

News Sito Corporate, Costan, Eurocryor

EPTA A IMEAT 2016, LA FIERA DEDICATA AGLI SPECIALISTI DELLA CARNE

10 e 11 Aprile, appuntamento ad **IMeat 2016** con **Epta** e i suoi marchi **Eurocryor**, **Misa** e **Costan** alla due giorni dedicata alla macelleria, presso **ModenaFiere Pad. A Stand. 34**. Un importante momento di scambio per tutti gli operatori del settore, che avranno la possibilità di confrontarsi ed approfondire il nuovo ruolo della **macelleria**: un esercizio in forte evoluzione dal punto di vista espositivo, tecnologico e propositivo.

In tal senso, Eurocryor, Misa e Costan proporranno le loro soluzioni abbinate ad esclusivi sistemi progettati per garantire la più alta qualità ed enfatizzare l'appeal dei pregiati tagli di carne. In dettaglio, **Eurocryor** esporrà le sue vetrine refrigerate *tailor-made*, in grado di creare scenografie uniche che catturano l'attenzione, valorizzando al contempo le referenze. Inoltre, la massima freschezza delle carni è assicurata dall'esclusiva tecnologia **Dynamic Systems** che permette di conservare la merce per più giorni all'interno dei banchi, senza che sia necessario risporla nelle celle durante la notte, mantenendone inalterate le caratteristiche organolettiche ed estetiche.

Misa sarà presente con le sue celle, da sempre sinonimo di igiene ed eccellente conservazione degli alimenti, potenziate oggi da **Epta Food Defence**. Si tratta di un sistema antibatterico agli ioni d'argento studiato per migliorare la sicurezza alimentare dei prodotti stoccati e prevenire, combattere ed eliminare numerose specie di batteri, inclusi i più conosciuti e pericolosi, per una **protezione totale** e permanente per tutta la vita utile della cella.

Infine, **Costan** lancerà ad IMeat i suoi nuovi plug-in verticali con porte, a temperatura positiva e negativa, scelti per promuovere la visibilità dei prodotti confezionati che sempre più arricchiscono l'ampia offerta delle macellerie.