

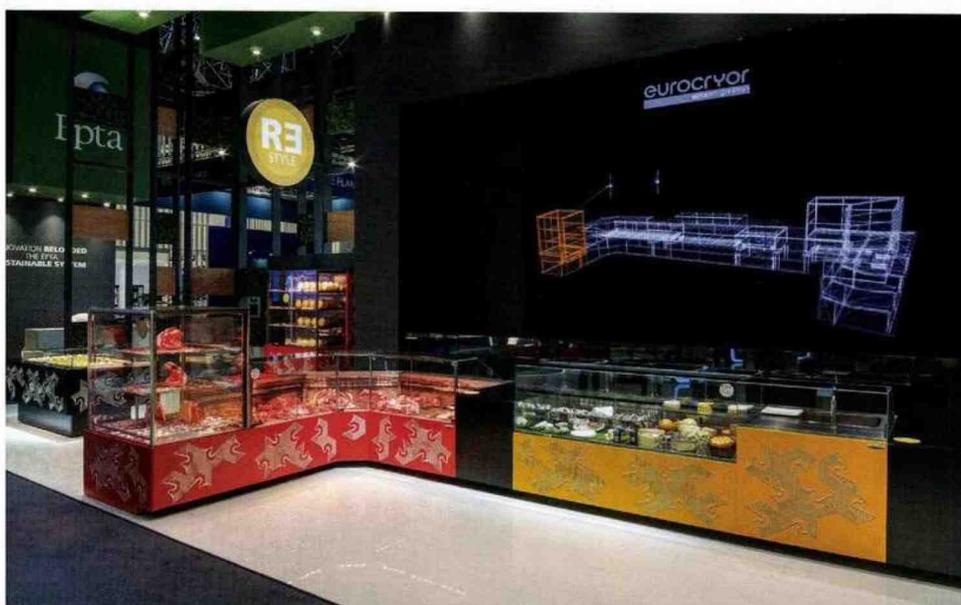
Il primo assaggio è con gli occhi

Tecnologie innovative e soluzioni refrigerate di Eurocryor, marchio del Gruppo Epta, global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale, concepite per soddisfare al meglio le esigenze dei retailer in materia di conservazione e visual merchandising

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. Si tratta di una serie di *best practice* 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



Le vetrine refrigerate Eurocryor soddisfano le esigenze di qualsiasi macelleria e salumeria perché garantiscono una perfetta conservazione dei prodotti esposti grazie alle soluzioni tecnologiche.

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, gastronomiche, 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 naturarosso, 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



Food Category Touch Screen.

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 clic, 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».

eurocryor
eptarefrigeration

>> Link: eptarefrigeration.com

f Epta
 @Epta_Group