

Comunicato stampa

***La sicurezza alimentare protagonista ad HOST 2013 con
Misa e HACCP International***

Milano, 29 Ottobre 2013 – Fra i protagonisti di quest'edizione di Host, appena conclusa, spicca Misa, leader nella produzione di celle frigorifere commerciali ed industriali per il settore Horeca e Retail, presente con uno stand originale ed un ricco ventaglio di soluzioni, insieme ad HACCP International, l'organizzazione specializzata nella certificazione prodotto secondo il metodo HACCP, per la sicurezza alimentare. Una collaborazione iniziata nel 2012, quando Misa si è sottoposta volontariamente ad un percorso di verifica e controllo per l'ottenimento della certificazione HACCP based Food Safety Programme, che ha condotto alla creazione, nello stand, di uno spazio dedicato al Food Safety, in collaborazione con i consulenti dell'Associazione.

133 mila presenze in cinque giorni di manifestazione, con un boom di visitatori stranieri pari a 51.600, 1.700 espositori provenienti da 48 Paesi in tutto il mondo e un panel di oltre 400 eventi: sono i numeri di Host, Salone Internazionale dell'ospitalità professionale, che si è confermato, anche per il 2013, un concentrato di innovazione e tecnologia all'avanguardia, per il settore Ho.re.ca e Retail. Dal 18 al 22 Ottobre, in Fieramilano a Rho, secondo il 96% degli operatori, Host rappresenta il luogo ideale in cui trovare le soluzioni migliori per il proprio business.

I *must* di Misa per questa quattro giorni sono stati, di fatto, due: *Food Safety & Energy Saving*. Diverse le novità che sono state presentate, a partire dalla dotazione, all'interno delle celle, di filtri antibatterici che consentono, in 70 ricircoli di aria, ovvero in circa 50 minuti per una cella di 8 m³, di ridurre la carica batterica di circa il 91%, a garanzia di una maggiore salubrità degli alimenti conservati.

Sul piano del risparmio energetico, Misa ha proposto altre due new entry: Misa Silent e il Convertitore statico. Ideale per le zone residenziali, il primo assicura una drastica

riduzione dell'inquinamento acustico, grazie al compressore ermetico Scroll, agli involucri interni fonoassorbenti e al nuovo design della struttura rigida esterna, in grado di minimizzare le vibrazioni. Il convertitore statico, invece, è un dispositivo elettronico per l'ottimizzazione della "power quality" degli impianti Misa. Numerosi i suoi vantaggi tra cui: la riduzione della potenza impegnata del 30% e degli assorbimenti elettrici, l'azzeramento del disturbo elettromagnetico, la gestione in parallelo di n-impianti, di stessa potenza, con un solo convertitore, che può essere applicato anche con un intervento di retrofit.

Dalla minicella modulo 20 cm, alla cella ad angolo, dal pavimento P350, al monoblocco plus: le novità esposte si ispirano ai concetti di flessibilità ed ergonomia, caratteristiche che incontrano le esigenze di tutti i *Retailer*. La cella ad angolo, ad esempio, con fronte ad angolo interno ed esterno, consente di ottimizzare gli spazi e grazie alle diverse configurazioni disponibili, è in grado di adattarsi ad ogni tipo di ambiente. Allo stesso modo, rispetto alla versione 40 cm, la nuova minicella modulo 20 cm, a parità di performance, occupa meno spazio ed è proposta in 26 tipologie dimensionali. In presentazione anche P350, un nuovo pavimento per le celle, dotato di superficie antiscivolo, che assicura un incremento dell'isolamento termico ed una maggiore portata dinamica. Infine, Misa ha rivoluzionato il monoblocco, che ora diventa PLUS: una soluzione che, pur mantenendo lo stesso impianto e gli ingombri del precedente, assicura un 28% in più, di potenza frigorifera.

"Piattaforma internazionale, Host è per noi soprattutto un luogo di scambio e condivisione con i clienti attuali e potenziali. In particolare, quest'anno, la presenza all'interno dello stand di HACCP International, ha rappresentato un'ulteriore testimonianza della nostra cultura volta al Food Safety, da sempre principio ispiratore dell'Azienda", ha commentato Simone Salani, R&D Manager di Misa. "Fra i prodotti presentati, molte le novità e anche qualche piccola anticipazione in vista di Euroshop 2014, evento che vedrà nuovamente Misa sotto i riflettori, con soluzioni davvero innovative".

Epta. Advanced solutions for your store.

EPTA - Gruppo leader europeo e partner globale nel settore della refrigerazione commerciale per la distribuzione organizzata con i suoi marchi **Costan** (1946), **Bonnet Névé** (1930), **George Barker** (1928), **Eurocryor** (1991), **Misa** (1969) e **Iarp** (1983) - è specializzato nella produzione e commercializzazione di banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (Plug-in), centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, opera con 4.000 dipendenti, con una capillare presenza commerciale in tutto il mondo e vanta nel 2011 un fatturato di 500 Milioni di Euro. Nel 2011 Epta ha presentato la nuova e rivoluzionaria **Eptology**, una concezione unica, che esprime la modalità con cui l'Azienda e tutte le persone del Gruppo vivono, in concreto la loro vocazione. Quality, Technology, Ecology e Passion: questi i valori cruciali del nuovo posizionamento e i fattori critici di successo, che guideranno l'Azienda nel futuro.

Per ulteriori informazioni:

Lbdi Communication

Cristina Fona - email: cfona@lbdi.it

Barbara Olmi - email: bolmi@lbdi.it

Ginevra Fossati - email: gfossati@lbdi.it

Tel. 02/43910069 - Fax 02/33007120