

Prodew

MISTING & HUMIDIFICATION

Usado em balcões frigoríficos de Carnes, Frios e Laticínios, Frutos-do-mar, Confeitaria.

ProFog™ Humidificação

Porque fazer uso de humidificadores ?

Os balcões frigoríficos removem a humidade do ar causando uma perda de 4% à 12% de peso dos produtos como Carnes, Frios e Laticínios e Frutos-do-mar num período de 6 horas devido a evaporação, processo natural por estarem expostos. O sistema Prodew de humidificação retarda o processo de ressecamento desses produtos.



- **Aumenta a sobrevida**

A manutenção da humidade conserva as qualidades visuais e nutritivas dos produtos sem alterar o peso, cor ou odor.

- **Lucratividade**

Evita o desperdício em até 70%; Prolonga o tempo em que os produtos podem ficar expostos em até 3 vezes mais. Ganho de peso nos produtos superior a 12,5% lucratividade instantânea se o produto for vendido por peso.

- **Manutenção Fácil**

Usamos materiais de qualidade em todos os nossos sistemas. O bocal dos aspersores são de material plástico evitando assim o acumulo de resíduos minerais..

- **Vantagens do Sistema ProFog**

Podem ser usado em qualquer tipo de refrigeração, porém foi desenvolvido especialmente para ser usado em sistemas de refrigeração estática promovendo assim uma distribuição efetiva da névoa.

Para maiores informações sobre a nossa linha completa de produtos por favor contactar:

Prodew Inc.

189 Cobb Parkway N. Ste. B-5
Marietta, GA 30062 USA

LIGAÇÃO GRATUITA: 866 677 6339

TELEPHONE: 770 420 3060

FAX: 770 795 1314

www.prodew.com

