

## SISTEMI DI UMIDIFICAZIONE NATURALE

## PER PRODOTTI FRESCHI TRADIZIONALI

naturale, come l'aria e l'acqua



# Sistemi di umidificazione naturale per prodotti freschi tradizionali

- L'umidificazione dell'aria riduce fino al 50% il calo peso naturale
- Esalta l'aspetto invitante dei prodotti esposti
- Migliora la conservazione, estende la shel-life
- Riduce gli scarti e i costi di gestione
- Aumenta le vendite
- Fidelizza i Clienti

## Una soluzione naturale al servizio dei freschi tradizionali

I freschi tradizionali si acquistano prima di tutto con gli occhi. Offrire al consumatore in qualsiasi momento della giornata un prodotto attraente, di qualità, conservato con il giusto tasso di umidità è essenziale per le vendite.

I sistemi di umidificazione Natural Misting con elementi semplici come l'acqua e l'aria reintegrano l'umidità persa naturalmente dai prodotti preservandone i colori originali e la morbidezza.



## Controllo della disidratazione e riduzione del calo peso

I prodotti esposti in banchi refrigerati ventilati perdono in poche ore fino al 4% del loro peso originale.

I sistemi di umidificazione Natural Misting regolano il tasso di umidità all'interno del banco limitando l'ossidazione e la disidratazione degli alimenti pre-tagliati dovute alla refrigerazione e illuminazione. Atomizzano solo la quantità d'acqua necessaria a controllare l'umidità evitando la formazione di ghiaccio o ristagni sul fondo del banco.



## Effetto scenico assicurato

L'umidificazione applicata ai banchi per le carni al taglio, migliora l'aspetto del prodotto, evita l'ossidazione e di conseguenza evita le operazioni di rifilatura e la quantità di scarti.

I prodotti di gastronomia e i salumi non seccano. Con i sistemi di umidificazione Natural Misting l'effetto scenico è assicurato: ad intervalli regolari una nebbia fine, che non bagna i vetri, viene atomizzata all'interno del banco lasciando gli alimenti attraenti e ben visibili.



naturale, come l'aria e l'acqua



naturalmisting

### Incremento delle vendite

I sistemi di umidificazione riducono la disidratazione dei prodotti del 50%. Contribuiscono ad incrementare vendite e redditività dell'intero reparto.

Favoriscono l'acquisto d'impulso, migliorano l'immagine del punto vendita, fidelizzano il cliente che percepisce la cura e l'attenzione dedicate ai prodotti freschi.



### Ottimizzazione della rotazione dei prodotti

Con i sistemi di umidificazione la rotazione dei prodotti è ottimizzata. Nei prodotti meglio conservati la quantità di scarti e le abituali operazioni di filmatura e rifilatura sono drasticamente ridotte.



### 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, escludendo dall'umidificazione parte del banco. Si adattano a qualsiasi tipo di banco refrigerato e non bagnano i vetri.



Aumento del margine, riduzione dei costi di esercizio

I prodotti esposti non necessitano di operazioni di rifilatura.

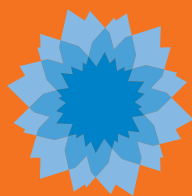
La rotazione dei prodotti è ottimizzata, la durata raddoppiata. I sistemi Natural Misting utilizzano solo acqua potabile, purificata da filtri meccanici e da un sistema ad osmosi inversa.

Natural Misting è ENERGY GREEN.

Nelle 24 ore un sistema di media dimensione consuma meno di un rubinetto lasciato aperto per 5 minuti.







## 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
- 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

