

**Optimiza la Humedad Relativa**



**Distribución uniforme de la humedad**



**Conserva el peso**



**Mantiene la humedad relativa**



**Prolonga Vida útil**



**Sin desperdicio de agua Desperdicio Cero**

## Mantén tus carnes y mariscos siempre frescos

La refrigeración puede hacer que los productos pierdan color, aspecto y, sobre todo, peso. Esta pérdida puede llegar hasta un 10%, lo que afecta directamente a la rentabilidad.

Los sistemas de nebulización y humidificación de Prodew ayudan a mantener la frescura en el expositor, realzan la apariencia y minimizan la deshidratación, prolongando la vida útil y favoreciendo la fidelidad de los clientes.



## Sistemas de Humidificación FogMist™ de Prodew:

- Prolonga la frescura de carnes y mariscos entre 2 y 3 días
- Respetuosos con el medio ambiente y fabricados sin PVC
- Funcionan al 100% de eficiencia, sin desperdiciar agua y ahorrando energía
- Incluyen boquillas de alta eficacia para conservar el agua
- Certificados por NSF (controles, barra de niebla y boquillas)
- Fabricados con componentes eléctricos de calidad, aprobados por UL y CE
- Diseñados y elaborados bajo los estándares más exigentes
- Versátiles y adaptables a cualquier estilo de exposición o tipo de vitrina

*Nuestros sistemas de humidificación son perfectos para vitrinas de carne y marisco, salas de preparación y zonas de almacenamiento.*

## FogMist™

### ¿Qué es FogMist™?

FogMist™ consiste en mezclar aire y agua para pulverizar gotas de aproximadamente 6-8 micras en el ambiente. Este proceso se repite en intervalos programados para conservar la humedad y la frescura. Así, se prolonga notablemente la vida útil de los productos.

### ¿Qué diferencia a FogMist™?

- Tamaño de gota: 6-8 micras
- Niebla distribuida uniformemente en toda la vitrina
- Sin formación de hielo en las bobinas
- Sin humedad en los productos

#### Características

- Mantén la humedad relativa hasta un 96%
- Sistemas personalizados para cualquier tipo de vitrina
- Niebla seca única que se evapora al instante
- Ajustes regulables para controlar la humedad con precisión

### Retorno de la inversión

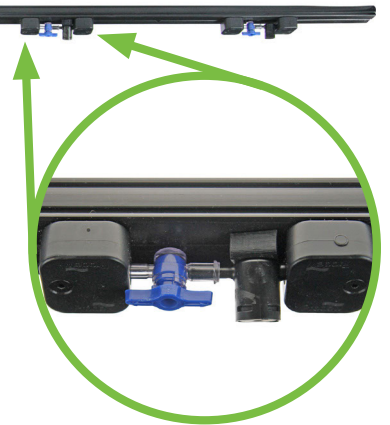
Los sistemas de humedad de Prodew se amortizan en solo 6-8 meses. Ayudan a reducir la pérdida de productos y prolongan la vida útil manteniendo su peso y textura.

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



### Barra FogMist™

- Instalación y mantenimiento sencillos
- Longitud adaptable
- Espaciado de boquillas personalizable
- Fabricado en plástico resistente (sin PVC)
- Válvulas de cierre independientes en cada boquilla
- Solución ideal para vitrinas abiertas



### FogMist™ Block

- Tamaño de gota: 6-8 micras
- 2 boquillas
- Bandeja recoge-gotas
- Solución perfecta para vitrinas cerradas



## Soluciones de Agua

### ¿Qué es la ósmosis inversa?

La ósmosis inversa es un método que permite obtener agua pura al forzar el paso del agua a través de una membrana semipermeable, eliminando así las impurezas.

Los sistemas de ósmosis inversa Prodew están diseñados para eliminar hasta el 97% de los minerales.

Incorporar un sistema de ósmosis inversa en su tienda reduce la acumulación de minerales en espejos, vitrinas y otros componentes de sus expositores.

Todos nuestros sistemas de purificación por ósmosis inversa cumplen con exigentes estándares de calidad y se entregan preensamblados, listos para usar y resultan económicos.

