

Con Misa la food safety è servita



Misa è il brand Epta specializzato nella produzione di celle frigorifere commerciali ed industriali per il settore **Horeca e Retail**. Sistemi che stupiscono per le prestazioni insuperabili in termini conservazione dei cibi e di **food safety**, garantita dall'esclusiva tecnologia **Epta Food Defence**. **Un trattamento antibatterico** con ioni d'argento che risponde **con efficacia allo stringente decreto legislativo n. 29 del 10/02/2017**, che 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 di tutti i prodotti stoccati, per una protezione totale e permanente per tutta la sua vita utile. **L'Epta Food Defence** è così in grado di prevenire, combattere e eliminare numerose specie di batteri, incluse le più diffuse e pericolose e svolgere, al contempo, **un'azione antimicrobica**.

Tra gli ambassador delle celle Misa, **Martin Berasategui**, chef di fama internazionale che vanta **otto stelle Michelin tra tutti i suoi ristoranti** – posizionandosi come lo chef spagnolo più blasonato – e vincitore del premio **Travellers' Choice 2015 e 2016 come Miglior Ristorante del mondo**, che dichiara: *"La mia nuova cella Misa è in grado di preservare la migliore qualità e il valore dei prodotti serviti nel mio ristorante ai clienti. Ulteriore elemento degno di nota delle soluzioni Misa, è la loro **possibilità di adattarsi ad ogni spazio**: questo ci ha permesso di installare la cella esattamente nella posizione che volevamo all'interno della cucina."*

Spicca, inoltre, la collaborazione per la prima e la seconda stagione di **Top Chef Italia**, celebre talent show culinario prodotto da Magnolia per Discovery Italia e in onda ogni giovedì su **NOVE** (Canale 9 del digitale terrestre). Cuochi professionisti si sfidano sotto l'occhio attento dei giudici stellati **Annie Féolde** (*Enoteca Pinchiorri*, tre stelle Michelin), **Giuliano Baldessari** (*Aqua Crua*, una stella Michelin) e **Mauro Colagreco** (*Mirazur*, due stelle Michelin), cimentandosi sia in creazioni personali, sia in reinterpretazioni dei classici della tradizione italiana: piccole opere d'arte in grado di generare un'armonia dei sensi, anche grazie al prezioso **contributo delle soluzioni Misa!**



"Alleato" degli chef, la **cella Misa KLM** assicura la conservazione delle proprietà nutritive, dei colori e dei profumi dei cibi, per ingredienti sempre freschissimi e piatti da veri **top chef**. Prestazioni insuperabili, grazie al sistema antibatterico **Epta Food Defence**, che garantisce la massima protezione degli alimenti e la migliore riuscita dei piatti.

Misa presenta anche il suo monoblocco **Freeblock** appositamente studiato per le minicelle. Il nuovo compressore sfrutta il refrigerante **R452A** della famiglia degli **HFO**: idrocarburi fluorurati che vantano un GWP (Global Warming Potential) ridotto e rappresentano attualmente la migliore risposta su un mercato che, in conformità con le direttive internazionali, richiede sistemi sempre più performanti e eco-friendly. Inoltre, il compressore **Freeblock** è ermeticamente sigillato e a prova di perdite, pre-caricato e testato in fabbrica, pronto per un utilizzo immediato.

Posa in opera rapida e ridotto impatto ambientale anche per la **Centrale MisaMetic a HFO R449A**. Ottimizzata e collaudata in stabilimento è pronta all'uso e si configura come una soluzione ideale per le piccole superfici.