

L'avenir de la fraîcheur

[SANS HUMIDITÉ]

Depuis plus de 40 ans, l'équipe ProdeW conçoit et fabrique les meilleures solutions pour préserver la fraîcheur des produits périssables. L'une de nos dernières innovations : la FogMist Bar. Cette technologie maintient la fraîcheur sans l'humidité gênante des systèmes classiques. Plutôt que de projeter de grosses gouttes d'eau, la FogMist Bar diffuse une brume fine et sèche qui garantit un taux d'humidité élevé sur toute la surface d'exposition.



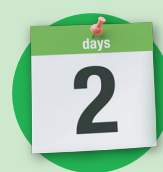
Humidity uniformément répartie



Conserve le poids



Maintient l'humidité relative





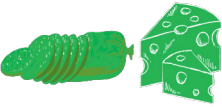

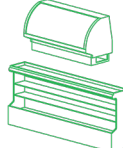

Prolonge la durée de fraîcheur



Sans humidité


Qu'est-ce que FogMist?

Les systèmes FogMist représentent la technologie la plus avancée du secteur pour maintenir un taux d'humidité optimal, prolongeant ainsi la durée de vie des produits, préservant leur aspect et réduisant le gaspillage alimentaire. Notre solution innovante diffuse une brume élégante, idéale pour les étals de fruits et légumes, viandes, poissons, produits traiteur et fleurs. La barre FogMist s'installe facilement, sans coûts ni entretien contraignants comme ceux des systèmes concurrents.

 Produce	 Meat & Seafood	 Deli & Cheese
 Floral	 Display	 Storage

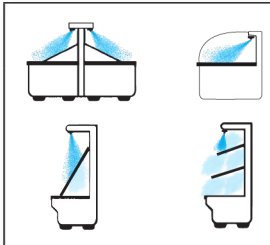
Les avantages des systèmes FogMist™

RÉDUCTION DES PERTES DE PRODUITS




Les pertes de produits diminuent grâce à l'efficacité du FogMist pour maintenir un taux d'humidité optimal dans tous les types de vitrines, et parce que les produits ne sont pas immergés dans l'eau, évitant ainsi la flétrissure et la pourriture.

ADAPTÉ À TOUS LES TYPES DE VITRINES




Quel que soit le modèle de vitrine, même à plusieurs étagères, la brume ultra-fine atteint chaque recoin pour garantir un niveau d'humidité optimal partout dans la vitrine.

AUCUN BESOIN DE DÉGOUT



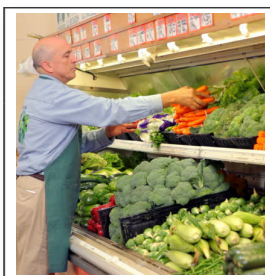
Autrefois, les drains des vitrines se bouchaient à cause du volume d'eau chargé de débris. Avec FogMist, le drain n'est plus nécessaire car la brume fine est absorbée et s'évapore rapidement, ne laissant aucune trace d'humidité.

SUPPRIMEZ LES EMBALLAGES PLASTIQUES




Le brouillard fin FogMist™ protège les fruits et légumes et prolonge leur durée de vie sans nécessiter d'emballage plastique. Cela réduit les coûts, la main-d'œuvre et l'impact écologique lié à l'utilisation du plastique.

PLUS BESOIN DE DÉPLACER LES FRUITS ET LÉGUMES LA NUIT



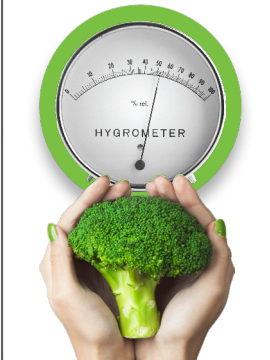
Les fruits et légumes peuvent rester en vitrine durant la nuit ; il n'est plus nécessaire de les transférer dans les chambres froides. Le système FogMist™ préserve la fraîcheur des produits en dehors des heures d'ouverture.

RÉDUIRE LA CONTAMINATION CROISÉE




Diminuez les risques liés aux maladies d'origine alimentaire causées par la contamination microbienne. Le brouillard sec et fin de FogMist élimine l'excès d'eau sur les étagères et les produits, empêchant ainsi les gouttes de tomber sur les articles en bas des rayons.

UNE HUMIDITÉ OPTIMALE POUR TOUS LES PRODUITS, GARANTIE DE FRAÎCHEUR



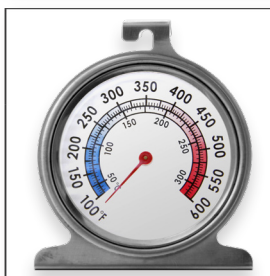
FogMist assure un niveau d'humidité homogène dans toute la vitrine, préservant ainsi la fraîcheur et le croquant des produits, même au fond des rayons. Les aliments ne sont jamais trop mouillés, pour le plus grand plaisir des clients.

PRATIQUE POUR LES CLIENTS




Les clients apprécient de pouvoir attraper leurs fruits et légumes à travers le brouillard sans se mouiller. En plus, le brouillard apporte une touche visuelle agréable pour tous les âges.

AVANTAGES DU REFROIDISSEMENT PAR ÉVAPORATION




FogMist™ génère des gouttelettes d'eau ultra-fines qui sont absorbées par le flux d'air. Cela favorise le refroidissement par évaporation. Dans de nombreux cas, l'utilisation du réfrigérateur devient inutile.

MOINS DE CONSOMMATION D'EAU



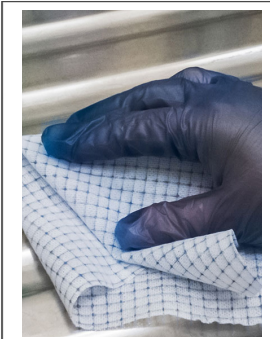
FogMist™ utilise beaucoup moins d'eau comparé aux systèmes de brumisation classiques, à l'arrosage manuel ou aux équipements à ultrasons.

PLUS BESOIN DE TAPIS



Le sol devant la vitrine reste sec grâce à l'absence de projections d'eau et au fait que les clients ne secouent plus d'eau sur le sol avec leurs fruits et légumes.

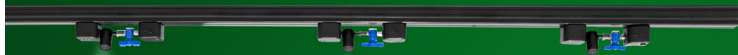
NETTOYAGE DE LA VITRINE PRESQUE SUPPRIMÉ



Comme il n'y a plus d'accumulation d'eau sous la vitrine, le nettoyage hebdomadaire est quasiment supprimé. Ce qui prenait auparavant 45 minutes par vitrine de 2,40 m prend désormais moins de 10 minutes. Vous économisez ainsi 70 minutes par semaine, soit environ \$2500 par an.

LA DIFFÉRENCE FOGMIST

FogMist™ Humidification Systems



Brouillard fin et sec FogMist, avec des gouttelettes de 6 à 12 microns



VersaFresh™ Misting Systems

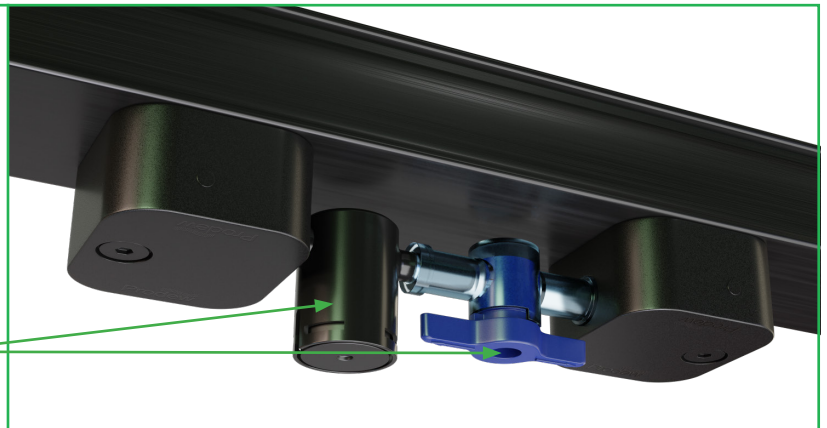


Brouillard traditionnel avec des gouttelettes de 100 microns

UN DESIGN DISCRET ET CONTEMPORAIN

La FogMist Bar affiche un design épuré et élégant, offrant une allure soignée et professionnelle. Nous avons conçu la FogMist Bar pour qu'elle soit discrète et s'intègre parfaitement à tout environnement. Personnalisable, elle s'adapte à tous les types de boîtiers pour une finition moderne et harmonieuse.

Les buses peuvent être orientées individuellement dans toutes les directions et chacune dispose d'une vanne d'arrêt pratique.



PERSONNALISABLE POUR S'HARMONISER AVEC TOUS TYPES DE BOÎTIERS OU D'ENVELOPPE



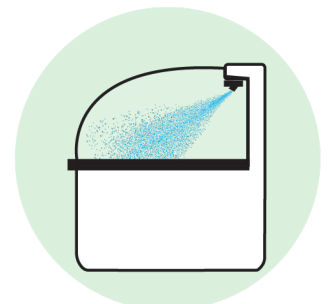
ÎLOT



CANOPÉE



ÉTAGÈRES MULTIPLES



VITRINES FERMÉES

CE QUE DISENT LES CLIENTS DE PRODEW SUR FOGMIST

Un responsable fruits et légumes d'une grande enseigne, ayant testé notre système en comparaison à un système classique, nous a confié qu'il devait jeter un fort pourcentage de persil restant à la fin de la journée. Depuis l'installation du FogMist, le persil reste frais plusieurs jours.

**REDUCE
FOOD
WASTE**

Un autre responsable fruits et légumes d'une grande enseigne nous a indiqué qu'avec l'ancienne brumisation, la majorité des radis avec feuilles devaient être jetés chaque soir. Depuis le passage au FogMist, les pertes de radis ont disparu.

RESPONSABLE FRUITS & LÉGUMES AMÉRICAIN

- La brume est très appréciée par ceux qui n'aiment pas être mouillés en choisissant leurs légumes verts.
- Les clients aiment que les produits ne soient pas détrempés à l'achat, c'était notre plus gros reproche avec l'ancien système.
- Les enfants trouvent ça génial, car l'effet est amusant.
- Le système a clairement amélioré la qualité globale.
- Rien ne sèche, mais rien n'est trop humide non plus.
- On constate moins de pertes, les poivrons restent bien hydratés sans excès d'eau. Les racines sont préservées sans être inondées.

RESPONSABLE FRUITS & LÉGUMES AU CANADA

- La durée de vie des produits est doublée.
- Les pertes sont réduites de 75 %
- Presque plus aucune perte sur les poivrons, le persil, la coriandre, etc.
- Les légumes restent fermes et croquants plus longtemps. Exemple : auparavant, un poivron ne durait qu'un jour (aujourd'hui, il tient plus de deux jours).
- Le système FogMist est bien plus efficace que les systèmes à ultrasons.

Assurez le meilleur retour sur investissement

Économies réalisées avec les systèmes Prodew par rapport à la brumisation traditionnelle

Diminue considérablement la perte de produits et prolonge la durée de conservation

au moins
\$8,000

Valorise la fraîcheur des produits pour stimuler les achats impulsifs

au moins
\$5,000

Nettoyage des caisses considérablement réduit – Moins de dépôts de calcium et de boue

\$6,000

Réduction des coûts de main-d'œuvre

\$2,000

L'utilisation optimisée de l'eau permet d'économiser 35 % de la consommation

350 \$

Satisfaction client et fidélisation

Inestimable

ÉCONOMIES ANNUELLES TOTALES*

(par magasin en USD)

17 850 \$+

* Estimations provenant de plusieurs responsables fruits et légumes de grandes enseignes ayant utilisé les systèmes Prodew FogMist et les ayant comparés à la brumisation traditionnelle.

Prodew est à la pointe de l'innovation et vous propose des solutions de préservation haut de gamme au meilleur prix. Nous sommes fiers de notre gamme de produits de préservation. Notre équipe vous accompagne pour tous vos besoins liés à la conservation des produits frais, du conseil personnalisé à l'installation et la maintenance de vos équipements.

Prodew, Inc. 1359
Gresham Road
Marietta, GA 30062



770.420.3060
www.prodew.com
sales@prodew.com