



Epta: vetrine refrigerate Stili, un mix di design e tecnologia



Information Soluzioni PDV Information - Epta vetrine refrigerate Stili- Epta design e tecnologia- Epta esposizione dinamica

Epta, global player indipendente e leader specializzato nella **refrigerazione commerciale**, presenta la famiglia **Stili** del suo marchio **Eurocryor**, 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 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: il bianco per formaggi freschi, il giallo per quelli stagionati e pane, il rosa per i salumi e le carni bianche e 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, a 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 a 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 0,1%, 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 – commenta **William Pagani, cmo di Epta** – rappresenta una leva strategica per il retailer, influenzando sul processo decisionale degli utenti. È dimostrato, infatti, come il consumatore, di fronte a una scelta d'acquisto, venga maggiormente influenzato dalla vista (83%), seguita dall'udito (11%), dall'olfatto (3,5%) e dal gusto (1%). 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”.*