

Celle Misa, un concentrato di tecnologia, sicurezza alimentare ed estrema flessibilità

redazione ZZ 19 novembre 2019



Garantire la massima sicurezza alimentare e, al contempo, un'estrema flessibilità: questa la sfida vinta da **Misa**, marchio del **Gruppo Epta** specializzato nella progettazione e realizzazione di celle frigorifere commerciali e industriali per il settore Ho.Re.Ca. e Retail. Le celle commerciali Misa si distinguono sul mercato per tecnologie esclusive e numerosi brevetti. In particolare, tra gli elementi che le contraddistinguono sul mercato spiccano:

- l'elevato coefficiente di isolamento λ ;
- l'elevata sicurezza alimentare e la salubrità dei prodotti;
- la facilità di montaggio.

Isolamento: il migliore sul mercato

Per valutare tecnicamente l'isolamento termico delle celle è importante conoscere il **coefficiente λ** (lambda) dei pannelli

impiegati. Esso indica la conducibilità termica, ovvero la quantità di calore che attraversa 1 m^2 dello spessore di 1 metro lineare nel tempo di 1 ora, posta una differenza di temperatura tra le due facce del materiale di 1°C . Più semplicemente, il coefficiente λ rappresenta la quantità di calore che un materiale disperde a parità di condizioni: più questo valore è alto, minore è la capacità isolante del materiale. I pannelli delle celle Misa raggiungono coefficienti lambda di $0,0205 \text{ W/mK}$, ad oggi il valore più basso sul mercato. Risultati ottenuti dall'applicazione della tecnologia DOW Pascal™ Pro, che riduce la densità media del pannello di $1,5 \text{ m}^3$ per parete. Contribuisce alle migliori performance anche la tecnologia MVS – Misa Vacuum System. Un'innovazione che permette di diminuire gli spessori dei pannelli garantendo al contempo i più elevati standard di isolamento grazie all'iniezione di poliuretano sottovuoto, fondamentale per garantire un'alta e costante qualità del prodotto. Si tratta, infatti, di un agente di espansione moderno ed ecologico la cui molecola, facilmente degradabile, non produce alcun effetto inquinante.

Semplicità di montaggio

L'aspetto del montaggio della cella frigorifera non è secondario. Da qui l'importanza di un sistema che sia facile da montare e adatto a spazi di tutte le dimensioni. Le soluzioni Misa avviano ad ogni inconveniente grazie ai sistemi di centraggio Fast-Fit e di aggancio Fastener, progettati per garantire un perfetto allineamento e assemblaggio dei pannelli modulari, a favore del migliore isolamento termico e ambientale. I pannelli sono dunque collegati dall'interno ed esternamente risultano ermeticamente sigillati: elemento, quest'ultimo, che contribuisce anche ad una più facile gestione della cella in termini di pulizia e igiene. La semplicità di montaggio riguarda anche la macchina frigorifera. Fino a superfici di circa 12 m² e volumi di circa 40m³ il raffreddamento è ottenuto tramite monoblocchi esterni alla cella, di tipo plug-in, performanti e sostenibili grazie all'utilizzo del refrigerante naturale Propano R290.

EPTA Food Defence, una difesa inespugnabile contro le contaminazioni batteriche

Tra le caratteristiche che distinguono le celle Misa vi è l'ormai collaudato Epta Food Defence, l'innovativo sistema antibatterico con ioni d'argento brevettato, studiato per migliorare la sicurezza alimentare dei prodotti stoccati all'interno delle celle e prevenire, combattere ed eliminare numerose specie di batteri, inclusi i più conosciuti e pericolosi per la salute umana.

Il rivestimento antibatterico della lamiera è creato miscelando componenti a ioni di argento per creare un film di cloruro di polivinile rigido, esente da ftalati. Esso viene successivamente posizionato su un supporto metallico in acciaio a basso tenore di carbonio, zincato a caldo, per formatura a freddo. Il trattamento antibatterico è permanente e non necessita dunque di essere rigenerato per tutta la vita utile della cella.



L'eccellenza nella conservazione degli alimenti è confermata anche dalla certificazione HACCP Based Food Safety Programme certification, un processo di verifica e controllo a cui Misa si è sottoposta volontariamente, divenendo il primo marchio del settore ad ottenerlo.

Il comfort a portata di mano

Per assicurare un utilizzo confortevole, a livello strutturale le celle sono dotate di soglia a filo pavimento che facilita la movimentazione di merci e materiali. Le numerose tipologie di porte disponibili permettono di trovare una risposta idonea ad ogni necessità. Infine, diverse configurazioni estetiche delle celle, assicurate dall'ampia gamma di personalizzazioni magnetiche applicabili con semplicità sui pannelli sia esterni che interni, permettono di rendere questo strumento di lavoro più accattivante e adatto ad essere utilizzato in ambienti più visibili.