GENERAL

Periodic.:
MENSUAL

INFOHORECA

Sector:
HOSTELERIA

Edición:
NACIONAL

20 JUNIO 2022

Horeca Global Solutions presenta la gama de cámaras frigoríficas Misa

por InfoHoreca 20 de junio, 2022

La gama de **cámaras frigoríficas Misa**, distribuida por Horeca Global Solutions, es más flexible, robusta, segura y eficiente. Los nuevos equipos cubren todas las necesidades de almacenamiento en restauración, y cuentan con el sistema antibacteriano Epta Food Defence de la marca.

‹›

La gama de **cámaras frigoríficas Misa** son eficientes, compactas, reducen al máximo el tiempo de instalación y ofrecen una mayor facilidad de funcionamiento.

Los modelos de la línea están disponibles en distintas dimensiones, cubriendo las necesidades de almacenamiento de distintos tipos de negocio. Es posible elelgir desde **minicámaras de conservación y congelación** de hasta un **máximo de 18 metros cúbicos** de volumen.

Destacan las **microcámaras desmontables Misa**, que permiten crear muchos entornos en un solo espacio. Su principal característica es su angular, que incluye aislamiento de espuma de poliuretano, enganches en ABS y perfil sanitario integrado.

Seguridad e higiene

Todos los equipos de la gama de cámaras frigoríficas Misa cuentan con el **tratamiento Epta Food Defence**, cuyo principio activo - los iones de plata - es capaz de **inhibir el crecimiento de las bacterias,** incluso las más conocidas y peligrosas. Además, tiene **efectos antimicrobianos** y ofrece un tratamiento permanente, las 24 horas del día, los 7 días de la semana, durante toda la vida útil de la máquina.

Para asegurar la seguridad y la higiene de los alimentos, la gama dispone de **paneles aptos para uso alimentario,** perfil sanitario integrado y está **construida con acero antibacteriano**. Este último se produce combinando sus componentes con iones e integrando un recubrimiento rígido de PVC y ftalatos adecuados para el contacto con materiales alimentarios acuosos, ácidos, alcohólicos (hasta un 15%) y oleosos. Este recubrimiento libera los iones, que penetran en las paredes celulares de las bacterias e impiden su reproducción.

Altas prestaciones

Con un espesor de panel de 60 mm para la gama de conservación y de 100 mm para la de congelación, las minicámaras cuentan con ángulos inyectados bajo prensa con poliuretano y puertas con luz de apertura hacia la derecha, con maneta externa con llave y desbloqueo interno de seguridad, que ofrecen visibilidad en la oscuridad.

Opcionalmente pueden añadirse accesorios como rampas exteriores de acceso, montaje de ángulo, baldas de polietileno y montantes de duralinox de gran resistencia, pies regulables y cortinas de lamas de plástico, que preservan la temperatura interior durante las aperturas de puertas.

Por su parte, los **armarios desmontables** están fabricados con una chapa de acero plastificada duradera, higiénica y resistente a los agentes corrosivos que impide la absorción de líquidos u olores y la migración de partículas. También cuenta con puertas semiencastradas de 4 cm de espesor – tanto en armarios de temperatura positiva como negativa – con acabado estético con perfiles de PVC y sin tornillos a la vista.

Minicámaras y armarios incluyen la tecnología patentada Misa Vacuum System (MVS), que mejora la densidad y adherencia de la espuma y permite obtener una superficie perfectamente plana y la eliminación total de las pérdidas de poliuretano. El método es el siguiente: se hace el vacío a los paneles atóxicos de chapa galvanizada de zinc 6/10 y, posteriormente, se inyecta el aislamiento de espuma de poliuretano con una densidad de 40 kg/m3. Además, la tecnología incluye sujeciones de enganche rápido y una junta de polietileno expandido para garantizar un endurecimiento y agarre perfectos.

Tags:

equipamiento para hostelería
Equipamiento para establecimientos hosteleros
equipamiento de frío comercial
Proveedores
Eurofred
Horeca
Horeca Services