

Epta/Misa Mobile Kühlminis

Die KLA-Minikühlzellen der Epta-Marke Misa lassen sich einfach und schnell montieren, aber auch demontieren und an anderer Stelle aufbauen. Die multifunktionale Lösung für Metzgereien, Bäckereien, Eiscafé's und Gastronomiebetriebe konserviert und präsentiert Lebensmittel. Geneigte Auslageflächen und verglaste Türen ermöglichen den Kunden 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 Negativtemperatur (0 bis 6 Grad Celsius und -18 bis -20 Grad Celsius) betrieben werden sollen, wird eine Trennwand eingezogen. Zum Schutz der gelagerten Lebensmittel ist die Kühlzelle mit dem antibakteriellen System Epta Food Defence ausgestattet. www.eptarefrigeration.com



Epta/Misa Mobile cooling minis

The KLA mini-cooling cells of the Epta brand Misa can be easily and quickly assembled, but also disassembled and set up elsewhere. The multifunctional solution for butcher shops, bakeries, ice cream parlours and restaurants preserves and presents food. Inclined display areas and glazed doors allow customers to serve themselves. With accessories such as pull-out baskets and grid shelves or a lighting set, the cold store can be adapted to the requirements on site. The panels are made of galvanized and non-toxic, plastic-coated steel sheet with a thickness of 120 µm. For cold cells that are to be operated at positive and negative temperatures (0 to 6 degrees Celsius and -18 to -20 degrees Celsius), a partition is inserted. To protect the stored food, the cold cell is equipped with the Epta Food Defence antibacterial system.

www.eptarefrigeration.com