

ΦΡΟΥΤΑ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΨΑΡΙ, ΚΡΕΑΣ

Προσφέρετε στους πελάτες σας, φρέσκα, εμφανίσιμα και ζωντανά φρούτα και λαχανικά, που μοιάζουν σαν να τα έχετε κόψει εκείνη την στιγμή. Τα φρέσκα τρόφιμα υπόκεινται σημαντικές απώλειες βάρους που προκαλούνται από την αφυδάτωση του προϊόντος.

Το σύστημα υδρονέφωσης HydroCooling αποτρέπει την αφυδάτωση και την απώλεια βάρους των προϊόντων, που είναι μέχρι και 80% στα φρούτα λαχανικά, στα ψάρια, ...κλπ. **Οι απώλειες βάρους**, στα φρούτα και τα λαχανικά είναι από **15% έως και 58%**. Οι προκύπτουσες οικονομικές απώλειες μπορούν να είναι αληθινά σημαντικές.

Οι απώλειες στα φρούτα, τα λαχανικά και άλλα φρέσκα προϊόντα μπορούν να περιοριστούν στο ελάχιστο με την υδρονέφωση. Η χαμηλή υγρασία στα προϊόντα, (50%- 60%) προκαλεί τη γρήγορη μεταβολή της όψης τους, γίνονται μαλακά, σπογγώδη, χάνουν βάρος, χρώμα και αρχίζουν να έχουν όψη αποτρεπτική για τον πελάτη.



ΦΥΣΙΚΟΣ ΔΡΟΣΙΣΜΟΣ 95%
Αποτέλεσμα σε ιδανικές συνθήκες

Για να διατηρήσουν το σωστό επίπεδο υγρασίας, και κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και της επίδειξης, ο τέλειος τρόπος είναι το αυτόματο σύστημα ύγρανσης HydroCooling. Οι σύγχρονες υπεραγορές δίνουν έμφαση στην σωστή εμφάνιση των φρούτων και λαχανικών. Σαφώς έχει αποδειχθεί ότι ένα κατάστημα μπορεί να επιλεχθεί από ένα άλλο, βασισμένο στην εικόνα και τη φρεσκάδα των προϊόντων που προσφέρει. Το σύστημα υδρονέφωσης HydroCooling, περιορίζει και τη δαπάνη συντήρησης.

ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η υδρονέφωση HydroCooling εκπέμπει περιοδικά (από 1 έως 5 δευτερόλεπτα, κάθε 10-15 λεπτά), μια δέσμη νέφους - ομίχλης, υπέρλεπτων σταγονιδίων. Το νέφος εξατμίζεται χωρίς να βρέχει τα προϊόντα αυξάνει την υγρασία του περιβάλλοντος, μειώνει την αφυδάτωση και διατηρεί το βάρος τους και την φρεσκάδα των προϊόντων, στις ιδανικές συνθήκες.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ

Έστω ότι, καθημερινές πωλήσεις αξίας	500,00 €
Απώλεια βάρους λόγω υγρασίας κατά 8%	40,00 €
Απώλειες, κακής εμφάνισης κατά 4%	20,00 €
Καθημερινές απώλειες, Σύνολο	60,00 €
Ετήσιες, 60,00 € X 280 ημέρες =	17.280 € !!!!!

ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

- Τμήμα φρούτα λαχανικών σε SUPERMARKET
- Τμήμα ιχθυοπωλείου σε SUPERMARKET
- Ψυκτικοί θάλαμοι
- Καμπίνες ωρίμανσης προϊόντων
- Κατάστημα φρούτων και λαχανικών
- Πάγκοι ιχθυοπωλείου
- Αλιευτικά Πλοία
- Ψυγεία μεταφοράς νωπών τροφίμων

Τα συστήματα υδρονέφωσης, μπορούν εύκολα να τοποθετηθούν σε μηχανήματα συλλογής φρούτων και λαχανικών, εμποδίζοντας έτσι την διαδικασία αφυδάτωσης κατά την διάρκεια της συγκομιδής.



ΦΡΟΥΤΑ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΨΑΡΙ, ΚΡΕΑΣ

Με ένα σύστημα υδρονέφωσης HydroCooling έχει αποκατασταθεί το επίπεδο της υγρασίας του αέρα στο μέγιστο, εμποδίζοντας τη διαδικασία της αφυδάτωσης των τροφών.

Φρούτα και λαχανικά αποτελούνται κυρίως από νερό. Η απώλεια βάρους και φρεσκάδας, που προκαλείται, έχει ως αποτέλεσμα την άσχημη όψη, την γρήγορη αφυδάτωση, που οφείλεται στην διαφορά υγρασίας μεταξύ των τιμών που περιέχονται στα λαχανικά και στον αέρα. Με την εφαρμογή συστήματος υδρονέφωσης, σταματά η διαδικασία αφυδάτωσης, αποκαθίσταται το επίπεδο υγρασία στον αέρα στις βέλτιστες τιμές. Επίσης, το σύστημα υδρονέφωσης HydroCooling μειώνει τη θερμοκρασία και ψύχει τα προϊόντα στον πάγκο.

Ψάρια και θαλασσινά υπόκεινται αφυδάτωση, απώλεια βάρους και φρεσκάδας διότι αποτελούνται από νερό, κατά 70%. Η υδρονέφωση μπορεί να ελέγξει την διαδικασία αφυδάτωσης και των δυσάρεστων οσμών.

Ορισμένοι τύποι **κρεάτων, τυριών, αλλαντικών**, είναι επιρρεπή στην αφυδάτωση. Για τη διατήρησή και την ωρίμανση απαιτούν συγκεκριμένες τιμές μικροκλίματος. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με φυσικό τρόπο μέσω του συστήματος υδρονέφωσης.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Τα οφέλη που προκύπτουν από τη χρήση των συστημάτων υδρονέφωσης- ψύξης στους πάγκους φρούτων, λαχανικών και ψαριών, μπορούν να συνοψιστούν ως εξής:

- Αποτρέπει την αφυδάτωση
- Αποτρέπει την απώλεια βάρους του προϊόντος
- Διατηρεί τη φρεσκάδα
- Χαμηλώνει τη θερμοκρασία με φυσικό τρόπο
- Πρωωθεί τη διαδικασία της ωρίμανσης σε ορισμένα είδη φρούτων
- Ελέγχει την εξάπλωση δυσάρεστων οσμών

ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

- Τμήμα φρούτα λαχανικών σε SUPERMARKET
- Τμήμα ιχθυοπωλείου σε SUPERMARKET
- Ψυκτικοί θάλαμοι
- Καμπίνες ωρίμανσης προϊόντων
- Κατάστημα φρούτων και λαχανικών
- Πάγκοι ιχθυοπωλείου
- Αλιευτικά Πλοία
- Ψυγεία μεταφοράς νωπών τροφίμων

Τα συστήματα υδρονέφωσης, μπορούν εύκολα να τοποθετηθούν σε μηχανήματα συλλογής φρούτων και λαχανικών, εμποδίζοντας έτσι την διαδικασία αφυδάτωσης κατά την διάρκεια της συγκομιδής.



ΦΥΣΙΚΟΣ ΔΡΟΣΙΣΜΟΣ 95%
Αποτέλεσμα σε ιδανικές συνθήκες

ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η υδρονέφωση HydroCooling εκπέμπει περιοδικά (από 1 έως 5 δευτερόλεπτα, κάθε 10-15 λεπτά), μια δέσμη νέφους - ομίχλης, υπέρλεπτων σταγονιδίων. Το νέφος εξατμίζεται χωρίς να βρέχει τα προϊόντα αυξάνει την υγρασία του περιβάλλοντος, μειώνει την αφυδάτωση και διατηρεί το βάρος τους και την φρεσκάδα των προϊόντων, στις ιδανικές συνθήκες.

