

## Mobile Kühlminis

Die KLA-Minikühlzellen der *Epta-Marke Misa* lassen sich schnell montieren, aber auch demontieren und an anderer Stelle aufbauen. Die multifunktionale Lösung – auch für Metzgereien geeignet – konserviert und präsentiert Lebensmittel. Geneigte Auslageflächen und

verglaste Türen ermöglichen den Kunden die Selbstbedienung. Mit Zubehör wie herausziehbaren Körben und Gitterböden oder einem Beleuchtungsset kann die Kühlzelle an die Anforderungen vor Ort angepasst werden. Die Paneele bestehen aus verzinktem und ungiftigem, kunststoffbeschichtetem Stahlblech mit einer Stärke von 120 µm. Für Kühlzellen, die mit Positiv- und Negativ-



temperatur (0 bis 6°C und -18 bis -20°C) betrieben werden sollen, wird eine Trennwand eingezogen. Zum Schutz gelagerter Lebensmittel ist die Kühlzelle mit dem antibakteriellen System Epta Food Defence ausgestattet.

[www.eptarefrigeration.com](http://www.eptarefrigeration.com)