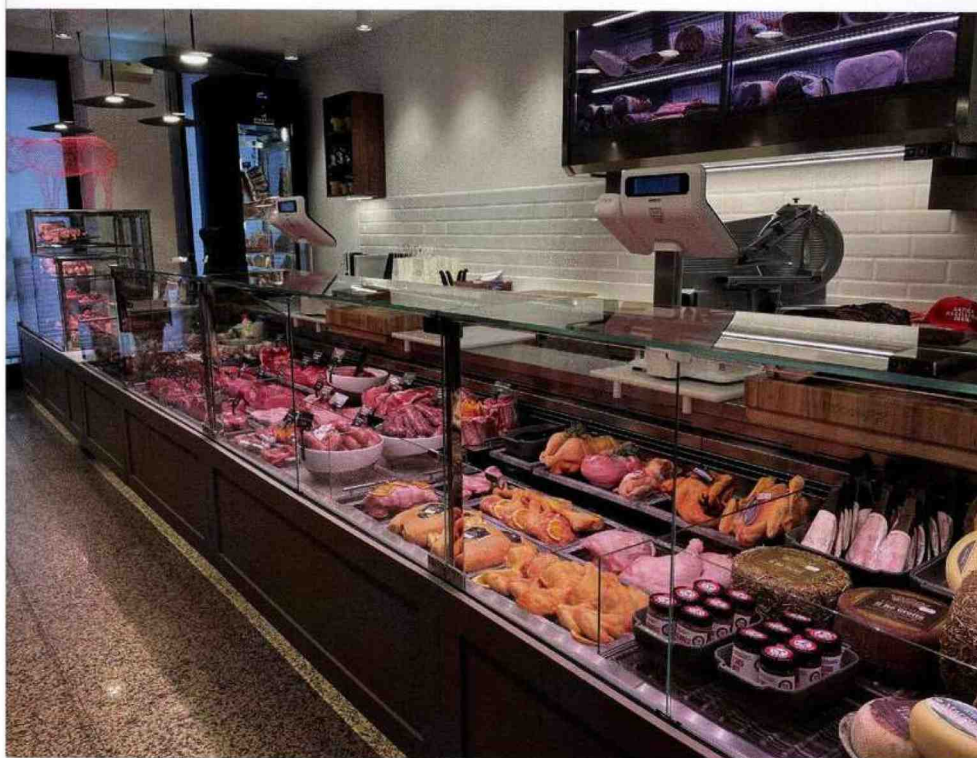
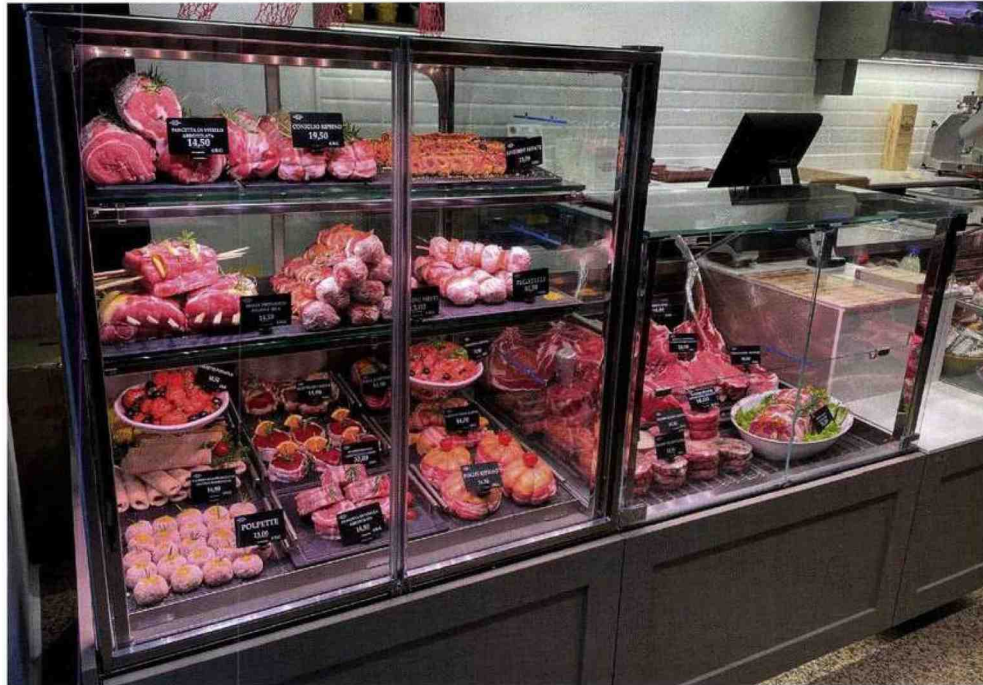


CARNE E TECNOLOGIA

L'eccellenza dei banchi Eurocryor valorizza la qualità del Salumificio Gerini

L'eccellenza dei banchi Eurocryor valorizza la qualità del Salumificio Gerini con il rinnovo dello storico negozio di famiglia, nel cuore della Toscana. La tradizione di oltre 300 anni nel settore si coniuga con l'expertise di Epta e del suo marchio Eurocryor, grazie a vetrine refrigerate in grado di assicurare una perfetta conservazione delle prelibatezze





Il successo del *Salumificio Gerini* inizia nel lontano 1700, nel centro storico di Pontassieve, a pochi chilometri da Firenze, con una macelleria e annesso laboratorio. Un punto di riferimento per la comunità locale, destinato a crescere, sotto il segno di una passione tramandata di generazione in generazione. È, infatti, nei primi anni '60 che **FERNANDO GERINI**, padre delle attuali proprietarie, trasforma la bottega familiare in una vera e propria attività imprenditoriale, dando vita a uno dei primi stabilimenti della zona industriale di Pontassieve.

Il *Salumificio Gerini* mette in mostra un mondo di sapori tutti da scoprire, custoditi come un tesoro all'interno delle soluzioni **Eurocryor**. Dalla famosa sbriciolona toscana al salamino di cinghiale, fino

ai pregiati tagli di carne, l'arredo **Bistrot**, della famiglia **Stili**, rende ancora più attrattivo l'assortimento, grazie a vetri extrachiari e ad un'illuminazione a LED. Un unico banco, suddiviso in un modulo ventilato e una sezione dotata di *Dynamic System*, tecnologia brevettata da Epta per preservare le caratteristiche organolettiche dei prodotti esposti. Nel dettaglio, il sistema riduce al minimo le variazioni di temperatura all'interno del mobile e mantiene l'umidità al di sopra del 90%, senza la necessità di ricorrere a umidificatori, limitando il calo di peso medio allo 0,12%, rispetto al 3% di un sistema ventilato.

Completa l'allestimento, la torre di conservazione delle carni che, grazie all'*Adaptive System*, consente un adattamento continuo alle variazioni ambientali, per la mas-

sima freschezza di preparati quali polpette, spiedini, fegatelli e filetti in crosta. Un'inedita modalità di presentazione che, oltre ad esaltare le referenze, dona movimento allo spazio espositivo, massimizzando il volume di carico.

Grazie alle vetrine di Eurocryor, l'atmosfera dei negozi tradizionali si combina con tecnologie all'avanguardia, con un duplice obiettivo: da un lato, trasmettere la personalità e la professionalità dei Gerini e dall'altro, enfatizzare la qualità del marchio Gerini.

eurocryor
eptarefrigeration

>> Link: eptarefrigeration.com



Epta



@Epta_Group