



TECNOLOGIA PER I PUNTI VENDITA FOOD: LANCIATO DA EPTA UN INNOVATIVO TRATTAMENTO ANTIBATTERICO PER CELLE REFRIGERATE **IN EVIDENZA**

dimensione font ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Pubblicato in News

Vota questo articolo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ (0 Voti)

Epta, azienda multinazionale specializzata nella refrigerazione commerciale per il retail, ha lanciato un innovativo trattamento antibatterico per celle refrigerate dei punti vendita.

Misa è il brand Epta specializzato nella produzione di celle frigorifere commerciali e industriali per il settore Ho.Re.Ca. e Retail. Quanto proposto da Epta è un trattamento antibatterico con ioni d'argento che risponde con efficacia al decreto legislativo n. 29 del 10/02/2017, il quale stabilisce la disciplina sanzionatoria per la violazione degli obblighi derivanti dai regolamenti comunitari che normano i materiali e gli oggetti che possono venire a contatto con gli alimenti (MOCA).

Le speciali proprietà antibatteriche vengono applicate direttamente sulla lamiera della cella e assicurano la sicurezza alimentare della totalità dei prodotti stoccati, per una protezione totale e permanente per tutta la sua vita utile. L'Epta Food Defence, oltre a prevenire, combattere ed eliminare numerose specie di batteri, incluse le più diffuse e pericolose, al tempo stesso, svolge un'azione antimicrobica. Misa presenta anche il suo monoblocco Freeblock, appositamente progettato per le minicelle.

Nel dettaglio, il nuovo compressore sfrutta il refrigerante R452A della famiglia degli HFO: idrocarburi fluorurati che vantano un GWP (Global Warming Potential) ridotto e che rappresentano, oggi, la migliore risposta in un mercato che, in conformità con le direttive internazionali, richiede sistemi sempre più performanti e, soprattutto, eco-friendly. In più, il compressore Freeblock è ermeticamente sigillato e a prova di perdite, precaricato e testato in fabbrica, pronto per l'immediato utilizzo.