

## IL FUTURO DELLA FRESCHEZZA

[ SENZA UMIDITÀ ]

Da oltre 40 anni il team ProdeW progetta e realizza soluzioni all'avanguardia per mantenere la freschezza dei prodotti deperibili. Una delle tecnologie più innovative di ProdeW è la FogMist Bar, che conserva la freschezza senza la formazione di umidità tipica dei sistemi tradizionali. Invece di spruzzare acqua in grandi gocce, FogMist crea una nebbia sottile e asciutta che mantiene un alto livello di umidità su tutta l'esposizione.



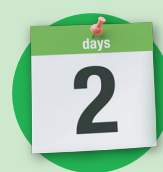
**Distribuzione  
uniforme  
dell'umidità**



**Conserva  
la massa**



**Mantiene l'umidità  
relativa**





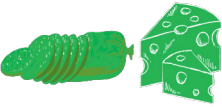

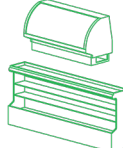

**Maggiore  
Durata dei  
Prodotti**



**Nessuna  
Umidità**


## COS'È FOGMIST?

I sistemi FogMist rappresentano la soluzione tecnologica più avanzata per mantenere il livello ideale di umidità, prolungando la freschezza, l'aspetto e riducendo gli sprechi alimentari. Il nostro esclusivo sistema genera una nebbia scenografica, perfetta per ortofrutta, carne, pesce, gastronomia e fiori. FogMist Bar si installa facilmente, senza costi aggiuntivi o manutenzioni complesse richieste da altri sistemi concorrenti.

 <b>Produce</b>	 <b>Meat &amp; Seafood</b>	 <b>Deli &amp; Cheese</b>
 <b>Floral</b>	 <b>Display</b>	 <b>Storage</b>

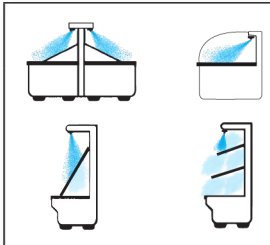
# I vantaggi dei sistemi FogMist™

## RIDUZIONE DEL CALO MERCE




Il calo merce diminuisce grazie all'efficacia di FogMist nel mantenere il giusto livello di umidità in ogni tipo di esposizione, evitando che i prodotti rimangano immersi nell'acqua, causa principale di appassimento e marciume.

## PER TUTTI I TIPI DI VETRINA




Per qualsiasi tipologia di vetrina, anche a più ripiani, la nebbia ultra-fine raggiunge ogni angolo per mantenere il giusto livello di umidità in tutta la vetrina.

## NESSUN BISOGNO DI SCARICO



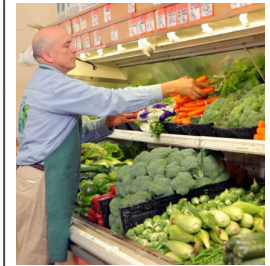
In passato, gli scarichi delle vetrine si intasavano a causa dell'acqua che trasportava residui verso lo scarico. **Oggi lo scarico non serve più** grazie alla nebbia finissima che viene assorbita e si evapora rapidamente, senza lasciare bagnato.

## ELIMINA L'INVOLUCRO DI PLASTICA




La nebbia finissima di FogMist™ mantiene i prodotti freschi e ne allunga la durata senza bisogno di confezioni in plastica. Così si riducono costi, lavoro e impatto ambientale derivanti dall'uso della plastica.

## NON SERVE SPOSTARE I PRODOTTI DI NOTTE



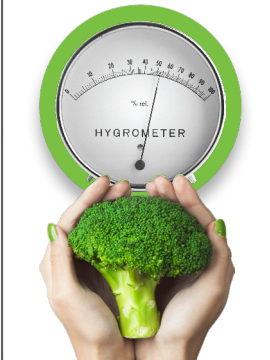
La frutta e verdura può restare nell'espositore anche durante la notte, senza bisogno di essere trasferita nelle celle frigorifere. Il sistema FogMist™ mantiene la freschezza dei prodotti anche nelle ore di chiusura.

## RIDUCE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA




Riduci il rischio di malattie alimentari causate da contaminazioni microbiche. La nebbia asciutta e sottile di FogMist elimina l'acqua in eccesso su scaffali e prodotti, evitando che goccioli sugli alimenti esposti nei ripiani inferiori.

## UMIDITÀ OTTIMALE PER MANTENERE LA FRESCHEZZA DI TUTTI I PRODOTTI



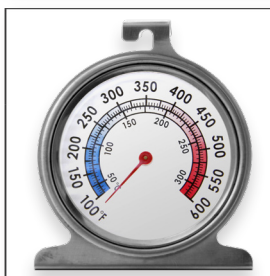
FogMist distribuisce l'umidità uniformemente nell'espositore, così anche gli articoli posizionati in fondo rimangono freschi e croccanti. I prodotti non si inzuppano eccessivamente, garantendo la soddisfazione dei clienti.

## PENSATO PER I CLIENTI




I clienti apprezzano poter prendere la frutta e la verdura attraverso la nebbia senza bagnarsi. L'effetto visivo della nebbia rende l'esperienza piacevole per tutte le età.

## BENEFICI DEL RAFFRESCAMENTO EVAPORATIVO




FogMist™ genera gocce d'acqua microscopiche che vengono assorbite dal flusso d'aria, favorendo così il raffreddamento evaporativo. In molti casi non è più necessario ricorrere alla refrigerazione.

## MINOR CONSUMO D'ACQUA



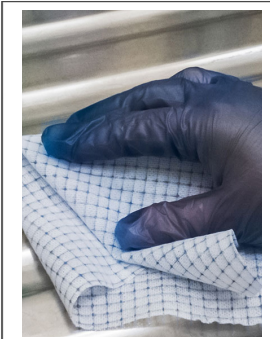
FogMist™ utilizza meno acqua rispetto ai tradizionali sistemi di nebulizzazione, all'irrigazione manuale e agli apparecchi a ultrasuoni.

## NIENTE TAPPETI NECESSARI



Il pavimento davanti alla vetrina rimane asciutto sia perché il sistema non crea spruzzi, sia perché i clienti non scuotono l'acqua in eccesso dai prodotti sul pavimento.

## PULIZIA DELL'ESPOSITORE QUASI AZZERATA



Poiché non si accumula acqua residua sotto il banco, la pulizia settimanale è quasi del tutto scomparsa. Quello che prima richiedeva 45 minuti per ogni banco da 8 piedi, ora ne richiede meno di 10. **Questo significa 70 minuti risparmiati a settimana, pari a circa \$2500 all'anno.**

# LA DIFFERENZA FOGMIST

## FogMist™ Humidification Systems



## VersaFresh™ Misting Systems



*Nebbia FogMist fine e asciutta  
con gocce da 6-12 micron*



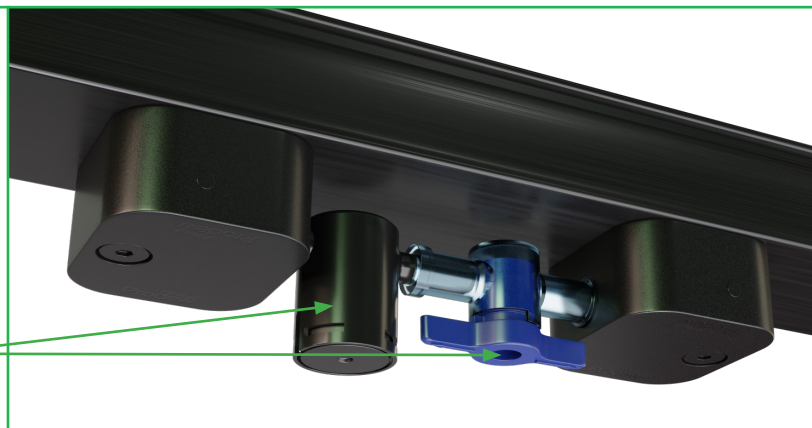
PER MAGGIORI INFORMAZIONI

*Gocce di nebbia  
tradizionali da 100 micron*

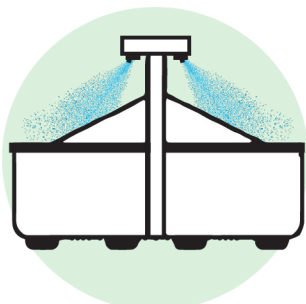
## DESIGN DISCRETO E CONTEMPORANEO

La FogMist Bar è stata progettata con linee pulite e un profilo sottile, per offrire un sistema elegante e professionale. Abbiamo realizzato la FogMist Bar affinché sia il più discreta possibile. Inoltre, è personalizzabile per adattarsi a qualsiasi case, creando un aspetto raffinato e omogeneo.

Le bocchette possono essere orientate singolarmente in qualsiasi direzione e ogni bocchetta dispone di una pratica valvola di chiusura.



## PERSONALIZZABILE PER ADATTARSI FACILMENTE A QUALSIASI CASE O INVOLUCRO



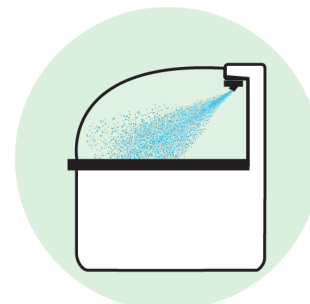
ISOLA



CANOPY



MULTI-DECK



CASSETTE CHIUSE

# COSA DICONO I CLIENTI PRODEW SU FOGMIST

Un responsabile ortofrutta di una grande catena, dopo aver provato il nostro sistema e confrontato con quello tradizionale, ci ha raccontato che prima doveva buttare gran parte del prezzemolo rimasto a fine giornata. Da quando ha installato FogMist, il prezzemolo resta fresco per molti giorni.

**REDUCE  
FOOD  
WASTE**

Un altro responsabile ortofrutta di una grande catena ci ha riferito che con il vecchio sistema di nebulizzazione doveva eliminare la maggior parte dei ravanelli con foglie rimasti a fine giornata. Ora, grazie a FogMist, non perde più i suoi ravanelli.

## RESPONSABILE PRODOTTI NORD AMERICANO

- La nebbia è molto apprezzata da chi non ama bagnarsi quando sceglie verdure fresche.
- I clienti gradiscono che il prodotto non sia completamente inzuppato al momento dell'acquisto. Era la lamentela principale con il vecchio sistema.
- Ai bambini piace perché è divertente da vedere.
- Il sistema ha migliorato la qualità generale.
- Nulla si secca, ma nemmeno si bagna eccessivamente.
- Abbiamo meno sprechi: i peperoni rimangono freschi e le radici non si inzuppano d'acqua.

## RESPONSABILE PRODOTTI CANADESE

- Raddoppia la durata dei prodotti.
- Riduzione delle perdite del 75%.
- Quasi nessuna perdita su peperoni, prezzemolo, coriandolo e altri.
- Le verdure restano più sode e croccanti più a lungo. Esempio: prima un peperone durava 1 giorno, ora supera i 2 giorni di conservazione.
- Il sistema FogMist è decisamente più efficiente rispetto ai sistemi ad ultrasuoni.

## Massimizza il ritorno sull'investimento

### Risparmio dei sistemi ProdeW rispetto ai nebulizzatori tradizionali

Riduce notevolmente le perdite di prodotto e allunga la durata di conservazione	almeno <b>\$8,000</b>
Migliora l'aspetto fresco dei prodotti, favorendo acquisti d'impulso	almeno <b>\$5,000</b>
Pulizia delle casse drasticamente ridotta - Minor accumulo di calcare e fango	<b>\$6,000</b>
Risparmia sui costi del personale	<b>\$2,000</b>
L'uso efficiente dell'acqua consente un consumo ridotto del 35%	<b>\$350</b>
Soddisfazione dei clienti e acquisti ripetuti	<b>Inestimabile</b>
<b>RISPARMIO ANNUALE TOTALE*</b> <small>(per negozio in USD)</small>	<b>\$17,850+</b>

\* Stime basate sulle opinioni di diversi responsabili ortofrutta di grandi catene retail che hanno utilizzato ProdeW FogMist e confrontato con i sistemi tradizionali.

ProdeW è all'avanguardia nell'innovazione, offrendo prodotti di qualità superiore al prezzo più competitivo. Siamo orgogliosi della nostra gamma di soluzioni per la conservazione. Il nostro team è pronto ad assisterti in tutte le tue esigenze di conservazione dei prodotti freschi, dalla progettazione su misura all'installazione e manutenzione delle apparecchiature.

ProdeW, Inc. 1359  
Gresham Road  
Marietta, GA 30062



770.420.3060  
www.prodeW.com  
sales@prodeW.com