

Prodew

MISTING & HUMIDIFICATION

Para Exhibidores de Carnes,
Mariscos, Platos
Preparados y Repostería

ProCloud™

HUMECTACIÓN



¿Por qué Humedecer?

Los exhibidores refrigerados remueven la humedad del aire causando pérdidas de peso original de entre un 4% y un 12% en tan solo 6 horas en el exhibidor. El sistema Prodew de humectación ayuda a reducir el proceso mediante el cual se encogen y secan las carnes, los mariscos y los platos preparados manteniendo la humedad en los exhibidores.

● Reducir el Encogimiento de los Productos

Los sistemas Prodew de humectación reducen el proceso mediante el cual se encogen y secan las carnes y los mariscos al mantener la humedad en los exhibidores.

● Aumentar las Ventas Manteniendo Fresca la Apariencia de los Productos

Los sistemas Prodew de humectación realzan la apariencia de las carnes y los mariscos durante el día resultando en un aumento en ventas.

● ¿Cómo Funciona el Sistema ProCloud de Humectación?

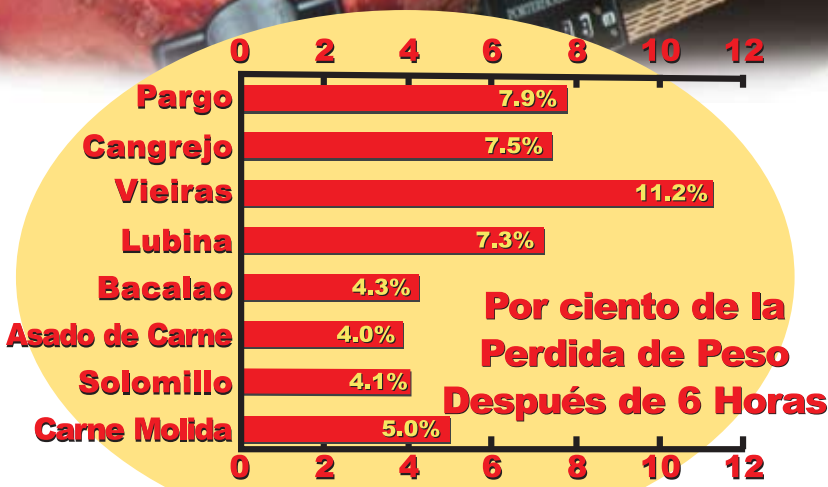
El sistema ProCloud libera humedad dentro del exhibidor en forma de una nube. Ésto permite una distribución uniforme de la humedad y tiene un atractivo visual.

● La Ventaja ProCloud

El sistema ProCloud funciona en cualquier tipo de exhibidor; sin embargo, el sistema es ideal para los exhibidores con circulación de aire que realiza la circulación de la humedad.

● Diseño Innovador

Ya que las boquillas están localizadas bajo la cubeta del exhibidor, este sistema permite mantener la estética de los exhibidores a la vez que provee humedad a los productos.



Para mayor información acerca de nuestros productos, favor de comunicarse :

Prodew Inc.

189 Cobb Parkway N. Ste. B-5
Marietta, GA 30062 USA

Teléfono: (770) 420-3060

Fax: (770) 795-1314

www.prodew.com

© Copyright Prodew, Inc. 2007

