



HACCP-ZERTIFIZIERT LAGERN

Das zur Epta-Gruppe gehörende Unternehmen Misa steht für Kühltechnik nach Maß. Dabei spielt die Lebensmittelsicherheit eine besondere Rolle.

Die Kühlzellen von Misa können nach dem Baukastenprinzip spezialisiert werden: Boden-, Fenster- und Türsysteme können individuell geformt werden. So lassen sie sich an die jeweiligen Bedürfnisse einer Gastronomie vor Ort anpassen.

Gegen Bakterien mit System

Alle Kühlzellen sind mit dem antibakteriellen System Epta Food Defence ausgestattet. Es bekämpft und tötet die bekanntesten und gefährlichsten Bakterien mithilfe von Silberionen ab. Somit wird die Haltbarkeit der Lebensmittel in der Kühlzelle verlängert. Die Produkte werden aktiv geschützt und eine Ausbreitung sowie eine Übertragung der Bakterien werden verhindert. Die antibakterielle Wirkung entsteht, indem feuer-

verzinktes, kohlenstoffarmes Stahlblech mit einer Kombination aus phthalatfreiem PVC und Silberionen beschichtet wird. Danach ist der Stahl zudem resistent gegen Flüssigkeiten, Säuren, Alkohol und fetthaltige Lebensmittel. Tests im Labor des Eurofins Biolab haben dies bestätigt.

Die Epta Food Defence in den Kühlzellen von Misa wirkt dauerhaft und ist für die gesamte Lebensdauer der Kühlzelle wirksam. Sie ist außerdem resistent gegen Kratzer, Rost und Erschütterungen – die Kunststoffbeschichtung der Paneele macht die Kühlzellen widerstandsfähig. Sie saugen keine Flüssigkeiten auf und nehmen auch keine Gerüche an.

Besonderes Plus: Alle Kühlzellen sind HACCP-zertifiziert und durch das spezielle Mi-



Foto: Epta Deutschland GmbH

sa-Vakuum-System hoch isoliert. Unter Vakuum-Bedingungen presst eine Maschine umweltschonenden Polyurethan-Schaumstoff gleichmäßig in die Zwischenräume der Wandelemente, wodurch die Paneele optimal gedämmt werden. - Beste Voraussetzungen für eine sichere Lebensmittellagerung.

www.epta-deutschland.com