



SISTEMI DI UMIDIFICAZIONE CARNI E GASTRONOMIA



naturale, come l'aria e l'acqua

naturalmisting
ENERGY GREEN TECHNOLOGIES

Sistemi di umidificazione per carni e prodotti gastronomici

Una soluzione al servizio delle carni e delle preparazioni gastronomiche

I sistemi di umidificazione Natural Misting, con l'innovativa tecnologia ad ultrasuoni, sono studiati per migliorare la conservazione delle carni. Applicati nei banchi refrigerati e nelle celle di frollatura e stoccaggio regolano il tasso di umidità dell'aria mantenendo costante la quantità d'acqua contenuta naturalmente nei prodotti.

I risultati che si ottengono sono sorprendenti fin dal primo giorno di utilizzo:

- Minore ossidazione e scolorimento delle carni
- Mantenimento dell'aspetto tipico dei prodotti freschi
- Riduzione degli scarti generati dalla rifilatura
- Riduzione del calo-peso fisiologico
- Prolungamento della shelf-life

Dicono gli addetti:

"il banco delle carni è diventato il fiore all'occhiello del punto vendita"



Le performance dei sistemi NM applicate alle carni sono accreditate anche da un importante studio effettuato da uno dei maggiori Gruppi della GDO italiana che ha scelto la tecnologia ad ultrasuoni riscontrando notevoli benefici. Lo studio, attuato in stretta collaborazione con Tecnici specialisti delle carni "conferma la tenuta e cromaticità delle carni, degli elaborati e della frollatura delle lombate di Bovino adulto di varie razze e provenienze."

"incremento del fatturato: +30%"

"il calo peso è notevolmente ridotto "



Controllo della disidratazione e riduzione del calo peso

I prodotti freschi esposti nei banchi frigoriferi perdono in poche ore fino al 4% del loro peso originale.

Controllando il tasso di umidità all'interno del banco si attenuano gli effetti negativi di disidratazione e ossidazione degli alimenti causati principalmente dalla refrigerazione e dall'illuminazione. **I prodotti conservati in un banco dotato di un sistema di controllo dell'umidità hanno un minor calo-peso minore fino al 50% rispetto ad un banco non umidificato.** I sistemi NM rilevano il tasso di umidità all'interno del banco e atomizzano solo la quantità d'acqua necessaria a mantenere l'umidità corretta.



naturale, come l'aria e l'acqua

naturalmisting
ENERGY GREEN TECHNOLOGIES

Incremento delle vendite

I prodotti umidificati rimangono freschi e invitanti creando un'esposizione attraente che incrementa le vendite e la redditività dell'intero punto vendita. L'uso di tecnologie per la conservazione dei prodotti freschi fidelizza i clienti che percepiscono la cura, l'attenzione e il rispetto delle norme dedicati ai prodotti in vendita.

Ottimizzazione della rotazione dei prodotti

Nei prodotti meglio conservati la quantità di scarti e le abituali operazioni di filmatura e rifilatura sono drasticamente ridotte. Con il sistema di umidificazione le carni possono essere lasciate all'interno del banco durante le ore notturne.

pollo, bistecche, arrostiti, mantengono colori freschi e brillanti, la durata del prodotto nel banco è raddoppiata



Celle e vetrine di frollatura

Per ottenere risultati eccezionali in termini di aroma, gusto, morbidezza le carni hanno bisogno di maturare a lungo. La tecnologia ad ultrasuoni applicata nelle celle e nelle vetrine di frollatura controlla e regola accuratamente l'umidità dell'aria intorno all'85% contribuendo alla creazione del microclima per conservare i prodotti e intensificarne aroma gusto. E' lo strumento ideale anche per salumi e formaggi stagionati, una tecnologia moderna che riscopre tecniche antiche.

il colore delle carni esposte per oltre 3 giorni è eccellente ed il prodotto è molto più attraente.

La tecnologia

L'unità principale del sistema di umidificazione ad ultrasuoni ha dimensioni estremamente contenute per poter essere posizionato sotto il banco. I diffusori in acciaio inossidabile o polietilene corrono lungo tutto l'evaporatore, per distribuire uniformemente la nebbia fine generata dai trasduttori.



I sistemi NM utilizzano solo acqua potabile, purificata da filtri meccanici e da un sistema ad osmosi inversa. Sono dotati di un sistema di sanificazione automatico che si attiva nelle ore notturne.

naturale, come l'aria e l'acqua

NM TECHNOLOGIES

Natural Misting è l'azienda Top Quality in Italia per i sistemi di nebulizzazione e umidificazione per i prodotti alimentari freschi. I nostri sistemi, altamente tecnologici, sono studiati per contenere i consumi e rispettare l'ambiente.

Si adattano alle esigenze di ciascun cliente: come in un puzzle si compongono un pezzo alla volta. Ad ultrasuoni o a pressione, sono dotati di sistemi integrati o di moduli aggiuntivi per la sanificazione automatica dei circuiti in modo da assicurare la perfetta igiene dell'impianto e la salute dei consumatori. Possono essere gestiti indipendentemente o collegati a sistemi di controllo remoto. Non bagnano il pavimento evitando il rischio di scivolamento.

Tecnologie

Ultrasuoni, bassa media o alta pressione, la scelta della tecnologia adatta è un fattore fondamentale per ottenere le migliori prestazioni. Natural Misting ha selezionato una gamma di prodotti con differenti prestazioni per rispondere alle specifiche esigenze dei Clienti.

naturalmisting
ENERGY GREEN TECHNOLOGIES



 **CONTRONICS**



Servizio

Dal sopralluogo al servizio di assistenza post-vendita, il nostro team di Tecnici specializzati è attento ad ogni dettaglio. Il servizio tecnico e di manutenzione viene effettuato su tutto il territorio nazionale e in Svizzera garantendo il rispetto delle norme ed il perfetto funzionamento delle nostre soluzioni.



I VANTAGGI NM TECHNOLOGIES

- In Italia siamo l'azienda Top Quality per l'umidificazione e nebulizzazione dei prodotti freschi
- Le nostre soluzioni si adattano perfettamente alle esigenze specifiche di ciascun cliente
- Sono sistemi flessibili, integrabili a tutte le soluzioni di arredamento
- I consumi d'acqua e di elettricità sono estremamente contenuti
- Viene utilizzata solo acqua potabile, ulteriormente purificata con una membrana ad osmosi inversa
- Dall'installazione ai servizi post-vendita seguiamo direttamente i Clienti con un team di tecnici specializzati
- Garantiamo un servizio di manutenzione programmata puntuale e professionale

