



Optimizar
Relativo
Humedad



**Humedad Uniforme
Distribución**



**Mantiene
Peso**



**Mantiene la
Humedad Relativa**



**Extiende La
Vida Útil**



**Sin
Humedad**

Manteniendo su charcutería fresca

¿Te preguntas por qué tu carne y aves de corral tienen un tinte marrón y se ven secas?

Es porque la refrigeración hace que la carne pierda color, apariencia y, lo más importante, peso.

Para cuando la carne llega al minorista final, pierde hasta un 3% de su peso debido a la pérdida de humedad, lo que puede tener importantes implicaciones en la rentabilidad de la tienda.

Los sistemas de humidificación ProdeW mantienen la calidad, mejoran la apariencia, reducen la deshidratación y extienden la vida útil de su producto.



Sistemas de Humidificación de Exhibición de ProdeW:

- Mantén niveles de humedad relativa tan altos como el 96% sin humedad.
- Son perfectos para todos los tamaños de exhibición, desde pequeños hasta grandes.
- Pueden ser personalizados para tus necesidades específicas
- Maximizar la calidad del producto
- Producir gotas de 6-8 micrones
- Incluir boquillas de acero inoxidable con puntas de plástico para minimizar obstrucciones y acumulación de minerales
- Producir humedad que se evapora inmediatamente en el aire
- Son de bajo mantenimiento

Nuestros sistemas de humidificación son ideales para vitrinas de carne y mariscos, salas de preparación y almacenamiento.



Nebulización

¿Qué es la nebulización?

La nebulización es el proceso de introducir gotas de agua presurizada de aproximadamente 100 micrones en el aire. Esto se realiza en intervalos de tiempo para mantener los niveles de humedad y frescura. Como resultado, la vida útil se extiende considerablemente.

¿Por qué usar nebulización?

- Las frutas y verduras se mantienen hidratadas
- Se potencia la retención de clorofila
- Los productos retienen más vitamina C
- Reduce las enzimas responsables de la deterioración
- Los sistemas automáticos reducen los costos laborales.

Retorno de la inversión

Los sistemas de humedad de Prodew se pagan solos en un plazo de 6 a 8 meses.

Reducen la pérdida de productos y extienden la vida útil al mantener el peso y la textura.



Niebla

Sistema de Humedad FogMist™:

- Rocía una fina niebla similar a la neblina para mantener la humedad y crear periódicamente una densa nube en el caso
- Se ajustará a cualquier vitrina
- Utiliza compresores silenciosos
- Es fácil de instalar y mantener
- Es personalizable con control de tiempo de niebla ajustable: el control está montado por separado de otros componentes del sistema para una fácil accesibilidad.

- Es 100% eficaz: el consumo de agua es una pequeña fracción de lo que utilizan los sistemas tradicionales.
- Tiene componentes que se pueden ocultar fácilmente debajo o sobre las vitrinas
- No produce humedad excesiva en la vitrina ni moja a los compradores
- Utiliza una boquilla diseñada para montarse sobre la bandeja para evitar la congelación
- Incluye boquillas negras atractivas y duraderas de plástico con puntas de plástico para minimizar obstrucciones y acumulación de minerales

FogMist™ Bar



- Tamaño de gota de 6-8 micrones
- Longitud personalizable
- Espaciado de boquillas personalizable
- Hecho de plástico duradero
- Válvulas de cierre individuales
- Funciona con casos abiertos



FogMist™ Block

- 4 - 10 micrones
- 2 puntas de boquilla
- Para uso en cuartos de almacenamiento pequeños a medianos
- Bandeja de goteo
- Funciona con cajas cerradas



Soluciones de Agua

¿Qué es la Ósmosis Inversa?

La Ósmosis Inversa es el proceso en el cual se produce agua pura al forzar el agua a través de una membrana semipermeable para eliminar impurezas.

Los Sistemas RO Prodew están diseñados para **eliminar el 97% de los minerales**. Incluir un sistema RO en su tienda reduce la acumulación de minerales en espejos, vitrinas y otros componentes de sus exhibiciones de productos.

Todos nuestros sistemas de purificación RO pasan por rigurosos estándares de prueba y vienen preensamblados, son fáciles de usar y rentables.

