

Comunicato Stampa

EUROCRYOR SODDISFA OGNI ESIGENZA

DI REFRIGERAZIONE del settore macelleria

CON PROGETTI PERSONALIZZATI E CHIAVI IN MANO, 100% SOSTENIBILI

Milano, 8 Maggio 2025 – In un panorama in costante evoluzione come quello dell'**Industria delle carni e dei salumi**, **Epta** – *Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale* – prosegue nel **percorso** mirato a **potenziare** il **portfolio di soluzioni** a marchio **Eurocryor**, concepite per **soddisfare ogni esigenza di refrigerazione** di **negozi specializzati**, **boutique esperienziali** e **corner** tematici all'interno della GDO.

*"L'Italia si conferma tra i **principali consumatori di carne** in Europa, con un **consumo annuo pro capite di circa 94 kg** e un **volume di affari** che raggiunge i **25 miliardi di euro**. Dati che evidenziano come il **comparto delle macellerie** sia riuscito a **interpretare con successo le nuove tendenze di consumo**"* dichiara **Alice Ferrari, Head of Product Marketing di Epta** di **Epta**, che continua *"La **progressiva diversificazione dei canali di vendita**, con **l'espansione della GDO** e **l'emergere di nuovi format**, come le **Ristomacellerie** e le **Grill Room**, ha stimolato molte macellerie ad adottare **tecnologie avanzate** per una **conservazione ottimale dei tagli**. In tale contesto, **Eurocryor** si distingue per le sue soluzioni, che offrono un **vantaggio competitivo** concreto per chi sceglie di **investire in innovazione**".*

LA REFRIGERAZIONE NATURALE TIENE BANCO IN MACELLERIA

Specializzato nella **progettazione** e nello **sviluppo di tecnologie di refrigerazione performanti**, **Eurocryor** - marchio del Gruppo **Epta** - propone per le macellerie un'**offerta completamente naturale**, con **modelli a CO₂** all'insegna della **massima sostenibilità** e di una superiore **efficienza** in ogni tipologia di **negozio**, anche in caso di **superfici ridotte**.

Un esempio di **prestazioni frigorifere senza precedenti** e totale **versatilità applicativa** è in tal senso la **gamma Stili**, dedicata a tutti gli **specialisti del cibo** e presentata in **versione Meat** con delle *features* esclusive per il canale macelleria.

La linea comprende e combina tra loro, mediante canalizzazione, le **vetrine a servizio assistito**, garanzia di flessibilità e assoluta freschezza delle referenze esposte, con le **torri refrigerate**, ideate per **verticalizzare l'esposizione** dei **pregiati tagli di carne**, perfettamente conservati, **elevare l'immagine dell'Insegna** e **attrarre** al contempo **l'attenzione dei consumatori**.

L'*expertise* maturata dal Gruppo nello sviluppo di sistemi di **refrigerazione al 100% sostenibili** si declina anche nei **modelli Integral** e **plug-in a propano**: le soluzioni, autonome, compatte e con motore a bordo, delle gamme **Elementi** e **Ambienti** offrono infatti una **refrigerazione easy-to-use**, grazie anche ad un'**installazione** e **manutenzione** semplificate, rese possibili dalla loro configurazione "**plug-and-play**".

SOLUZIONI CUSTOM PER UN'IDENTITA' VISIVA UNICA

La **personalizzazione senza compromessi**, frutto di un'**accurata analisi dei bisogni dei consumatori** e delle **esigenze degli specialisti della carne**, è al cuore della ricerca Eurocryor, al fine di assolvere ad ogni istanza progettuale.

L'estetica dei banchi Eurocryor, definita da **forme, dimensioni, materiali e finiture**, si coniuga infatti alla possibile **integrazione** armoniosa di **attrezzature e accessori essenziali** per il **lavoro quotidiano**. Elementi come **arredi complementari, registratori di cassa** e **dispositivi di pesatura professionale** vengono incorporati direttamente nel *layout*, **ottimizzando gli spazi e migliorando l'operatività**.

Questo **approccio dedicato** si traduce in una **consulenza qualificata** durante tutte le fasi del progetto, con l'obiettivo di **suggerire le migliori soluzioni di refrigerazione** ed **esaltare ogni categoria merceologica**, in termini di **visibilità** e **qualità**, all'interno del punto vendita. Infine, in un'ottica di **sinergia tra i brand del Gruppo**, il *team* multidisciplinare di **EptaConcept**, grazie alle **competenze di interior design**, concorre a

realizzare **progetti chiavi in mano** volti a **valorizzare l'identità visiva** di ogni negozio, plasmando **ambienti suggestivi** e un'**esperienza d'acquisto immersiva**.

UNA NOVITA' PER LA GDO: PRESENTATO IL MODELLO TWIN MINI SV

Eurocryor si conferma *partner* ideale anche per le Insegne che desiderano rinnovare i **reparti macelleria** all'interno della GDO, ottimizzandone le **performance frigorifere** ed **energetiche**. Un risultato conseguito grazie a **soluzioni avanzate** che si attestano **fino in classe B** in specifiche configurazioni e modelli *ad hoc* progettati per **incrementare le vendite di impulso** di prodotti ad alta marginalità e **carne confezionata**.

Novità assoluta per il **Retail di prossimità**, è la nuova **isola semiverticale compatta Twin Mini SV**, che amplia la gamma Twin e completa la **famiglia Ambienti**. Un modello caratterizzato da un **merchandising dal forte impatto visivo** e una **totale trasparenza**, a vantaggio della **massima visibilità** degli alimenti in esposizione. Disponibile anche nella versione **Integral**, risulta infine ideale per **store dalle metrature contenute** e privi di sala macchine.

Eurocryor non è solo refrigerazione, ma **incarna la visione** del Gruppo, che, in qualità di **Fully Integrated Provider**, sviluppa **progetti completi** e **turnkey su misura**, volti a **valorizzare la carne** in ogni contesto di vendita, coniugando **efficienza, design** e **sostenibilità**.

Epta. Advanced solutions for your store.

EPTA - Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale, opera a livello mondiale grazie ai suoi marchi **Costan** (1946), **Bonnet Névé** (1930), **Eurocryor** (1991), **Iarp** (1983), e **Kysor Warren** (1882). Epta si posiziona, sul mercato domestico e internazionale come partner in grado di produrre e commercializzare sistemi completi per la refrigerazione, grazie all'integrazione di specifiche linee di prodotto quali: banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (Plug-in) per il settore Retail e Food&Beverage, centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, opera con 8.000 dipendenti, vanta diversi siti produttivi sia in Italia che all'estero, una capillare presenza tecnica e commerciale in tutto il mondo, garantita da più di 40 presidi tecnico-commerciali.

Facebook: [Epta](#)

LinkedIn: [EPTA GROUP](#)

Youtube: [EPTAspa](#)

Instagram: [@Epta_Group](#)

Per ulteriori informazioni:

Lbdi Communication

Gianluca Brusa – email: g.brusa@lbdi.it

Diletta Ballarati – email: d.ballarati@lbdi.it

Ginevra Fossati - email: g.fossati@lbdi.it
Tel. +39 02/43910069
Mobile +39 3662694449
Skype : LBDI_PR