



SISTEMI DI NEBULIZZAZIONE PRODOTTI ITTICI



naturale, come l'aria e l'acqua

naturalmisting
ENERGY GREEN TECHNOLOGIES

Sistemi di nebulizzazione e umidificazione per prodotti ittici

Soluzioni al servizio del reparto pescheria

I sistemi di nebulizzazione Natural Misting, sono la soluzione per mantenere i colori brillanti del pesce fresco nell'arco dell'intera giornata. Elementi semplici come l'aria e l'acqua per una tecnologia innovativa studiata per migliorare la conservazione dei prodotti ittici e reintegrare l'umidità persa naturalmente con l'esposizione alla refrigerazione, all'illuminazione e alla climatizzazione del reparto.

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

- Riduzione fino al 50% del calo peso
- Migliore conservazione dei prodotti
- Estensione della shel-life
- Maggiore durata del letto di ghiaccio
- Riduzione degli scarti e dei costi di gestione
- Assenza di insetti volanti

Dicono gli addetti:

"il banco rimane attraente tutta la giornata"



Controllo della disidratazione e riduzione del calo peso

I prodotti ittici esposti nei banchi refrigerati o su letto di ghiaccio perdono in poche ore fino al 6% del loro peso originale. La nebulizzazione riduce drasticamente la disidratazione recuperando fino al 50% del calo-peso fisiologico. Gli effetti negativi di disidratazione e ossidazione, causati principalmente dalla refrigerazione e dall'illuminazione, vengono minimizzati.

"il pesce si conserva meglio e il ghiaccio si scioglie più lentamente"



Effetto scenico assicurato

Un banco dotato di sistema di nebulizzazione garantisce un notevole impatto di immagine per il punto vendita. L'effetto scenico è assicurato: pioggia o nebbia esaltano l'aspetto brillante e fresco dei prodotti di qualità ben conservati. Il reparto incrementa le vendite del 20% e migliora i margini di profitto.

La nebulizzazione riduce la presenza di mosche e la formazione di odori sgradevoli. Favorisce l'acquisto d'impulso e fidelizza il cliente che percepisce la cura e l'attenzione dedicate ai prodotti freschi.



naturale, come l'aria e l'acqua

naturalmisting
ENERGY GREEN TECHNOLOGIES

Ottimizzazione della rotazione dei prodotti

I prodotti ittici sono particolarmente delicati. Con la nebulizzazione non è più necessario girare o ghiacciare i prodotti limitando così gli effetti negativi di un'eccessiva manipolazione. L'acqua nebulizzata evaporando sottrae calore all'aria contribuendo ad abbassare la temperatura ambiente. Sul banco può quindi essere esposta una maggior quantità di merce perché, meglio conservata, dura più a lungo.

"senza nebulizzazione il pesce si secca"

Aumento del margine, riduzione dei costi di esercizio

Natural Misting è ENERGY GREEN. I sistemi con tecnologia NM contribuiscono a ridurre il consumo giornaliero di ghiaccio e di conseguenza di acqua ed energia elettrica. Contengono lo scioglimento del ghiaccio aumentandone la durata ed evitano le operazioni di rinnovo durante le ore di servizio.

"quando la nebulizzazione non è in funzione i clienti chiedono se abbiamo cambiato il fornitore"



Soluzioni flessibili

I sistemi Natural Misting si adeguano alle esigenze specifiche del punto vendita a seconda della stagione, del giorno della settimana e del prodotto esposto.

In qualsiasi momento è possibile cambiare la disposizione delle referenze, non nebulizzare su prodotti come filetti e molluschi o modulare la superficie di vendita. Si integrano con qualsiasi tipo di arredamento e sono predisposti per essere implementati con il sistema di scioglimento automatico del ghiaccio De-Icing.



La tecnologia

Per i prodotti ittici NM propone più soluzioni tecnologiche: ultrasuoni, bassa o media pressione.

Gli apparecchi hanno dimensioni estremamente contenute per poter essere posizionati anche sotto il banco. Gli erogatori li erogatori, sospesi, posti all'interno del banco il diffusore corre lungo tutta la lunghezza dell'evaporatore, per distribuire uniformemente la nebbia fine generata dai trasduttori.

I sistemi NM utilizzano solo acqua potabile, purificata da filtri meccanici e da membrana 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.

 **CONTRONICS**



naturalMisting
ENERGY GREEN TECHNOLOGIES



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

