

RÉFRIGÉRATION COMMERCIALE POUR LA VIANDE

Le Dynamic System, d'EUROCRYOR Groupe Epta, est en mesure d'offrir une meilleure conservation de la viande, des solutions d'exposition sur mesure, pour points de vente de prestige. La solution innovante utilise des détendeurs électroniques, qui permettent une évaporation à 0 °, ce qui évite le dégivrage qui expose la viande pendant au moins 30 minutes à un changement de température et d'humidité qui, grâce à ce nouveau système, reste constante à 90 %, sans l'utilisation d'humidificateurs. Les résultats sont impressionnants: les marchandises peuvent être conservées dans le meuble pendant 5 jours, sans devoir être stockées dans les chambres froides durant la nuit, tout en maintenant ses caractéristiques organoleptiques et esthétiques inchangées. En outre, même en termes d'impact environnemental, les avantages sont la réduction de la consommation d'énergie de plus de 20 %, par rapport à d'autres meubles actuellement offerts sur le marché et une économie supplémentaire d'eau, des produits de nettoyage et de film transparent et en aluminium. ■

Ritaglio stampa

Testata: IAA

Pagina: 30

Data: Marzo - Aprile 2014