



SEPTIEMBRE 2023



## Vitrinas para conservar y exponer

Epta Iberia está colaborando con MyJamón Salamanca en la puesta en marcha de sus nuevos locales situados en diferentes puntos de la geografía española. Los equipos escogidos son la solución más adecuada para a la vez conservar y exponer productos cárnicos de alto valor, mantenidos de forma eficiente a baja temperatura entre -25°C y -18°C manteniendotas sus características organolépticas.

En concreto, se han escogido vitrina larp refrigerada negativa EIS 115.3 con dos puertas batientes y 12 rejillas; vitrina refrigerada negativa EIS 165.3 con tres puertas batientes y 18 rejillas; y el mueble refrigerado vertical EIS 162 HP con puertas de grupo incorporado. Este equipo es apto para todas las superficies de venta, desde pequeños comercios hasta hipermercados y, además, es ideal para el almacenamiento y exposición de productos preenvasados. De hecho, el nuevo diseño nace para valorizar los artículos expuestos gracias a las puertas acristaladas "totalmente panorámicas" y a la supresión de la cornisa. Funciona con gas propano R290 que garantiza un bajo impacto ambiental a la vez que asegura un alto rendimiento y menor rechazo de calor en la zona de venta.

[www.eptarefrigeration.com/es](http://www.eptarefrigeration.com/es)