

Epta propone un innovativo trattamento antibatterico per celle refrigerate



Misa è il brand Epta specializzato nella produzione di celle frigorifere commerciali ed industriali per il settore Ho.Re.Ca. e Retail. Sistemi che stupiscono per le prestazioni insuperabili in termini conservazione dei cibi e di food safety, garantita dall'esclusiva tecnologia Epta Food Defence. Un trattamento antibatterico con ioni d'argento che risponde con efficacia allo stringente decreto legislativo n. 29 del 10/02/2017, che stabilisce la disciplina sanzionatoria per la violazione degli obblighi derivanti dai regolamenti comunitari che normano i materiali e gli oggetti che possono venire a contatto con gli alimenti (MOCA). Le speciali proprietà antibatteriche vengono applicate direttamente sulla lamiera della cella e assicurano la sicurezza alimentare di tutti i prodotti stoccati, per una protezione totale e permanente per tutta la sua vita utile. L'Epta Food Defence è così in grado di prevenire, combattere e eliminare numerose specie di batteri, incluse le più diffuse e pericolose e svolgere, al contempo, un'azione antimicrobica.

Tra gli ambassador delle celle Misa, Martín Berasategui, chef di fama internazionale che vanta otto stelle Michelin tra tutti i suoi ristoranti - posizionandosi come lo chef spagnolo più blasonato - e vincitore del premio Travellers' Choice 2015 e 2016 come Miglior Ristorante del mondo, che dichiara: "La mia nuova cella Misa è in grado di preservare la migliore qualità e il valore dei prodotti serviti nel mio ristorante ai clienti. Ulteriore elemento degno di nota delle soluzioni Misa, è la loro possibilità di adattarsi ad ogni spazio: questo ci ha permesso di installare la cella esattamente nella posizione che volevamo all'interno della cucina."

Spicca, inoltre, la collaborazione per la prima e la seconda stagione di Top Chef Italia, celebre talent show culinario prodotto da Magnolia per Discovery Italia e in onda ogni giovedì su NOVE (Canale 9 del digitale terrestre). Cuochi professionisti si sfidano sotto l'occhio attento dei giudici stellati Annie Féolde (Enoteca Pinchiorri, tre stelle Michelin), Giuliano Baldessari (Aqua Crua, una stella Michelin) e Mauro Colagreco (Mirazur, due stelle Michelin), cimentandosi sia in creazioni personali, sia in reinterpretazioni dei classici della tradizione italiana: piccole opere d'arte in grado di generare un'armonia dei sensi, anche grazie al prezioso contributo delle soluzioni Misa!

"Alleato" degli chef, la cella Misa KLM assicura la conservazione delle proprietà nutritive, dei colori e dei profumi dei cibi, per ingredienti sempre freschissimi e piatti da veri top chef. Prestazioni insuperabili, grazie al sistema antibatterico Epta Food Defence, che garantisce la massima protezione degli alimenti e la migliore riuscita dei piatti.

Misa presenta anche il suo monoblocco Freeblock appositamente studiato per le minicelle. Il nuovo compressore sfrutta il refrigerante R452A della famiglia degli HFO: idrocarburi fluorurati che vantano un GWP (Global Warming Potential) ridotto e rappresentano attualmente la migliore risposta su un mercato che, in conformità con le direttive internazionali, richiede sistemi sempre più performanti e eco-friendly. Inoltre, il compressore Freeblock è ermeticamente sigillato e a prova di perdite, pre-caricato e testato in fabbrica, pronto per un utilizzo immediato.

Posa in opera rapida e ridotto impatto ambientale anche per la Centrale MisaMetic a HFO R449A. Ottimizzata e collaudata in stabilimento è pronta all'uso e si configura come una soluzione ideale per le piccole superfici.