



Optimiser
Relatif
Humidité



**Humidité uniforme
Distribution**



**Maintient
Poids**



**Maintient l'humidité
relative**



**PROLONGE LA
DURÉE DE
CONSERVATION**



EFFICACE

Maintenir votre Deli frais

Vous vous demandez pourquoi votre viande et votre volaille ont une teinte brune et semblent sèches ? C'est parce que la réfrigération fait perdre à la viande sa couleur, son apparence et - surtout - son poids.

Au moment où la viande atteint le détaillant final, elle perd jusqu'à 3 % de son poids en raison de la perte d'humidité, ce qui peut avoir de grandes implications sur la rentabilité du magasin.

Les systèmes d'humidification ProdeW maintiennent la qualité, améliorent l'apparence, réduisent la déshydratation et prolongent la durée de conservation de votre produit.



Systèmes d'humidification d'affichage de ProdeW :

- Maintenez des niveaux d'humidité relative allant jusqu'à 96 % sans humidité.
- Sont parfaits pour toutes les tailles d'affichage - petites à grandes.
- Peuvent être personnalisés selon vos besoins spécifiques.
- Maximiser la qualité du produit
- Produire des gouttelettes de 6 à 8 microns
- Inclure des buses en acier inoxydable avec des embouts en plastique pour minimiser le bouchage et l'accumulation de minéraux
- Produire une humidité qui s'évapore immédiatement dans l'air
- Ont un entretien minimal

Nos systèmes d'humidification sont idéaux pour les vitrines de viande et de fruits de mer, les salles de préparation et de stockage.



Brumisation

Qu'est-ce que la brumisation ?

La brumisation est le processus qui consiste à mettre des gouttelettes d'eau sous pression d'environ 100 microns dans l'air. Cela se fait par intervalles de temps pour maintenir les niveaux d'humidité et la fraîcheur. En conséquence, la durée de conservation est considérablement prolongée.

Pourquoi utiliser la brumisation ?

- Les fruits et légumes restent hydratés
- La rétention de chlorophylle est améliorée
- Les produits conservent plus de vitamine C
- Réduit les enzymes responsables de la détérioration
- Les systèmes automatiques réduisent les coûts de main-d'œuvre.

Retour sur investissement

Les systèmes d'humidité de Prodew s'amortissent en 6 à 8 mois.

Ils réduisent la perte de produit et prolongent la durée de conservation en maintenant le poids et la texture.



Brouillard

Système d'humidité FogMist™ :

- Pulvérise une brume fine et semblable à du brouillard pour maintenir l'humidité et créer périodiquement un nuage dense dans le cas
- S'adapte à n'importe quelle vitrine
- Utilise des compresseurs silencieux
- Est facile à installer et à entretenir
- Est personnalisable avec un contrôle du temps de brouillard ajustable - le contrôle est monté séparément des autres composants du système pour un accès facile.

- Est 100 % efficace - la consommation d'eau n'est qu'une petite fraction de celle des systèmes traditionnels.
- Possède des composants qui peuvent être facilement cachés sous ou au-dessus des vitrines
- Ne produit pas d'humidité excessive dans la vitrine ni n'humidifie les clients
- Utilise une buse conçue pour être montée au-dessus du bac afin d'éviter le gel
- Comprend des buses en plastique noir attrayantes et durables avec des embouts en plastique pour minimiser le bouchage et l'accumulation de minéraux

FogMist™ Bar



- Taille des gouttes de 6 à 8 microns
- Longueur personnalisable
- Espacement de buse personnalisable
- Fabriqué en plastique durable
- Vannes d'arrêt individuelles
- Fonctionne avec des cas ouverts



Bloc FogMist™

- 4 - 10 microns
- 2 embouts de buse
- Pour une utilisation dans des salles de stockage de petite à moyenne taille
- Bac de récupération
- Fonctionne avec des caisses fermées



Solutions hydriques

Qu'est-ce que l'osmose inverse ?

L'Osmose inverse est le processus par lequel de l'eau pure est produite en forçant l'eau à travers une membrane semi-perméable pour éliminer les impuretés.

Les Systèmes RO Prodew sont conçus pour **éliminer 97 % des minéraux**. L'inclusion d'un système RO dans votre magasin réduit l'accumulation de minéraux sur les miroirs, les caisses et d'autres composants de vos présentoirs de produits.

Tous nos systèmes de purification RO passent par des normes de test rigoureuses et sont livrés préassemblés, faciles à utiliser et rentables.

