



Vetrine refrigerate Eurocryor: la soluzione ideale per esaltare e conservare in sicurezza i prodotti

La gamma Stili di Eurocryor, marchio del Gruppo Epta, offre tutto il design e la tecnologia utili a esaltare il prodotto in vetrina e al contempo conservarlo in sicurezza

Redazione - Pubblicato il 21 Aprile 2023 alle ore 8:06



Nel mondo del Retail, il visual merchandising 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. 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 extrachiarissimi, 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

sovrastutture, 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 expert 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.”

EPTA – Gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, opera a livello mondiale grazie ai suoi marchi Costan (1946), Bonnet Névé (1930), Eurocryor (1991), Misa (1969), 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 quasi 6.000 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.

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Autore articolo:

Redazione Altri articoli:

Puoi usare i filtri dei menu a tendina per selezionare gli autori o le categorie o fare una ricerca libera.

AllAlberto PresuttiAngela PetroccioneDavide Di VietroFabio RussoRedazione 7
HorecanewsInmorfeoRedazioneRedazione 2Redazione 3Redazione 4Redazione 5
Rosaria CastaldoSimona RiccioValentina Masotti

□□