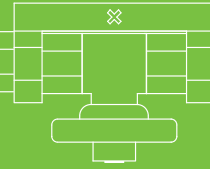


NEBULIZZAZIONE

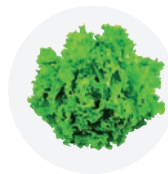
Convenientemente Versatile



Pavimenti
asciutti



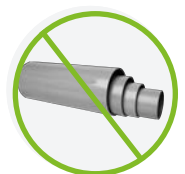
Minimizza le
perdite



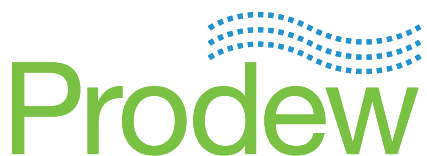
Mantiene la freschezza



Si fonde con il case



Nessun
PVC

**Prodeew**



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 estesa.

PERCHÉ UTILIZZARE LA NEBULIZZAZIONE?

- I frutti e le verdure rimangono idratati
- 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

APPLICAZIONI DEL SISTEMA

I nostri sistemi di nebulizzazione sono noti per adattarsi a qualsiasi lunghezza o forma del caso. I sistemi di nebulizzazione di ProdeW sono versatili e possono essere utilizzati in varie applicazioni di vendita al dettaglio e post-raccolta.

PRODUCE	SEAFOOD	FLORAL	FARM
<ul style="list-style-type: none"> • Verdure per insalata • Radici fogliose • Famiglia Brassicaceae 		<ul style="list-style-type: none"> • Fiori in vaso • Piante in vaso 	<ul style="list-style-type: none"> • Raffreddamento del pollame • Raffreddamento del bestiame • Aeroponica

PERDITA DI PRODOTTO

Non nebulizzato

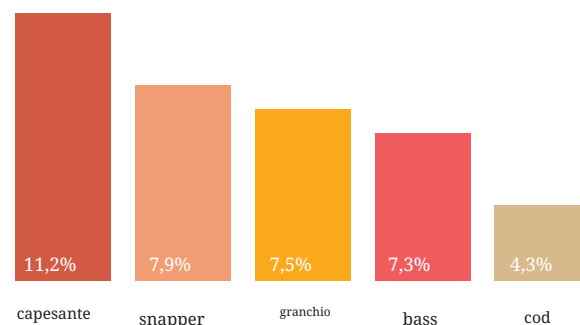


Nebulizzato



Le percentuali di perdita osservate nei prodotti nebulizzati rispetto a quelli non nebulizzati durante un periodo di 9 giorni sono notevolmente diverse. Per illustrare, 9 teste di lattuga sono state nebulizzate per un periodo di 9 giorni. Allo stesso tempo, 9 teste di lattuga simili non sono state nebulizzate per lo stesso periodo di tempo. Nel caso delle teste di lattuga che non sono state nebulizzate, 8 sono state perse a causa della disidratazione. Con la lattuga nebulizzata, solo 1 testa è stata persa.

È stato condotto uno studio per misurare le percentuali di perdita di peso nei frutti di mare dopo 6 ore senza alcun tipo di umidità aggiunta. I risultati mostrano una perdita di peso dovuta a casi di raffreddamento oscillanti dal 4,3% all'11,2%. I frutti di mare possono beneficiare notevolmente degli effetti della nebulizzazione, con riduzioni nella perdita di peso fino al 2%. Questo si traduce in un'estensione della durata di conservazione dei frutti di mare e dei molluschi da 1,5 a 2 giorni.



Our "Greenwise/Energy Wise" mark is our commitment to operate with environmentally sound practices

RENDIMENTO DELL'INVESTIMENTO

Utilizzare i sistemi di nebulizzazione di ProdeW nel tuo negozio comporta risparmi fino a \$7000 all'anno, il che significa che un sistema può ripagarsi in 4-10 mesi.

LE NOSTRE TRACCE DI NEBULIZZAZIONE

I nostri quattro tipi di stili di tracce di nebulizzazione sono: Oasi VersaFresh, Oasi, VersaFresh e 388. I quattro modelli offrono praticamente qualsiasi soluzione per le tue esigenze di nebulizzazione. I tuoi requisiti e preferenze determineranno quale opzione sia la soluzione migliore. Quindi, quale scegliere?

CARATTERISTICHE

- Disponibile in bianco o nero
- Realizzato in plastica acetilica resistente
- Valvole di chiusura su ogni ugello
- Lunghezze dei percorsi completamente personalizzabili
- Facile da installare e mantenere
- Spaziatura degli ugelli personalizzabile
- Efficiente in termini di acqua
- Nebbia fine (gocce da 90 a 100 micron)
- Design ecologico
- Si adatta a tutte le vetrine
- Ugelli regolabili

TRACCE DI PRODEW

Oasi VersaFresh	VersaFresh	Oasi	388
<ul style="list-style-type: none"> • Installazione facile con clic • 360° intervallo di movimento dell'ugello • Distanza degli ugelli: 6", 9", 12" 	<ul style="list-style-type: none"> • Ugelli regolabili da davanti a dietro • Il sistema completo viene spedito in un'unica scatola • Distanza degli ugelli: 6", 9", 12" 	<ul style="list-style-type: none"> • Tubi resistenti a 5 lati • 360° intervallo di movimento dell'ugello • Distanza degli ugelli: 12", 18", 24" 	<ul style="list-style-type: none"> • Il binario flessibile si adatta a casi arrotondati • Ugelli regolabili anteriori e posteriori • Distanza degli ugelli completamente personalizzabile

CONTROLLI PREMIUM



OPZIONI AGGIUNTIVE



Our "Greenwise/Energy Wise" mark is our commitment to operate with environmentally sound practices


Water, Air & Energy Solutions

Vuoi sapere di più?

Prodew si impegna a fornire ai supermercati soluzioni per acqua, aria ed energia. Se desideri conoscere i nostri altri prodotti e servizi, e cosa Prodew può fare per la tua azienda, prendi uno dei nostri altri volantini.

MISTING

Conveniently Versatile




- Dry floors
- Minimizes loss
- Maintains freshness
- Blends with case
- No PVC

Prodew NSF

FOGMIST™

Freshness Without Wetness



- Sleek & small - blends with case
- Dry fog
- Maintains freshness
- Extends shelf life
- Maintains weight

Prodew NSF

DISPLAY HUMIDITY

Optimize relative humidity




- Even humidity distribution
- Maintains weight
- Maintains RH
- Extends shelf life
- No wetness

Prodew NSF

ETHYLENE CONTROL

Extend Shelf Life




- Slows ripening
- Preserves flowers
- Easy-change cartridge
- Circulates air
- Mobile sachets

Prodew NSF

NIGHT COVERS

Contain Cool Air, Save Energy




- No maintenance
- 5 year warranty
- For energy outages
- Save energy during non operating hours
- Won't chip or fray

Prodew NSF

STORAGE HUMIDITY

Optimize relative humidity



- For all room sizes
- Maintain weight
- Maintain RH up to 96%
- Saves water
- No wetness

Prodew NSF

Questi volantini e altri sono disponibili per il download dal nostro sito web. Non vedi quello che stai cercando? Facci sapere e saremo felici di aiutarti!