

News Sito Corporate, Costan, Eurocryor

EPTA A IMEAT 2017, LA FIERA D'ECCELLENZA DEDICATA AI MAESTRI MACELLAI

Il 26 e 27 Marzo, Epta con i suoi brand **Eurocryor, Costan e Misa** incontra gli specialisti della carne a **iMeat, (Pad. A Stand B16)** l'unica fiera italiana dedicata alle macellerie e gastronomie, organizzata presso **ModenaFiere**.

Il Gruppo parteciperà alla quinta edizione con una gamma completa di soluzioni studiate per arredare con un tocco di stile ogni negozio, a garanzia di una presentazione impeccabile delle referenze.

In dettaglio, **Eurocryor** esporrà le sue vetrine refrigerate tradizionali **Bistrot** che si distinguono per un design moderno, in grado di **sedurre i consumatori e valorizzare al contempo i prodotti**, grazie all'esclusiva tecnologia **Dynamic System** applicata al banco. Si tratta di un sistema che permette di conservare la carne per più giorni all'interno del mobile refrigerato, senza che sia necessario riporla nelle celle durante la notte, mantenendone inalterate le caratteristiche organolettiche ed estetiche.

A testimonianza della portata innovativa di Bistrot con Dynamic System, questa soluzione è stata scelta come palcoscenico ideale per le spettacolari creazioni di **Orlando Di Mario**, specialista della carne che sarà gradito ospite di Epta con **Mara Labella Presidente Federcarni Latina**.

Inoltre, i banchi Eurocryor saranno protagonisti anche dello stand **Federcarni** - dove verrà esposto un Bistrot con Dynamic System - e dello spazio espositivo di **Inalca**, società del Gruppo Cremonini, leader europeo nella produzione di carni bovine.

Infine, il brand **Costan** proporrà il nuovo **plug-in verticale con porte Tango Next**, un arredo compatto che coniuga capienza maggiorata e un'**esposizione accattivante**, per la massima visibilità delle carni e dei freschi confezionati che sempre più arricchiscono l'ampia offerta delle macellerie. Must del prodotto è il suo estremo **Family Feeling**, che trova manifestazione concreta nelle porte a tutto vetro, nelle maniglie e nel basamento coordinato: accorgimenti tecnici ed estetici che permettono, nell'organizzazione del layout del punto vendita, di affiancare il mobile alla sua versione per surgelati, **Valzer Next**.