



SISTEMI DI NEBULIZZAZIONE E UMIDIFICAZIONE PER FRUTTA E VERDURA



naturale, come l'aria e l'acqua

naturalmisting
ENERGY GREEN TECHNOLOGIES

Sistemi di nebulizzazione e umidificazione per frutta e verdura

Soluzioni al servizio di frutta e verdura

I sistemi di nebulizzazione e umidificazione Natural Misting, sono studiati per meglio conservare i prodotti ortofrutticoli reintegrando l'umidità persa progressivamente con il passare del tempo e l'esposizione in vendita. Dal post-harvest al punto vendita mantenere il giusto grado di umidità dei prodotti significa ridurre il calo peso naturale e conservare le qualità nutrizionali.

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

- Riduzione fino al 50% del calo peso naturale
- Prodotti invitanti, aspetto fresco e croccante
- Miglior conservazione, estensione della shel-life
- Minori scarti e minori costi di gestione
- Assenza di insetti volanti
- Incremento delle vendite
- Fidelizzazione dei Clienti



Soluzioni naturali

Offrire prodotti freschi e croccanti è vitale per le vendite dell'ortofrutta. I sistemi NM reintegrano l'umidità persa naturalmente, abbassano la temperatura dell'aria, contrastano l'avvizzimento e preservano l'aspetto brillante e naturale tipici dei prodotti di qualità.

Dicono gli addetti:

"è vitale per le insalate, referenze come le carote, i ravanelli o i broccoli rimangono colorate e brillanti"



"non dobbiamo bagnare i prodotti durante la giornata"

Controllo della disidratazione e riduzione del calo peso

I prodotti freschi esposti nei banchi frigoriferi o in espositori 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, rispetto ad un banco non umidificato fino al 50%. 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.

"minori scarti, meno ore-lavoro per la gestione del reparto"

Ottimizzazione della rotazione dei prodotti

Nei prodotti meglio conservati la quantità di scarti e le abituali operazioni di cernita sono drasticamente ridotte. Durante le ore notturne non è più necessario riporre la merce in cella.



Soluzioni sostenibili

I sistemi Natural Misting concorrono alla riduzione degli sprechi alimentari.

Frutta e verdura traggono maggiore beneficio dalla nebulizzazione (bassa temperatura e alta umidità) se non confezionate con imballi di plastica. I sistemi di nebulizzazione e umidificazione inducono ad utilizzare meno packaging.



Minore movimentazione rifiuti = minori emissioni di CO2.
Risparmio energia celle frigo = minori emissioni di CO2.
Efficienza del metodo di conservazione: 3kW di energia per la refrigerazione contro solo 300 W di elettricità per i sistemi di nebulizzazione e umidificazione.

"I clienti apprezzano la qualità dei prodotti che durano più a lungo e mantengono il loro aspetto fresco anche a casa"

La tecnologia

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

Gli apparecchi hanno dimensioni estremamente contenute per poter essere posizionati anche sotto il banco di esposizione. Il tipo di erogazione dipende da molteplici fattori. Gli erogatori possono essere sospesi a mezz'altezza, sospesi a soffitto, all'interno del banco con ugelli direzionabili o a becco, con tubo diffusore inox o in polietilene.

I sistemi NM utilizzano solo acqua potabile, purificata da una stazione di filtraggio composta da filtri meccanici e membrana ad osmosi inversa. I sistemi ad ultrasuoni sono dotati di un sistema di sanificazione automatico ad ozono 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

