

**zerosottozero**  
TECNOLOGIE E TENDENZE DAL MONDO DELLA REFRIGERAZIONE

## EPTA, MISA: THE FOOD SUPER PRESERVATION



Lo stile di vita attuale è caratterizzato da **ritmi sempre più frenetici**, che hanno determinato **cambiamenti** nelle abitudini di consumo e, di conseguenza, nelle modalità di **preparazione e conservazione del cibo**.

In tal senso, per contribuire a garantire la **massima sicurezza** e la salubrità della catena alimentare, l'industria del *food* ha adottato un approccio stringente che trova espressione nell'evoluzione delle **tecnologie dalla produzione allo stoccaggio e all'esposizione nei punti vendita**.

Per preservare la qualità delle referenze è necessario assicurare la **giusta temperatura** e il rispetto delle

**norme igieniche**: pertanto, avvalersi di **attrezzature refrigerate avanzate** diviene un asset imprescindibile per tutti gli operatori, per **conquistare la fiducia** di un consumatore sempre più attento e informato, alla ricerca di cibi freschi, sani e sicuri.

**Misa**, specializzato nella produzione di celle frigorifere commerciali ed industriali per il settore Ho.Re.Ca. e Retail, è il brand del Gruppo Epta che meglio interpreta questa esigenza. Gli elementi fondanti del marchio sono, infatti, *Quality e Technology*, intesi come la tecnologia al servizio dell'eccellenza e salubrità del cibo, a testimonianza dell'impegno nel preservare il valore degli alimenti. Ne è una dimostrazione concreta la certificazione **HACCP based Food Safety Programme** con cui Misa si è sottoposta volontariamente ad un processo di verifica e controllo, divenendo il **primo brand** del settore ad ottenere questo riconoscimento.

Inoltre, tutte le soluzioni Misa sono trattate con l'**innovativo sistema antibatterico** con ioni d'argento **Epta Food Defence**. Una tecnologia studiata per migliorare la **sicurezza alimentare** dei prodotti all'interno delle celle ed in grado di prevenire, combattere ed eliminare numerose specie di batteri, inclusi i più conosciuti e pericolosi, grazie agli ioni d'argento, capaci di inibire la proliferazione batterica e assicurare, al contempo, un'attività antimicrobica.

In dettaglio, le proprietà antibatteriche vengono applicate direttamente sulla lamiera della cella, per una **protezione totale**, 24 ore su 24, 7 giorni su 7 e **permanente per tutta la sua vita utile**. In aggiunta, il film protettivo è idoneo al contatto con sostanze alimentari e di uso personale, in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e alle Direttive Europee 78/142/CEE, 80/766/CEE, 82/711/CEE, 85/572/CEE, 90/128/CEE, 92/39CEE.

Ritaglio stampa  
Testata: zerosottozero.it  
Data: 14 Aprile 2017