



CdeComunicación.es
Cárnica 2000

INICIO / PRODUCTOS

Mejor conservación de la carne con soluciones de exposición a medida

Viernes, 14 de Marzo de 2014

EPTA, empresa especializada en la refrigeración comercial para el comercio minorista, presentó recientemente en Euroshop su tecnología Dynamic System en expositores que ofrece una mejor conservación de la carne, según señala la compañía.

Esta solución utiliza válvulas electrónicas que permiten la evaporación a 0 °, evitando el desescarche que expone la carne, por lo menos durante 30 minutos, a temperaturas y humedades variables que gracias al nuevo sistema se mantienen constantes al 90 por 100, sin usar humidificadores. De este modo, los productos se conservan dentro de los mostradores cinco días, sin necesidad de almacenarlos en cámaras frigoríficas durante la noche y sin perder sus características organolépticas y estéticas.

Asimismo, este sistema asegura una disminución promedio del peso de sólo un 0,12 por 100 en comparación con un mostrador tradicional de carne, cuya pérdida media es del 3 por 100 lo que supone un ahorro que podría llegar a los 18.000 euros al año.

Además en lo que respecta al impacto ambiental, reduce del consumo de energía en más de un 20 por 100 en comparación con otros mostradores y un ahorro adicional de agua, de productos para la limpieza, de película transparente y papel de aluminio.

