



## CON EUROCRYOR IL PRIMO ASSAGGIO È CON GLI OCCHI



- Prodotti  
redazione ZZ18 aprile 2023

Facebook

Twitter

Google+

Pinterest

WhatsApp

Linkedin

Nel mondo del Retail, il **visualmerchandising** ricopre una funzione fondamentale in un'ottica di *customer loyalty*. Un'adeguata esposizione dei prodotti contribuisce, infatti, a fidelizzare i consumatori, incrementando la resa dello store nel tempo. Si tratta di una serie di *best practices* che spaziano dalla suddivisione della superficie di vendita in funzione dei reparti, all'analisi del layout e del display, fino all'animazione e alla promozione, favorendo l'interazione con la clientela.

In tale contesto, essenziale è la scelta di attrezzature in grado di assicurare la massima visibilità dell'assortimento, valorizzandone la dimensione estetica anche attraverso la corretta conservazione, perché è vero, il primo assaggio è quello con gli occhi. Mantenere le condizioni di temperatura e umidità idonee all'interno del banco è, infatti, essenziale per preservare le caratteristiche fisiche e nutrizionali di ogni alimento, a favore di una superiore sicurezza. **Epta** – *Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale* – con il suo marchio **Eurocryor**, è l'alleato ideale dei *food experts*, con un'offerta di mobili refrigerati concepita per esaltare al meglio la proposta dei freschi, combinando un design moderno e tecnologie di nuova generazione, studiate su misura per ciascuna categoria merceologica.

Nell'ampio ventaglio firmato Eurocryor, spicca la famiglia **Stili**, una collezione di vetrine refrigerate per arredare "con stile" i *flagship store* e i negozi specializzati come macellerie, gastronomie, pescherie e pasticcerie. Un mix di soluzioni che dà vita a

differenti configurazioni, a seconda delle necessità del Retailer: dal banco a servizio assistito al *self-service*, dal semiverticale alla torre, per un'esposizione sempre più dinamica. Punto di forza della gamma sono i suoi **vetri extrachiari**, la cui trasparenza totale rende i mobili invisibili, a favore di una visione immediata delle referenze esposte e della loro elevata qualità. Un'eleganza senza tempo in **Puro Stile Italiano** plasmata da sovrastrutture, montanti, cerniere e componenti meccanici in acciaio inox lucido, lasciati a vista e connotati da forme semplici e contemporanee. Un *appeal* raffinato, assicurato altresì da un'**illuminazione a LED multicolore**, da impostare in virtù degli alimenti in mostra: bianco, per formaggi freschi, giallo, per quelli stagionati e pane, il rosa, per i salumi e le carni bianche ed infine il natura rosso, per la carne rossa. Disponibili in infinite *texture* come pietra, acciaio inox, laminati, fino a soluzioni come il Corian®, il Dekton® e il Vitter®, i banchi sono connotati da **flessibilità e personalizzazione**.

L'esposizione è associata, inoltre, ad una **dimensione sensoriale del cibo**: gli arredi della famiglia Stili sono un vero e proprio scrigno del gusto, grazie a **tecnologie sofisticate** come l'**Adaptive System**. Il sistema regola i parametri del banco in funzione delle condizioni ambientali esterne, al fine di mantenere stabili le temperature e ottimizzare l'equilibrio tra la gestione della refrigerazione e l'umidità all'interno delle vetrine. Uno strumento particolarmente utile per alimenti soggetti a una disidratazione che ne modifica la resa qualitativa organolettica, come nel caso di latticini e pasta fresca, al fine di valorizzarne la presentazione. Degno di nota anche il **Dynamic System**, una tecnologia brevettata che consente di preservare la carne per diversi giorni all'interno del mobile, senza alterarne le caratteristiche, la freschezza e l'impatto estetico. La soluzione, infatti, prevede la possibilità di attivare la funzione notturna, grazie ad una tenda integrata nella struttura, per un significativo risparmio di lavoro per gli operatori. Dynamic System riduce al minimo la variazione di temperatura e assicura un'umidità di oltre il 90% senza l'impiego di umidificatori, limitando il calo di peso medio dei pregiati tagli allo 0,12%, rispetto al 3% medio con un sistema ventilato.

In aggiunta, Eurocryor mette a disposizione dei *food experts* la sua maestria nella conservazione anche grazie a un pannello di controllo *touch screen*, *user-friendly* e intuitivo, che permette di selezionare, con un semplice click, la *food category* desiderata per **settare le funzioni di esercizio del banco**. Concepito per garantire la **qualità** dell'assortimento nel tempo e promuovere una refrigerazione consapevole, il **Food Category Touch Screen** è frutto della collaborazione con l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** per la definizione scientifica dei corretti parametri target. Una partnership di valore che unisce *expertise* e cultura culinaria.

*"Un'esposizione dei prodotti appropriata, in grado di offrire un'adeguata visibilità quali-quantitativa alla proposta alimentare, rappresenta una leva strategica per il Retailer, influenzando sul processo decisionale degli utenti. È dimostrato, infatti, come il consumatore, di fronte ad una scelta d'acquisto, venga maggiormente influenzato dalla vista (83%), seguita dall'udito (11%), dall'olfatto (3,5%) e dal gusto (1%)"* commenta **William Pagani, CMO di Epta**, che conclude *"Le soluzioni di Eurocryor sono il risultato di una sinergia tra i diversi team multidisciplinari votati a un'eccellenza a tutto tondo, dove la freschezza del cibo rimane sempre la qualità più attrattiva"*.