



eurocryor
epta refrigeration

PURO STILE ITALIANO

***La ricerca più nobile
è la ricerca
dell'eccellenza.***

Lyndon B. Johnson



**Eurocryor. Dedicated to
your excellence.**

Per Eurocryor la **ricerca** applicata all'**innovazione tecnologica** e al **design** si traduce in una costante **ricerca dell'eccellenza**.

E dedicata all'eccellenza dei prodotti del nostro cliente, è la progettazione e realizzazione di vetrine frigorifere di alto standard qualitativo. In altre parole, una personalizzazione dedicata all'unicità del punto vendita e al suo particolare assortimento.

Quella di Eurocryor è una specializzazione capace oggi di assicurare a ogni **store** un vantaggio competitivo: ogni cliente sa di poter contare su un partner, su un alleato che dà forma a soluzioni progettate per affiancarlo nel **rinnovamento dei punti vendita**.

**DEDICATEVI TUTTO LO STILE
CHE IL VOSTRO PUNTO VENDITA
SI MERITA.**

Puro Stile Italiano è un claim che offre un ritratto preciso dell'eccellenza secondo Eurocryor.

Dipinge infatti la nostra **innovativa vocazione tecnologica** fondendola con la cura e l'expertise nell'ideazione di un **design esclusivo**: ci facciamo interpreti del **talento creativo del Made in Italy**, aggiornando il gusto della tradizione così da offrire la massima evidenza alle diverse categorie merceologiche dei freschi in tutti i contesti espositivi.

eurocryor
eptarefrigeration

Dedicated to your store.

UNICO. Ogni **store** ha le sue particolari caratteristiche: per questo Eurocryor dedica tutto il suo impegno a ideare un'**identità visiva** per il punto vendita capitalizzandone il valore attraverso presentazioni d'appeal, soluzioni di qualità personalizzate dalle forme alle dimensioni, dai materiali alle finiture.

Dedicated to your fresh food.

SPECIALE. Così appare l'eccellenza dei cibi con Eurocryor, che ne mette in luce l'unicità coniugando perfetta esposizione e conservazione. Le soluzioni nate nel segno della nostra innovazione tecnologica sono pronte ad assicurare la migliore conservazione per ogni tipologia di prodotto, mantenendo **freschezza e preservando le caratteristiche organolettiche** di carne, frutta e verdura, salumi e formaggi, pane e prodotti dolciari.

Dedicated to support you.

AFFIDABILE. La qualità della nostra **assistenza** è rivolta alle particolari necessità di ogni store. **Dedicato** è l'approccio dei nostri team di specialisti, capaci di affiancare i clienti in tutte le singole fasi, dalla progettazione ad hoc fino al servizio post-vendita.

PURO STILE ITALIANO

STILI

di Eurocryor

**I negozi di quartiere
ripartono da qui.**

Una nuova famiglia di soluzioni **dedicate a tutti gli STILI e a tutti gli specialisti del cibo.**

STILI di Eurocryor nasce dalla visione e dalla progettualità di un team, che ha integrato le diverse esperienze per realizzare prodotti altamente **flessibili e personalizzati** in ogni dettaglio, pensati per arredare macellerie, gastronomie, pescherie, pasticcerie e i corner specializzati degli store.

PERSONALITÀ E PERSONALIZZAZIONE.

È evidente che l'arredamento di un punto vendita debba essere capace di esprimere la sua **identità esclusiva**: ecco perché il punto di partenza per Eurocryor è l'analisi dei bisogni dei consumatori e l'ascolto attento delle richieste specifiche del cliente.

Ne scaturisce la possibilità di definire un layout che si integra con l'architettura del negozio e che ne rispecchia la personalità, al fine di creare una relazione ottimale con il pubblico.

A MISURA DI DESIDERIO.

Il passo successivo è una **customizzazione senza compromessi**: banchi con misure calcolate al millimetro, una collezione infinita di colori, di finiture e di texture, dalla **pietra** e dall'**acciaio inox** ai **laminati** al **Corian®** e al **Dekton®**.

In più i moduli della famiglia **STILI** sono combinabili e spaziano dal semiverticale alla torre, dal banco a servizio al self-service, e in forza della possibilità di canalizzazione di diversi modelli e profondità, sono escluse interruzioni visive all'estetica e all'eleganza degli allestimenti.

**PIÙ VALORE ALLA QUALITÀ,
IN TUTTI I SENSI.**

L'occhio del cliente è attratto dall'assortimento e della **qualità dei cibi freschi**: le soluzioni refrigerate e la loro innovativa tecnologia sono declinate in diversi metodi di conservazione adeguati ai diversi tipi di alimenti, che rivelano così tutta la loro attrattiva.

La famiglia **STILI** vanta caratteristiche di assoluta eccellenza. Innanzitutto **vetri extrachiari** per una **trasparenza totale**: il pubblico ha così una visione immediata e attraente del cibo esposto e della sua freschezza.

Anche le strutture si distinguono per la qualità dei materiali e la cura dei dettagli: il banco in ogni particolare, comprese le parti interne, è realizzato in **acciaio inox**, per una grande **robustezza** e una **lunga durata**. Al contempo anche le sovrastrutture, i montanti, le cerniere e i componenti meccanici visibili sono in acciaio inox lucido per assicurare un'**eleganza** che non passa inosservata.

PURO STILE ITALIANO



Adaptive
System

Dynamic
System



IN MACELLERIA

La conservazione e l'esposizione
tre volte perfetta, dedicata
a ogni tipo di carne.

Ventilato

Dynamic System: da un metodo brevettato, il massimo della qualità per la conservazione della carne.

Un'innovazione tecnologica evoluta che si rivela ideale per l'operatore, perché Dynamic System è assolutamente **semplice e intuitivo** da gestire.

I vantaggi? **Ridurre al minimo le variazioni di temperatura** all'interno del banco (mai più di $\pm 0,1^\circ \text{C}$) e al contempo, **conservare l'umidità** a valori al di sopra del 90% senza dover ricorrere a umidificatori.

Il risultato: Dynamic System è in grado di **limitare il calo di peso medio della carne** solo allo 0,12% rispetto al 3% medio con un sistema ventilato.

Freschezza e facilità entrano in Macelleria

Grazie a **Dynamic System** finalmente la carne può essere **conservata per diversi giorni** all'interno del banco, mantenendo inalterate le proprie caratteristiche organolettiche, la freschezza, l'impatto estetico.

E non è tutto: si può comodamente attivare anche la **funzione notturna** quando il punto vendita è chiuso. Basta chiudere la **tenda notturna**, integrata nella struttura e accendere un interruttore del quadro elettrico.

E quanto risparmio di tempo! Dato che la carne non necessita di essere riposta nelle celle durante la notte, il lavoro degli operatori si alleggerisce di ben 1 ora e mezza ogni giorno.



D Y N A M I C
S Y S T E M







Adaptive System: la conservazione ad alto livello di stabilità.

Ecco un sistema adattivo progettato per garantire grandi prestazioni in termini di **stabilità della temperatura** e per ottimizzare **l'equilibrio tra la gestione della refrigerazione e il mantenimento dell'umidità** all'interno delle vetrine frigorifere.

Caratteristiche specialmente consigliate per la conservazione e per la valorizzazione della carne, della pasta fresca, degli affettati pre-tagliati e degli alimenti offerti nei reparti di gastronomia. Con queste soluzioni è possibile ridurre la naturale perdita di umidità e di peso dei prodotti.



A D A P T I V E S Y S T E M

Maturation Meat Tower: tutto il meglio per la maturazione e per incantare il pubblico.

L'interesse dei consumatori oggi è sempre più evoluto e la ricerca dell'eccellenza in Macelleria non è solo una tendenza, ma un'autentica realtà.

Con la Maturation Meat Tower Eurocryor, perfettamente integrata con la linea delle vetrine refrigerate, il delicato **processo di maturazione** riveste un ruolo importante nella filiera di vendita della Macelleria. Questo strumento si trasforma anche in un'**esposizione ricca di appeal** per il cliente finale: sotto i suoi occhi il prodotto esprime tutta la sua qualità unica, mentre la Torre riflette la **professionalità** e la **competenza** del macellaio.

Grande eccellenza ma anche semplicità d'utilizzo: la temperatura e l'umidità sono già comodamente programmate.



MATURATION **M**EAT **T**OWER









NELLA GASTRONOMIA

Lasciatevi conquistare dal gusto
della flessibilità assoluta.

Progettazione ad hoc in base alle effettive esigenze del punto vendita e a quelle degli alimenti conservati e offerti al pubblico.

All'**eccellente refrigerazione** che le **vetrine STILI** offrono a salumi e formaggi, si affiancano oggi **sezioni secche** con vassoi in legno dedicate al pane, e **soluzioni calde** come il piano caldo e la versione caldo umido, quest'ultima disponibile anche nella versione Torre che massimizza il volume espositivo e rende decisamente speciale la presentazione dei cibi.

SOLUZIONI ILLUMINANTI!!

Come assicurare un appeal d'eccezione ai prodotti esposti? Con un'**illuminazione dedicata**. In particolare, la nuova illuminazione 4C prevede strisce LED multicolore, per mezzo delle quali è possibile modificare il colore della luce grazie a un pulsante posto sulla striscia. È facile quindi valorizzare al massimo le caratteristiche degli alimenti esposti.

35 cm è la lunghezza delle strisce che permettono di variare l'illuminazione sull'intera lunghezza del banco: **zero limiti di dimensioni e di layout**. Non c'è nulla di più pratico per cambiare il colore dell'illuminazione variando i cibi esposti in base alla stagionalità.

La facilità è assicurata anche dal fatto che non siano richieste app o schede elettroniche per un funzionamento che si rivela del tutto intuitivo. E inoltre questa soluzione è indipendente dalla configurazione del banco al momento dell'ordine.



SAPORI
D'ABRUZZO
DI COLA
L'AQUILA DAL 1959

D'ABRUZZO
DI COLA
L'AQUILA DAL 1959

62







Tanti colori per tutti i sapori.

Ogni temperatura di colore è studiata per valorizzare la pigmentazione naturale del cibo fresco e varia dal bianco 4000K al rosa in 4 diverse categorie:

Bianco: dedicato ai formaggi freschi

Giallo: specifico per i formaggi stagionati, carni bianche e pane

Natura rosa: studiato in modo particolare per i salumi

Natura rosso: pensato per la carne rossa.



A photograph of a fish market display. In the foreground, several large, fresh fish, possibly sea bream, are laid out on a white surface. To their right, a large quantity of smaller, reddish-orange fish, likely sardines, are piled together. Numerous white price tags with black text are scattered across the display, showing prices such as 21, 19, 15, 5, 15, 9, 7, and 6. The background shows more fish and the structure of the market stall. The entire image is framed by a thick yellow border.

IN PESCHERIA

Un'ondata di freschezza
per innamorarsi del pesce.



STILI Eurocryor porta nel punto vendita banchi refrigerati che in un'unica linea presentano il **pesce in tutte le sue forme e proposte**: dal prodotto fresco al pronto cuoci, fino al caldo. Il consumatore è ben guidato e orientato nelle possibilità di scelta.

La flessibilità è la parola d'ordine anche in Pescheria: la refrigerazione del banco pesce è declinata e calibrata per una **varietà di culture espositive** e per le molte necessità di questo alimento.

Tra le soluzioni capaci di esaltare l'eccellenza di questo cibo, Eurocryor ha realizzato banchi speciali per la presentazione e la conservazione dei **mitili** nonché soluzioni ventilate o statiche per l'**esposizione su ghiaccio**, sempre su misura per le esigenze e lo stile del punto vendita.

Le vetrine sono realizzate interamente in acciaio inox AISI316, così da prevenire la corrosione salina. È possibile scegliere anche il fondo refrigerato con vasca stagna e scarico dedicato, ideale per facilitare al massimo le **operazioni di pulizia** del piano.







IN PASTICCERIA

Dolci bontà da assaggiare
subito con gli occhi.

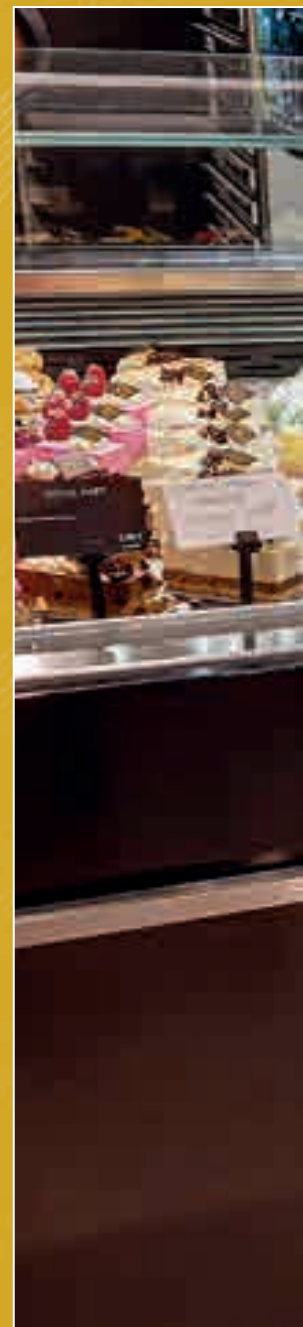
Alta tecnologia e design raffinato sono il segreto di **STILI** Eurocryor per sintonizzarsi al massimo con l'evoluzione della pasticceria contemporanea, un'eccellenza che comunica sempre più gusto, stile, ricercatezza.

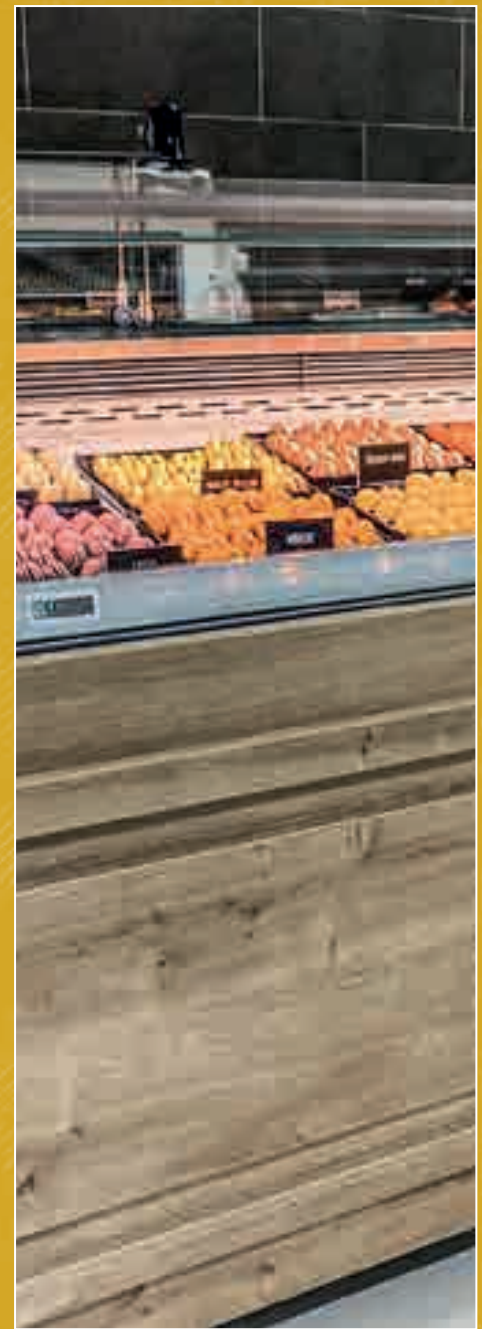
Tra le soluzioni si distinguono quelle che prevedono un piano espositivo molto elevato, perfetto per presentare monoporzioni e pasticcini che appaiono come autentici gioielli e **opere d'arte**.

La famiglia **STILI** qui include anche una Torre dedicata, in grado di mettere a disposizione più piani espositivi e variare il layout del punto vendita.

Per la **cioccolata**, è stata ideata una tecnologia di conservazione specifica, con controllo dell'umidità per banchi chiusi come Teca, Torre e Visualis.

La flessibilità nell'offerta di materiali e finiture in questo caso raggiunge la sua massima espressione con la personalizzazione dell'interno del banco utilizzando Corian, Dekton o altre texture.





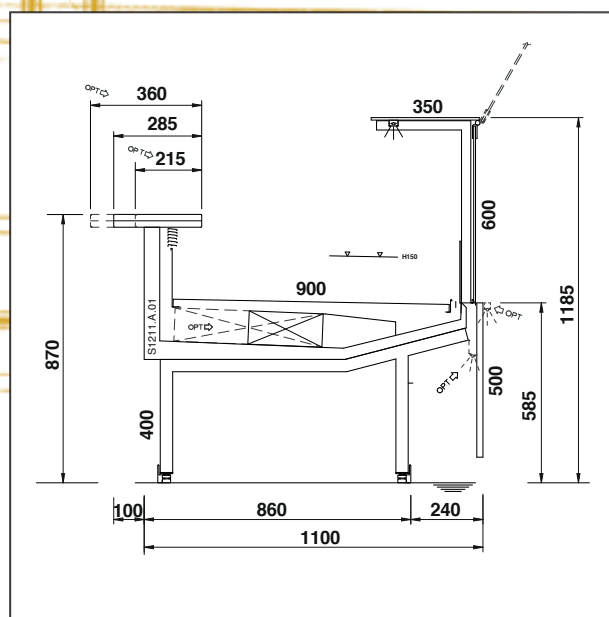
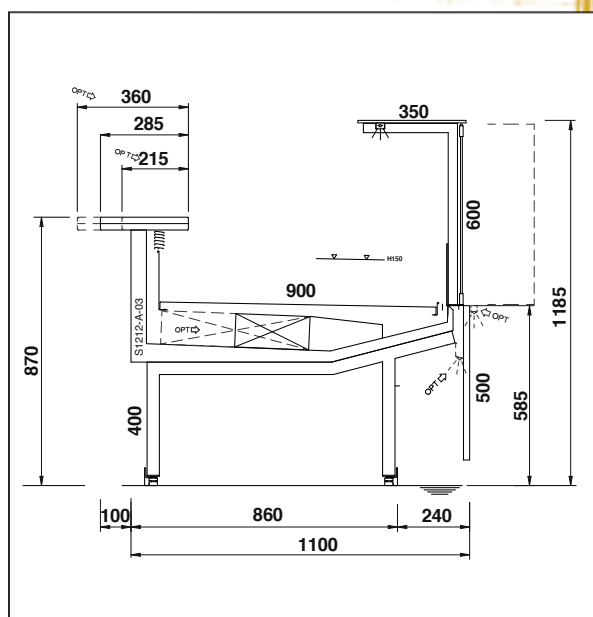
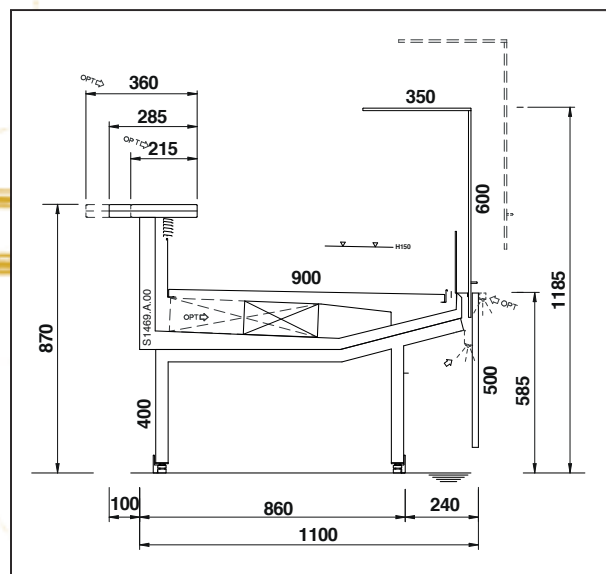
STILI.
Tante soluzioni,
per una famiglia unica.

BISTROT

Il modello più affermato della gamma. Semplice, versatile, prevede molti **STILI** di sovrastruttura e molte soluzioni sotto il profilo pratico ed estetico.

A chi è rivolto

La scelta irrinunciabile per un cliente esigente che pretende la qualità coniugata con l'eleganza.

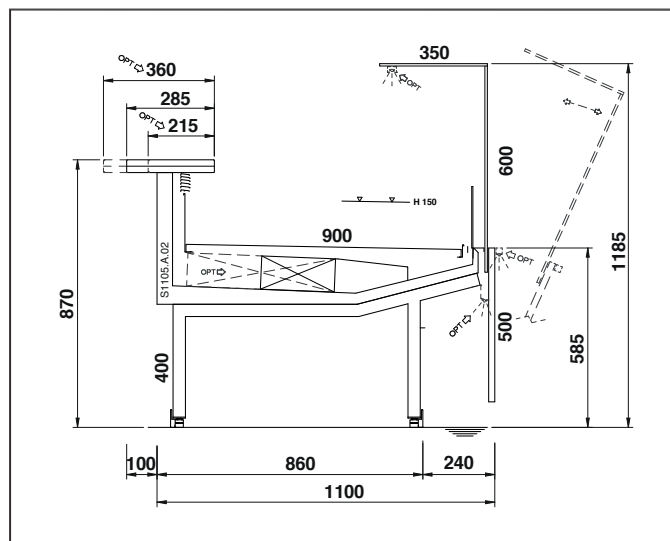


PANORAMA

Un mobile che si distingue per il raffinato minimalismo. Una struttura in vetro pensata per un'esposizione in totale visibilità, senza montanti né telaio o cerniere.

A chi è rivolto

Perfetto per il cliente che vuole personalizzare il punto vendita con un mobile essenziale ed elegante, e che conta su una totale customizzazione estetica.

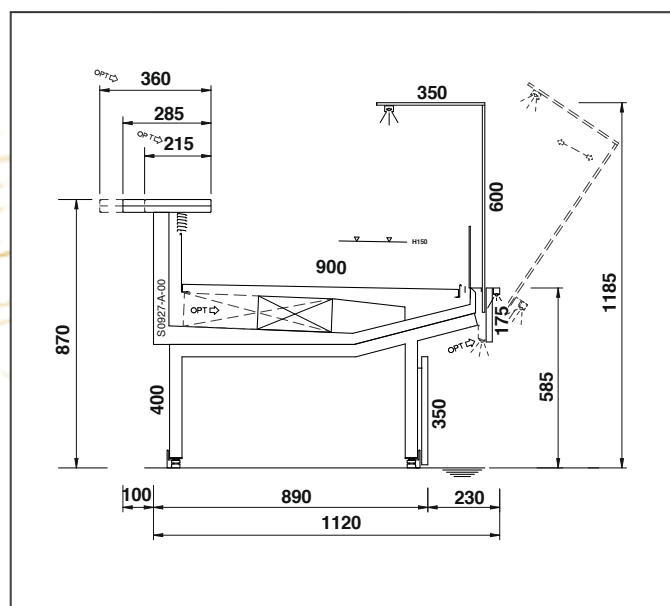


PRIMOPIANO

Si può senz'altro definire un teatro invitante per una straordinaria esposizione di cibi freschi. Un riflettore puntato sui prodotti con un'illuminazione completamente integrata alla sovrastruttura in vetro e del tutto invisibile agli occhi del consumatore.

A chi è rivolto

Al cliente che vuole portare nel punto vendita la massima attrattività dei cibi freschi esposti al pubblico.

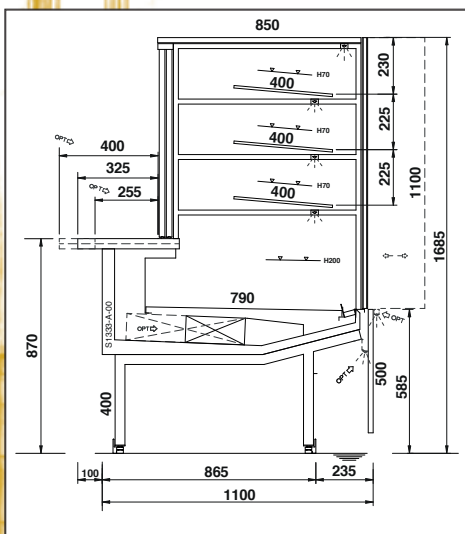
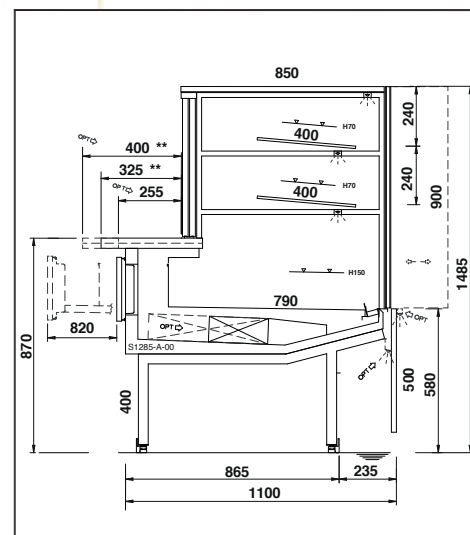
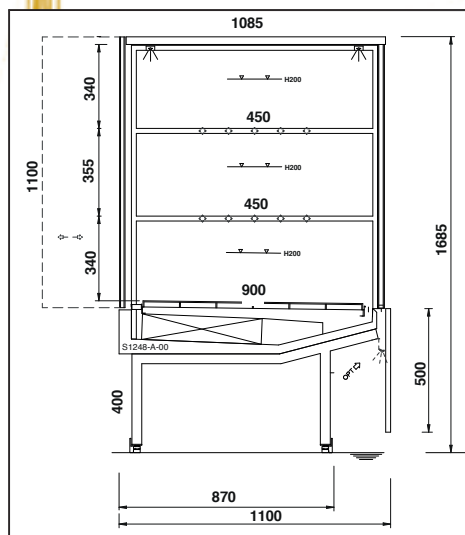


TORRE

La verticalizzazione della esposizione in ogni possibile declinazione. Torre rappresenta dal punto di vista del merchandising la possibilità di movimentare lo spazio espositivo massimizzando il volume di carico in una piccola superficie senza limiti: calda o refrigerata, dedicata alla maturazione per la macelleria o con cassetto per le torte per la pasticceria.

A chi è rivolto

Torre è dedicato al cliente che chiede di esporre molte referenze in modo elegante e accattivante.



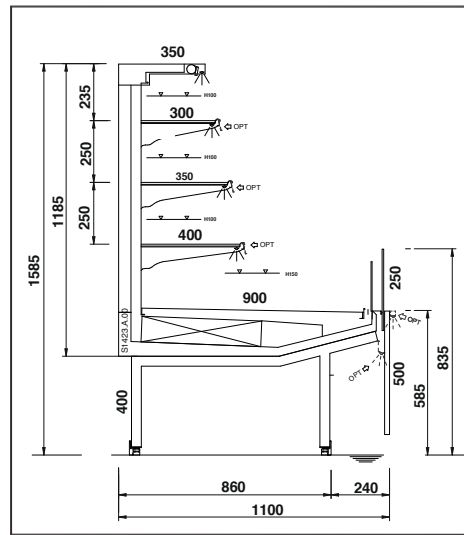
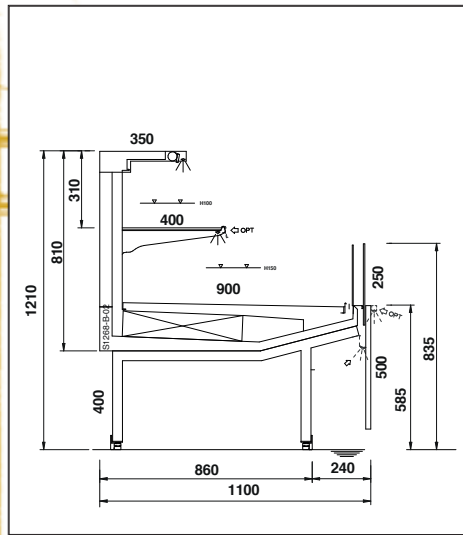
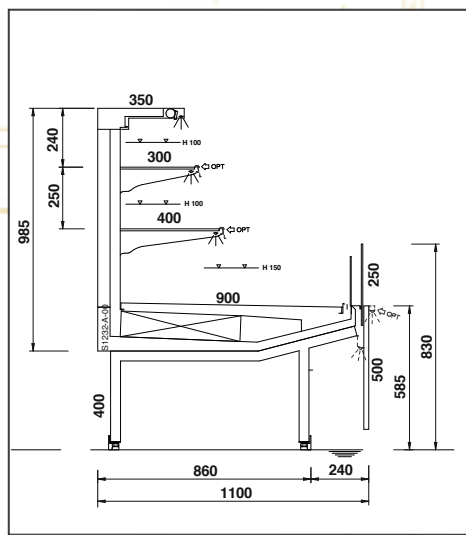
GEMINI

I semivERTICALI a libero servizio che presentano un'estetica ricca di trasparenze. Soprattutto nella versione Kristal, tale estetica consente di convogliare la luce

sui prodotti mettendone in risalto la freschezza, grazie alla spalla, ai ripiani e allo schienale praticamente invisibili. Questa gamma permette di integrare l'esposizione di cibi freschi all'interno del banco con quella di articoli secchi sul tetto del mobile.

A chi è rivolto

Al cliente che punta sulla visibilità dei prodotti freschi e sul crossmerchandising.

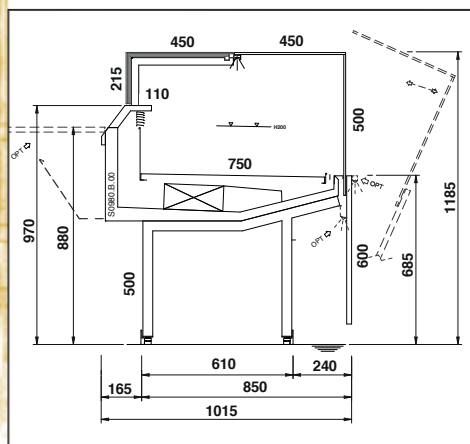


VISUALIS

L'ultima creazione di casa Eurocryor. Una gamma unica che associa l'ergonomia a favore dell'operatore, il merchandising, la presentazione del cibo, il risparmio energetico. Vanta un piano espositivo alto e una linea di carico elevata, nonché un'elegante chiusura in vetro posteriore.

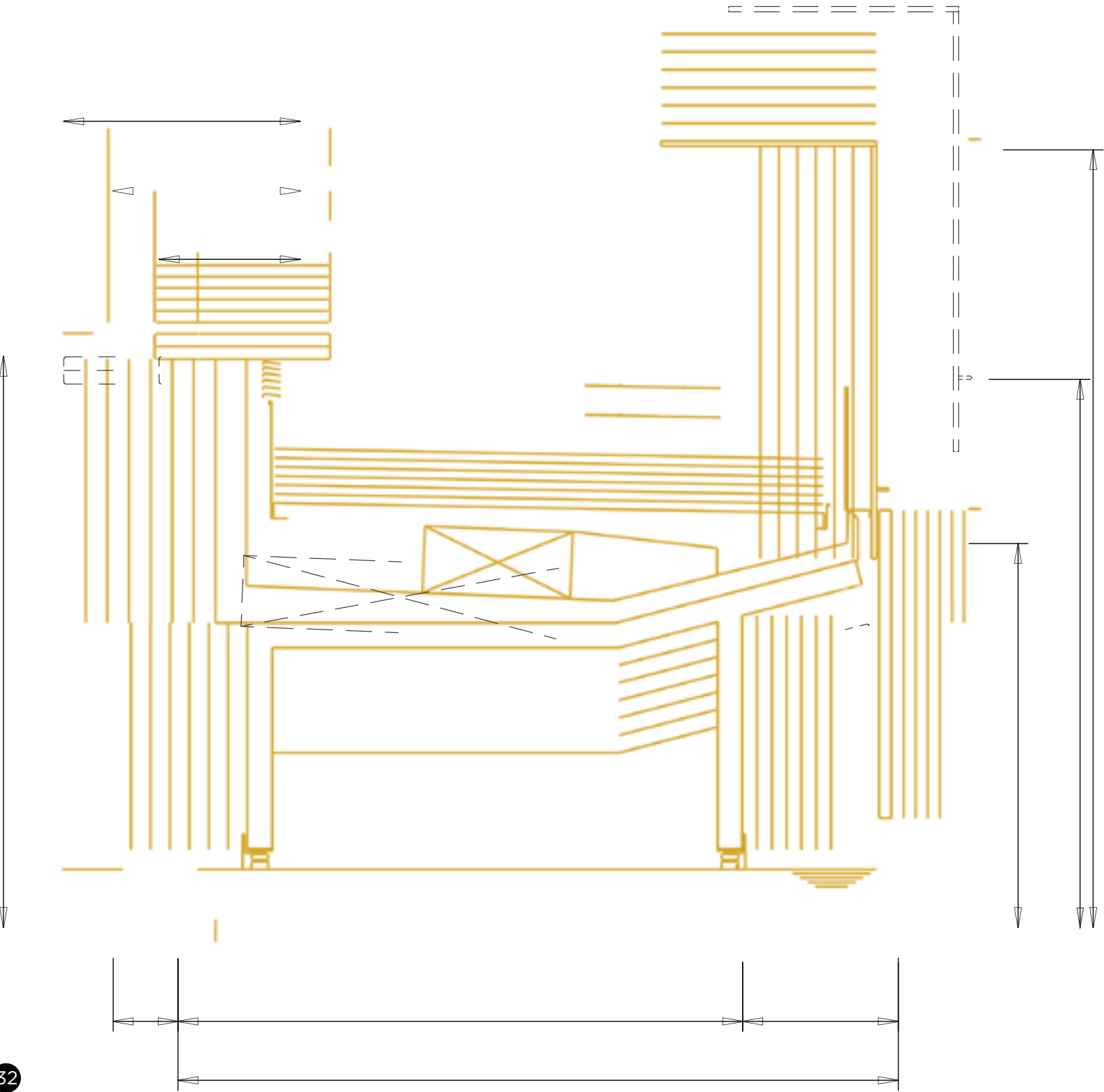
A chi è rivolto

Al cliente che fa del proprio negozio un punto vendita moderno e responsabile.



UN'OFFERTA SENZA LIMITI

Con **STILI** è davvero possibile identificare la soluzione ad hoc per il proprio store, perché questa famiglia Eurocryor è studiata per offrire ad ogni cliente la giusta vetrina, **progettata seguendo ogni sua richiesta.**





www.eurocryor.com

