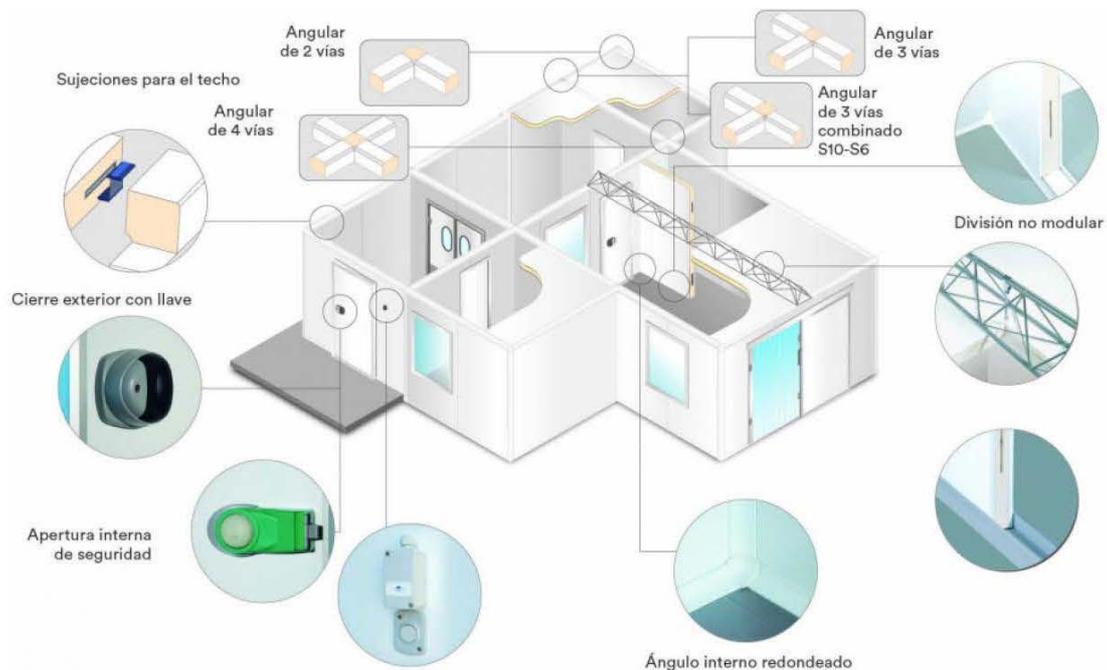


Horeca Global Solutions presenta la gama de cámaras frigoríficas Misa

Cuenta con el sistema antibacteriano Epta Food Defence

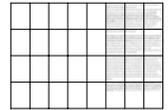


Gama de cámaras Misa.

REVISTA HOSTELERÍA | Viernes, 24 de junio de 2022, 08:00

Horeca Global Solutions, la nueva empresa de Eurofred Group especializada en equipamientos y servicios 360 para todos los profesionales del sector Horeca, presenta la gama de armarios y cámaras frigoríficas modulares Misa. "La gama de cámaras frigoríficas Misa está construida con materiales de primer nivel que cumplen con todas las normativas europeas, por lo que ofrece seguridad y confianza. Son eficientes, compactas, reducen al máximo el tiempo de instalación y ofrecen una mayor facilidad de funcionamiento", explica la empresa.

La gama Misa cuenta con distintas dimensiones, desde las más reducidas a las de mayor capacidad, cubriendo las necesidades de almacenamiento de distintos tipos de negocio. Desde minicámaras de conservación y congelación de hasta un máximo de 18 m³ de volumen, que responden



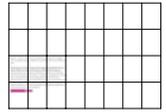
a la gran demanda del mercado actual de soluciones de instalación rápida y de alta calidad, hasta armarios.

Dentro de la gama destacan las microcámaras desmontables Misa, que permiten crear muchos entornos en un solo espacio. Su principal característica es su angular patentado, que incluye aislamiento de espuma de poliuretano, enganches en ABS y perfil sanitario integrado. Toda la gama de cámaras frigoríficas Misa cuenta 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.

Con un espesor de panel de 60 mm para la gama de conservación y de 100 mm para la de congelación, las minicámaras Misa 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. Además, 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 Misa 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 un excelente 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.