



...existe una gran diferencia.



“El sistema de humidificación Nebusystem en cámara, aumentó la vida útil de todos los productos considerados. Este aumento fue especialmente destacable en el caso de la lechuga para la cual la incorporación del control de humedad en cámara supuso un aumento del 125%.”

Estudio realizado por:
Departamento de Agricultura y Alimentación,
Dpto. de Química Universidad de La Rioja, España.

Sistemas de humidificación para cámaras de frío

www.Nebusystem.com.mx

Nebusystem

Una nueva experiencia de compra en productos frescos

Empresa líder en el desarrollo y comercialización de sistemas de nebulización, Nebusystem es un auténtico aliado de la tienda de alimentación tradicional, supermercados y grandes superficies para la conservación de sus productos frescos. Sus nebulizadores permiten adecuar las condiciones de humedad relativa a las necesidades de cada sección y cada producto, desde la postcaptura a la exposición en el punto de venta. El resultado: productos más atractivos, más apetecibles, con todo su sabor y todo su aroma. Productos frescos, frescos por más tiempo. Una nueva experiencia de compra.

¿Por qué **Nebusystem**?

- ✓ El producto mantiene la calidad y aspecto idóneos para su comercialización desde la apertura hasta el cierre del establecimiento.
- ✓ La "pérdida desconocida" por evaporación de agua y desahogado del producto se reduce entre un 3% y un 5%
- ✓ La "pérdida conocida" por descarte de producto no comercializable al final del día de exposición se reduce en al menos un 25%.
- ✓ Se conservan los valores organolépticos de los productos expuestos: sabor, color, olor, textura, dureza, aspecto visual...
- ✓ Eficiencia energética y sostenible.
- ✓ Se ofrece esta mejora como factor diferencial a favor del consumidor que comprará, no un producto que parezca más sano sino un producto más sano. Mejor conservado en el circuito de distribución.
- ✓ Dado el incremento de ventas y las menores mermas de productos se obtiene un R.O.I. rápido que permite aportar un beneficio neto a la industria.
- ✓ Sano y saludable.



Sistema AFC Humidificación cámaras de frío

APLICACIONES

- Cámaras de conservación y almacenamiento de: frutas, verduras, hortalizas, carnes, pescados, quesos, embutidos, flores y plantas.
- Almacenes de maduración.

FUNCIÓN

- La unidad trabaja con agua fría de red, que previamente se filtra y depura por Ósmosis Inversa. Seguidamente se higieniza por lámpara UV y pasa al sistema de control que mantendrá la humedad que previamente se habrá programado.
- Conseguimos una humedad constante evitando los picos que tanto afectan al producto almacenado.
- Completo software NebuAqualifeSystem® de gestión de mantenimiento, acorde a las más exigentes normas europeas de conservación de productos frescos, según normas HACCP.

CONTROLES

- Valores en memoria de actuaciones automatizadas de Autocontrol en display.
- Interruptor on/off marcha y avería.
- Indicadores de NO Conformidad.

INSTALACIÓN

- A medida de la cámara de conservación.

REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN

- Toma de corriente.
- Toma de agua de red potable y fría de 1/2"
- Desagüe.



NebuAqualifeSystem®

Visite nuestra web en

www.**Nebusystem**.com.mx

(55) 52 93 01 78

info@nebusystem.com.mx

