

EL FUTURO DE LA FRESCURA [SIN HUMEDAD]

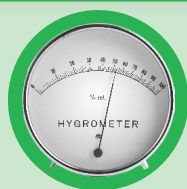
Durante más de 40 años, ProdeW diseña y fabrica las mejores soluciones para ayudar a mantener la frescura de sus productos perecederos. La nueva tecnología de ProdeW, El FogMist Bar, conserva la frescura sin la humedad asociada con la nebulización tradicional. En lugar de rociar ráfagas cortas de neblina con grandes gotas de agua, el FogMist produce una fina micro-neblina que entra en el flujo de aire del estante para mantener niveles altos de humedad en toda la vitrina.



**Distribución
Uniforme de
Humedad**



**Mantiene
el Peso**



**Mantiene la
Humedad
Relativa**



**Extiende
la Vida Útil**



Sin Humedad

¿QUÉ ES FOGMIST?

Los sistemas FogMist son la mejor tecnología en la industria para mantener niveles esenciales de humedad para extender la vida útil del producto, apariencia y reducir el desperdicio de alimentos. La barra FogMist es fácil de instalar sin los costos o el mantenimiento intensivo asociado con los sistemas de la competencia. Nuestro sistema único crea una neblina visualmente agradable, perfecta para exhibir frutas y verduras, carne, mariscos, charcutería y flores.



**Frutas y
Verduras**



**Carne y
Mariscos**



**Charcutería y
Quesos**



Floral



Exhibición



Almacenamiento

FogMist Bar™

ProdeW

Potencie la imagen de su tienda ofreciendo los productos frescos atractivos y de alta calidad que sus clientes esperan.

Sistema FogMist genera una nube en cascada que no molestará a los clientes mientras compran y no mojará el suelo frente a la vitrina.

El sistema FogMist está diseñado para adaptarse a cualquier vitrina y es ideal para exhibidores con cinco o más estantes. Este revolucionario sistema de nebulización tiene componentes que se pueden ocultar fácilmente debajo o encima de la vitrina, alcanzando todos los productos en su interior.

FogMist es fácil de instalar, mantener y es personalizable con un control ajustable del tiempo de neblina.

El consumo de agua es una pequeña fracción en comparación con otros sistemas de nebulización tradicionales.

Asegura máximo retorno sobre la inversión

AHORROS DE LOS SISTEMAS PRODEW VS. NEBULIZACIÓN TRADICIONAL

Reducen significativamente la pérdida de producto y prolongan la vida útil	al menos \$8,000
Mejore la apariencia fresca de los productos para aumentar las ventas por impulso	al menos \$5,000
Reducción drástica en la limpieza de la vitrina - Menos acumulación de calcio y lodo	\$6,000
Ahorre en costos laborales	\$2,000
El uso eficiente del agua resulta en un 35% menos consumo	\$350
Satisfacción del cliente y negocio repetido	Invaluable
AHORRO ANUAL TOTAL* (por tienda)	\$17,850+

* Estimaciones basadas en varios directores de productos de grandes cadenas minoristas que utilizaron los sistemas FogMist de ProdeW y lo compararon con la nebulización tradicional.

LA DIFERENCIA FOGMIST

- MANTIENE LA FRESCURA Y REDUCE LA PÉRDIDA DE PRODUCTO
- NEBLINA FINA CON TAMAÑO DE GOTAS DE 6-10 MICRAS.
- DISTRIBUCIÓN UNIFORME DE LA NEBLINA A LO LARGO DE LA VITRINA.
- CONTROLES FÁCILES DE USAR Y PERSONALIZABLES.
- NO SOBREHUMEDECE LOS PRODUCTOS NI EL SUELO.



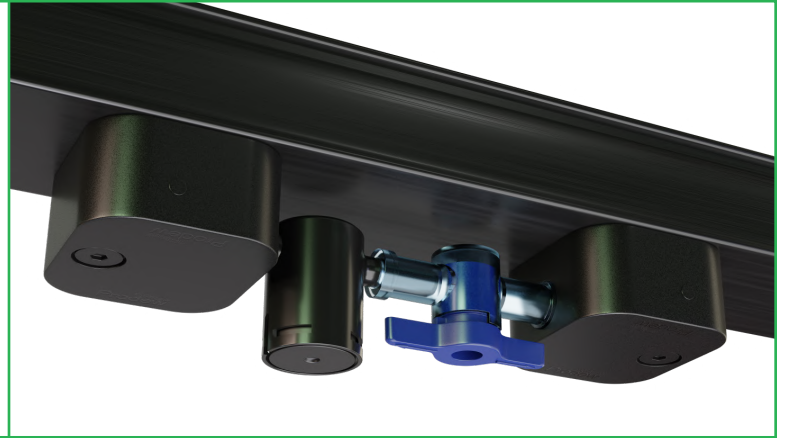
SCAN ME

FogMist Bar™

ProdeW

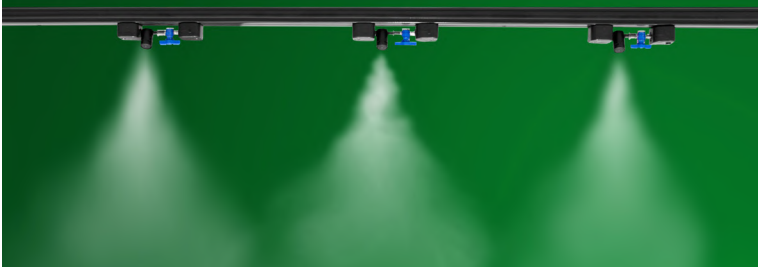
DISEÑO DISCRETO Y MODERNO

La Barra FogMist está diseñada con un perfil limpio y delgado para asegurar que el sistema tenga un aspecto pulido y profesional. Hemos diseñado nuestra Barra FogMist para que sea lo más discreta posible. La Barra FogMist también es personalizable para adaptarse a cualquier vitrina, creando un aspecto elegante e integrado. Las boquillas pueden apuntarse independientemente en cualquier dirección y cada boquilla tiene una válvula de cierre conveniente.



LA DIFERENCIA FOGMIST

Fogmist Sistemas de Humidificación



**Neblina fina y seca de FogMist
con tamaño de gota de
6-10 Micrones**

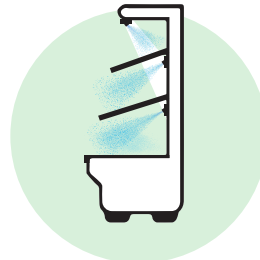
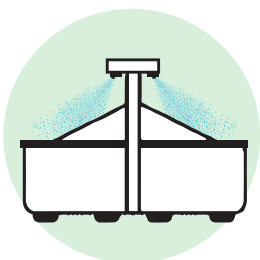
VersaFresh Sistema de Nebulización



**Tamaño de gota de la
nebulización tradicional de
100 Micrones**

ProdeW es líder en innovación, ofreciendo productos superiores al menor costo. Nos enorgullece nuestra línea de soluciones para la preservación. Nuestro equipo te ayudará con todas tus necesidades de conservación de productos perecederos, desde diseñar a medida la solución perfecta para ti hasta la instalación y mantenimiento de tu equipo.

PERSONALIZADO PARA ADAPTARSE FÁCILMENTE A CUALQUIER TIPO DE VITRINA O RECINTO



Los Beneficios de los Sistemas FogMist™

Aquí hay algunos testimonios de nuestros clientes que usan los sistemas FogMist:



MENOS MERMA DE PRODUCTOS

La merma del producto se reduce debido a que el sistema es eficaz en mantener los niveles de humedad en la vitrina y también porque el producto no está sumergido en agua, lo que provoca que se marchite y se pudra..



PISOS SECOS

El suelo en frente de la vitrina permanece seco, tanto porque no hay rociado excesivo del sistema, como porque los clientes no sacuden el exceso de agua de sus productos sobre el piso.



LA HUMEDAD ÓPTIMA EXTIENDE LA VIDA ÚTIL DE TODOS LOS PRODUCTOS

FogMist mantiene la humedad en toda la vitrina, incluyendo los productos al fondo. Todos los productos permanecen frescos y crujientes sin quedar muy húmedos, lo que agrada a los clientes.



ORIENTADO AL CLIENTE

A los clientes les agrada la capacidad de tomar productos a través de la neblina sin mojarse. Además, la neblina ofrece un atractivo visual para clientes de todas las edades.



DISTRIBUYE UNIFORMEMENTE LA HUMEDAD

FogMist mantiene la humedad en toda la vitrina, incluyendo los productos al fondo. Todos los productos permanecen frescos y crujientes sin quedar muy húmedos, lo que agrada a los clientes.



BENEFICIOS DE ENFRIAMIENTO EVAPORATIVO

FogMist produce gotas de agua extremadamente pequeñas que son absorbidas por el flujo de aire. Esto promueve el enfriamiento por evaporación. En muchos casos, no es necesario el uso de refrigeración.



MENOS CONSUMO DE AGUA

FogMist utiliza menos agua en comparación con sistemas de nebulización tradicionales, riego manual y equipos de nebulización ultrasónica.



SIN NECESIDAD DE REUBICACIÓN NOCTURNA DE LOS PRODUCTOS

Los productos pueden permanecer en la vitrina durante la noche; no es necesario trasladarlos a los refrigeradores de almacenamiento. El sistema FogMist mantendrá la frescura del producto durante las horas no operativas.



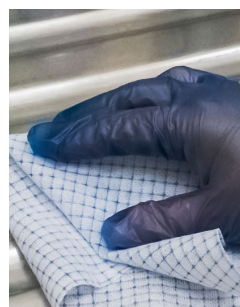
ELIMINA EL ENVOLTORIO PLÁSTICO

FogMist utiliza menos agua en comparación con sistemas de nebulización tradicionales, riego manual y equipos de nebulización ultrasónica.



REDUCE EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

Reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos debido a la contaminación cruzada microbiana. La neblina fina y seca de FogMist elimina el exceso de agua en los estantes y productos.



NO SE NECESITA DRENAJE

Históricamente, los drenajes de las vitrinas se obstruían debido al volumen de agua que arrastraba residuos hacia el drenaje. La necesidad de un drenaje se elimina gracias a la capacidad de la fina neblina de ser absorbida y evaporarse rápidamente, sin dejar humedad.