

SISTEMI DI  
NEBULIZZAZIONE NATURALE

PER PRODOTTI  
ORTOFRUTTICOLI

naturale, come l'aria e l'acqua



# Sistemi di nebulizzazione naturale per prodotti ortofrutticoli

- La nebulizzazione riduce fino al 50% il calo peso naturale
- Esalta l'aspetto fresco e croccante di frutta e verdura
- Migliora la conservazione, estende la shel-life
- Riduce gli scarti e i costi di gestione
- Allontana gli insetti volanti
- Aumenta le vendite
- Fidelizza i Clienti

## Soluzioni al servizio del reparto ortofrutta

Offrire prodotti freschi e croccanti è vitale per le vendite dell'ortofrutta.

I sistemi di nebulizzazione naturale Natural Misting abbassano la temperatura, contrastano l'avvizzimento e preservano l'aspetto brillante e naturale tipici dei prodotti di qualità, Utilizzano solo acqua potabile, purificata con un sistema ad osmosi inversa e filtri meccanici, così da proteggere i prodotti alimentari come fa la natura.



## Controllo della disidratazione e riduzione del calo peso

I prodotti ortofrutticoli esposti in banchi refrigerati o su bancarelle neutre perdono, in poche ore, dal 2 al 6% del loro peso originale. La nebulizzazione naturale reintegra l'umidità persa naturalmente dai prodotti, recuperando fino al 50% il "calo peso" naturale.



## Risultati assicurati per una qualità che fa la differenza

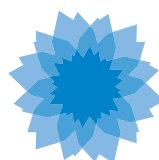
Nebulizzare i prodotti ortofrutticoli garantisce un notevole impatto di immagine.

Con i sistemi di nebulizzazione Natural Misting l'effetto scenico è assicurato: ad intervalli regolari una pioggia fine cade per gravità sui prodotti esaltando l'aspetto sano, fresco con i colori brillanti dei prodotti di qualità ben conservati.

L'acqua erogata non bagna il pavimento evitando il rischio di scivolamento per Addetti e Clienti.



naturale, come l'aria e l'acqua



naturalMisting

### Incremento delle vendite

La nebulizzazione incrementa le vendite ed aumenta fino al 25% la redditività del reparto rendendolo attrattivo e rassicurante. Favorisce l'acquisto d'impulso, migliora l'immagine dell'intero punto vendita e fidelizza il cliente che percepisce la cura e l'attenzione dedicate ai prodotti freschi.



### Ottimizzazione della rotazione dei prodotti

I prodotti ortofrutticoli sono delicati e molto sensibili alle condizioni ambientali.

Con il sistema di nebulizzazione naturale la durata di vita dei prodotti raddoppia. La rotazione è ottimizzata e nelle ore notturne i prodotti possono essere lasciati sugli espositori.



### Flessibilità

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 pomodori e cipolle o ridurre la superficie di vendita.

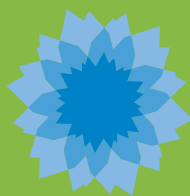
Si integrano con qualsiasi tipo di arredamento.



### Aumento del margine, riduzione dei costi di esercizio

Con la nebulizzazione naturale le operazioni di cernita ed esfoliazione sono drasticamente ridotte. I banchi e gli espositori possono essere caricati maggiormente evitando il riapprovvigionamento diminuendo considerevolmente le ore di lavoro necessarie alla gestione del reparto.





## I SISTEMI DI NEBULIZZAZIONE NATURALE

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.



### Installazione semplice

Per installare un sistema di nebulizzazione naturale sono sufficienti un attacco alla rete dell'acqua potabile, uno scarico e una presa elettrica.

### Tecnologie

Ultrasuoni, alta o bassa 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.

### Servizio

Dal sopralluogo al servizio di assistenza post-vendita, il nostro team di Tecnici specializzati è attento ad ogni dettaglio. Garantiamo un servizio di qualità per assicurare il rispetto delle norme ed il perfetto funzionamento delle nostre soluzioni. A fine installazione forniamo la formazione necessaria al corretto e proficuo uso dei sistemi.

## Nebulizzare, proteggere, valorizzare



Prodotti Ortofrutticoli



Prodotti Ittici



Freschi Tradizionali

## I VANTAGGI DEI SISTEMI DI NEBULIZZAZIONE E UMIDIFICAZIONE NATURAL MISTING

- 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
- Nebulizziamo i prodotti, non il pavimento
- 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

