

Prodew

MISTING & HUMIDIFICATION

Para Exhibidores de Carnes,
Mariscos, Platos
Preparados y Repostería

ProFog™

HUMECTACIÓN



¿Por qué Humectar?

Los exhibidores refrigerados remueven la humedad en el aire, resultando en la pérdida de peso original de entre 4% y 12 % de los productos en solo 6 horas en el exhibidor. El sistema de humectación PRODEW evita que se sequen y encojan las carnes, los mariscos y los platos preparados al mantener la humedad en los exhibidores.



- **Reduzca el Encogimiento de los Productos**

Los sistemas de humectación PRODEW eliminan el secado y encogimiento por mantener la humedad

- **Aumente sus Ventas al Mantener la Apariencia Fresca de sus Productos**

Los sistemas de humectación PRODEW realzan la apariencia de sus carnes y mariscos durante el día lo cual conduce a ventas mejores.

- **Sistema Bajo en Mantenimiento**

Los sistemas de humectación PRODEW utilizan boquillas plásticas que resisten los depósitos de minerales en contra a los sistemas comparables que adquieren depósitos en las boquillas de metal.

- **La Ventaja ProFog**

ProFog funciona en cualquier exhibidor; por lo tanto, es ideal para los exhibidores de gravedad que no tienen movimiento de aire. El sistema se instala dentro del exhibidor y este crea una humectación uniforme que parece una nube.

Para mayor información acerca de nuestros productos, favor de comunicarse :

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

Teléfono: (770) 420-3060
Fax: (770) 795-1314

www.prodew.com

© Copyright Prodew, Inc. 2007

