



Ottimizza
Relativo
Umidità



Umidità Uniforme e Distribuzione



Mantiene Peso



Mantiene l'Umidità Relativa



Prolunga la Durata di Conservazione



Nessuna Umidità

Mantenere il tuo negozio di alimentari fresco

Ti stai chiedendo perché la tua carne e la tua carne avicola abbiano una tonalità marrone e sembrino secche? È perché la refrigerazione fa perdere alla carne colore, aspetto e - soprattutto - peso.

Quando la carne raggiunge il rivenditore finale, perde fino al 3% del suo peso a causa della perdita di umidità, il che può avere importanti implicazioni sulla redditività del negozio.

I sistemi di umidificazione ProdeW mantengono la qualità, migliorano l'aspetto, riducono la disidratazione e prolungano la durata di conservazione del tuo prodotto.



Sistemi di Umidificazione per Display di ProdeW:

- Mantieni i livelli di umidità relativa fino al 96% senza bagnato
- Sono perfetti per tutte le dimensioni dei display - da piccoli a grandi
- Possono essere personalizzati per le tue esigenze specifiche
- Massimizza la qualità del prodotto
- Produci gocce di 6-8 micron
- Includere ugelli in acciaio inox con punte in plastica per ridurre al minimo l'intasamento e l'accumulo di minerali
- Produrre umidità che evapora immediatamente nell'aria
- Richiedono poca manutenzione

I nostri sistemi di umidificazione sono ideali per vetrine di carne e pesce, stanze di preparazione e stoccaggio.



Misting

Che cos'è la nebulizzazione?

La nebulizzazione è il processo di immettere gocce d'acqua pressurizzate di circa 100 micron nell'aria. Questo avviene a intervalli di tempo per mantenere i livelli di umidità e freschezza. Di conseguenza, la durata di conservazione è notevolmente prolungata.

Perché usare la nebulizzazione?

- Frutta e verdura rimangono idratate
- Il mantenimento della clorofilla è potenziato
- I prodotti trattengono più vitamina C
- Riduce gli enzimi responsabili del deterioramento
- I sistemi automatici riducono i costi di manodopera

Ritorno Sull'investimento

I sistemi di umidità Prodew si ripagano in 6-8 mesi.

Riduce la perdita di prodotto e ne estende la durata di conservazione mantenendo peso e consistenza.



Nebbia

Sistema di umidità FogMist™:

- Spruzza una fine nebbia simile a una foschia per mantenere l'umidità e creare periodicamente una densa nuvola nella vetrina
- Si adatterà a qualsiasi vetrina
- Utilizza compressori silenziosi
- È facile da installare e mantenere
- È personalizzabile con controllo del tempo di nebbia regolabile - il controllo è montato separatamente dagli altri componenti del sistema per una facile accessibilità
- È 100% efficiente - il consumo d'acqua è una piccola frazione di quello che utilizzano i sistemi tradizionali
- Ha componenti che possono essere facilmente nascosti sotto o sopra le vetrine
- Non produce umidità eccessiva nella vetrina né bagna i clienti
- Utilizza un ugello progettato per essere montato sopra il vassoio per evitare il congelamento
- Include ugelli in plastica nera attraenti e durevoli con punte in plastica per ridurre al minimo l'intasamento e l'accumulo di minerali

FogMist™ Bar



- Dimensione delle goccioline di 6-8 micron
- Lunghezza personalizzabile
- Spaziatura degli ugelli personalizzabile
- Realizzato in plastica resistente
- Valvole di chiusura individuali
- Funziona con casi aperti



FogMist™ Blocco

- 4 - 10 micron
- 2 punta degli ugelli
- Per l'uso in piccole e medie stanze di stoccaggio
- Vassoio di raccolta
- Funziona con casi chiusi



Soluzioni Idriche

La Reverse Osmosis è il processo attraverso il quale si produce acqua pura forzando l'acqua attraverso una membrana semipermeabile per rimuovere le impurità. I Sistemi RO Prodew sono progettati per **rimuovere il 97% dei minerali**. L'inclusione di un sistema RO nel tuo negozio riduce l'accumulo di minerali su specchi, casi e altri componenti delle tue esposizioni di prodotto.

Tutti i nostri sistemi di purificazione RO vengono sottoposti a rigorosi standard di test e sono forniti già assemblati, facili da usare e convenienti.

