

**Massimizza
l'umidità
relativa**



**Distribuzione
uniforme dell'umidità**



**Preserva
il peso**



**Mantiene
l'umidità relativa**



**Prolunga Durata di
conservazione**



**Nessuno spreco
d'acqua
Acqua preservata**

Mantieni carne e pesce sempre freschi

La refrigerazione può provocare perdita di colore, aspetto e – soprattutto – peso. Si può arrivare fino al 10% di perdita di peso, compromettendo significativamente la redditività.

I sistemi di nebulizzazione e umidificazione Prodew mantengono il banco sempre fresco, valorizzano l'aspetto e riducono la disidratazione, prolungando la durata di conservazione e incentivando i clienti a tornare.



Sistemi di umidificazione FogMist™ Prodew:

- Prolunga la freschezza di carne e pesce di 2-3 giorni
- È ecologico e privo di PVC
- Garantisce l'efficienza totale: nessuno spreco d'acqua e risparmio energetico
- Utilizza ugelli innovativi per la conservazione dell'acqua
- Certificato NSF (controlli, binari per la nebbia e ugelli)
- Realizzato con componenti elettrici di qualità, certificati UL & CE
- Progettato e costruito secondo gli standard più elevati
- Versatile e personalizzabile per ogni stile di esposizione e disposizione dei banchi

I nostri sistemi di umidificazione sono perfetti per espositori di carne e pesce, sale di preparazione e aree di stoccaggio.

FogMist™

Che cos'è FogMist™?

FogMist™ è un sistema che unisce aria e acqua per nebulizzare gocce d'acqua di circa 6-8 micron nell'aria. L'erogazione avviene a intervalli programmati, mantenendo il livello di umidità e la freschezza dei prodotti. Così la conservazione si prolunga notevolmente.



Cosa rende FogMist™ unico?

- Gocce d'acqua da 6-8 micron
- Nebbia distribuita uniformemente all'interno della vetrina
- Nessuna formazione di ghiaccio sulle serpentine
- Nessuna umidità sui prodotti

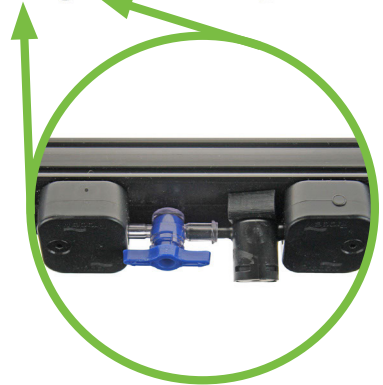
Caratteristiche

- Mantieni l'umidità relativa fino al 96%
- Sistemi personalizzati per ogni tipo di vetrina
- Nebbia secca esclusiva che si dissolve subito nell'aria
- Impostazioni regolabili per controllare con precisione i livelli di umidità



FogMist™ Bar

- Facile da installare e mantenere
- Lunghezza personalizzabile
- Distanza tra gli ugelli regolabile
- Plastica resistente (senza PVC)
- Valvole di chiusura indipendenti su ogni ugello
- Soluzione ideale per vetrine aperte



Ritorno sull'investimento

I sistemi di umidità Prodew si ripagano in 6-8 mesi. Riduci le perdite e prolunga la freschezza dei prodotti mantenendone peso e consistenza.

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



FogMist™ Block

- Gocce d'acqua da 6-8 micron
- 2 punte per ugelli
- Vassoio raccogli gocce
- Soluzione ideale per vetrine chiuse

Soluzioni d'Acqua

Che cos'è l'Osmosi Inversa?

La tecnologia dell'osmosi inversa consente di ottenere acqua pura spingendo l'acqua attraverso una membrana semipermeabile, eliminando le impurità.

I sistemi RO Prodew sono progettati per eliminare il 97% dei minerali. Installare un sistema RO nel tuo negozio riduce l'accumulo di minerali su specchi, vetrine e altri componenti delle esposizioni.

Tutti i nostri sistemi di purificazione RO sono sottoposti a rigorosi test di qualità e arrivano già assemblati, facili da utilizzare e convenienti.

