

Optimisation de l'humidité relative



Répartition homogène de l'humidité



Conservation du poids



Maintien du taux d'humidité relative



Prolonge Durée de conservation



Pas de gaspillage d'eau Aucune perte d'eau

Préservez la fraîcheur de vos viandes et produits de la mer

La réfrigération peut altérer la couleur, l'aspect et surtout entraîner une perte de poids des produits. Une perte pouvant atteindre 10 % du poids peut fortement impacter votre rentabilité.

Les systèmes de brumisation et d'humidification ProdeW permettent de garder vos vitrines attrayantes, de préserver l'aspect des produits, de limiter la déshydratation tout en prolongeant leur durée de conservation et en fidélisant votre clientèle.



Systèmes d'humidification FogMist™ de ProdeW :

- Prolongez la fraîcheur de vos viandes et produits de la mer de 2 à 3 jours
- Sont écologiques et conçus sans PVC
- Garantissent une efficacité totale, sans gaspillage d'eau tout en économisant l'énergie
- Équipés de buses performantes pour préserver l'eau
- Sont certifiés NSF (commandes, rails de brumisation et buses)
- Sont fabriqués avec des composants électriques certifiés UL & CE de haute qualité
- Sont conçus et produits selon les normes les plus exigeantes
- Offrent une grande polyvalence et s'adaptent à tous les styles de présentation et d'agencement de vitrines

Nos systèmes d'humidification sont parfaitement adaptés aux vitrines de présentation, aux salles de préparation et aux espaces de stockage de viande et de produits de la mer.

FogMist™

Qu'est-ce que FogMist™ ?

FogMist™ consiste à mélanger l'air et l'eau pour diffuser dans l'air des gouttelettes ultrafines d'environ 6 à 8 microns. Ce procédé, réalisé à intervalles réguliers, permet de préserver l'humidité et la fraîcheur. Résultat : la durée de conservation des produits est largement prolongée.



Qu'est-ce qui rend FogMist™ unique ?

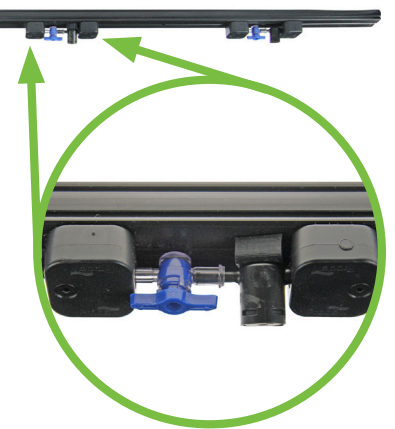
- Gouttelettes de 6 à 8 microns
- Brouillard réparti uniformément dans la vitrine
- Aucune formation de givre sur les serpentins
- Aucun produit humide

Caractéristiques

- Maintenez une humidité relative pouvant atteindre 96 %
- Systèmes personnalisés adaptés à tous les types de vitrines
- Brume sèche exclusive qui s'évapore instantanément dans l'air
- Réglages précis pour contrôler le taux d'humidité selon vos besoins

Barre FogMist™

- Installation et entretien faciles
- Longueur personnalisable
- Espacement des buses ajustable
- Plastique robuste (sans PVC)
- Vannes d'arrêt individuelles sur chaque buse
- Solution idéale pour les présentoirs ouverts



Retour sur investissement

Les systèmes d'humidification Prodew sont rentabilisés en 6 à 8 mois. Ils réduisent les pertes de produits et prolongent leur durée de conservation en préservant leur poids et leur texture.

SEAFOOD	MEAT	DELI
<ul style="list-style-type: none"> • Filets • Whole fish • Shellfish 	<ul style="list-style-type: none"> • Steaks • Cuts • Poultry 	<ul style="list-style-type: none"> • Cheese • Deli meat • Prepared foods



Bloc FogMist™

- Taille des gouttelettes : 6 à 8 microns
- Deux embouts de buse
- Bac de récupération
- Solution idéale pour les vitrines fermées

Solutions d'Eau

Qu'est-ce que l'osmose inverse ?

L'osmose inverse est un procédé qui permet d'obtenir de l'eau pure en faisant passer l'eau à travers une membrane semi-perméable pour éliminer les impuretés.

Les systèmes RO Prodew sont conçus pour éliminer 97 % des minéraux.

L'installation d'un système RO dans votre magasin limite l'accumulation de minéraux sur les miroirs, vitrines et autres éléments de vos présentoirs.

Tous nos systèmes de purification RO sont soumis à des tests stricts et sont livrés préassemblés, faciles à utiliser et économiques.

