

PRODEW RETAIL PRESERVATION SOLUTIONS

• PRODUCE • MEAT • SEAFOOD • DELI • MUSHROOM • FLORAL • GARDEN • STORAGE



3-5 Micrones

FreshFog™

ESCANEA PARA INFORMACIÓN



FreshFog es la tecnología de atomización más nueva de ProdeW que proporciona un sistema de humidificación seguro y único que extenderá la vida útil de manera efectiva y económica como ningún otro.

PRODUCE | MEAT | SEAFOOD | DELI | MUSHROOM | FLORAL | GARDEN | STORAGE



6-10 Micrones

FogMist™ Bar

ESCANEA PARA INFORMACIÓN



Los sistemas FogMist producen una niebla fina y seca que mantiene altos niveles de humedad en toda la exhibición, lo que extiende la vida útil del producto, su apariencia y reduce el desperdicio de alimentos.

PRODUCE | MEAT | SEAFOOD | DELI | CHEESE | MUSHROOM | FLORAL



6-10 Micrones

FogMist™ Block

ESCANEA PARA INFORMACIÓN



El bloque FogMist produce una niebla visualmente agradable en productos, carnes, mariscos, quesos, delicatessen y exhibiciones florales, al tiempo que mantiene niveles de humedad necesarios para extender la vida útil del producto.

PRODUCE | MEAT | SEAFOOD | DELI | MUSHROOM | FLORAL | DISPLAY | STORAGE



90-100 Micrones

Misting Systems

ESCANEA PARA INFORMACIÓN



ProdeW fabrica los sistemas de nebulización personalizables más populares de la industria debido a su versatilidad, durabilidad y asequibilidad.

PRODUCE | DISPLAY | STORAGE



Ahorra de Forma Sencilla

Night Covers

ESCANEA PARA INFORMACIÓN



Las Night Covers ProdeW están diseñadas para mantener el aire frío en el interior y el aire caliente fuera de las vitrinas refrigeradas, lo que le ayuda ahorrar dinero en electricidad y a prolongar la vida útil.

PRODUCE | MEAT | SEAFOOD | DELI | CHEESE | MUSHROOM | FLORAL | DISPLAY



6-10 Micrones

Aquatronics®

ESCANEA PARA INFORMACIÓN



The Aquatronics smart humidity system efficiently optimizes relative humidity levels up to 98% while controlling water and energy consumption.

STORAGE