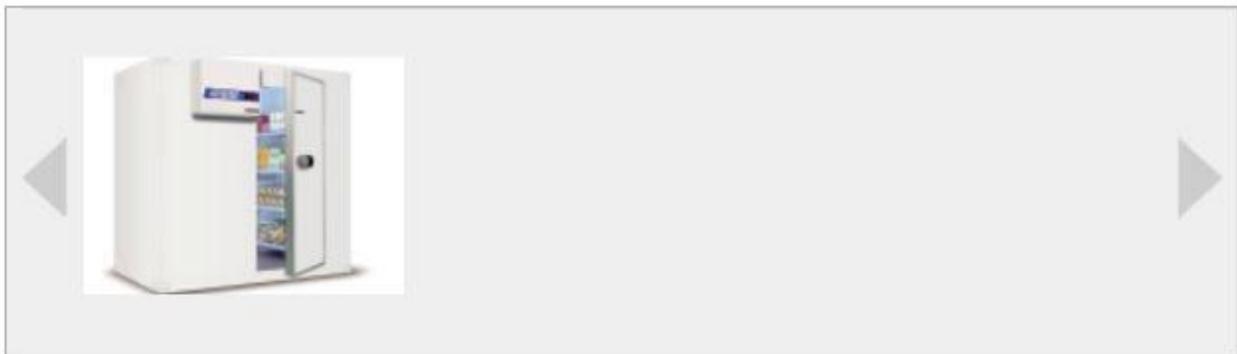


Ausgabe 05/2016 - Produkte

Epta

## HACCP-zertifizierte Kühlzelle



Epta präsentiert zum ersten Mal auf einer deutschen Messe eine komplette Kühlzelle der Epta-Marke MISA mit dem Epta-Food-Defence-System. Die Kühlzellen sind für den Einsatz im Handel, in der Gastronomie und der Industrie konzipiert und halten deren Sicherheits- und Hygienestandards ein. Mithilfe von Silberionen bekämpft das integrierte antibakterielle Food-Defense-System Bakterien und tötet sie ab. Die Kunststoffbeschichtung der Paneele ist besonders widerstandsfähig und schützt vor Kratzern, Rost und Erschütterungen. Sie saugen keine Flüssigkeiten auf und nehmen keine Gerüche an. Vor allem für den Lebensmittel- und Gastronomiesektor ist entscheidend, dass die MISA-Kühlzellen nach eigenen Angaben als einzige eine HACCP-Zertifizierung besitzen.

Mit der hohen Schaumdichte von Pentan als Treibmittel erreicht das Vakuum-System eine sehr gute Isolierung der Kühlzellen. Das Baukastenprinzip mit zahlreichen Boden-, Fenster- und Türsystemen ermöglicht es, die Zellen mit ganz individuellen Formen an die jeweiligen Gegebenheiten vor Ort anzupassen.

Epta Deutschland GmbH  
68167 Mannheim  
0621 1281-0  
[info@epta-deutschland.com](mailto:info@epta-deutschland.com)  
[www.epta-deutschland.com](http://www.epta-deutschland.com)  
Chillventa: Halle 9, Stand 213