



...existe una gran diferencia.



*“El uso del sistema de humidificación Nebusystem causó una reducción en la pérdida de peso en pechugas de pollo, salchichas y lomo de cerdo y una mejora de la apariencia de todos los productos estudiados.”*

Estudio realizado por:  
B. Martínez y F. Fernández  
I.R.T.A Tecnología Alimentaria

Sistemas de humidificación para vitrinas de carne

www.Nebusystem.com.mx

## 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 el post-oreo 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 desangrado 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 diferencia el establecimiento de sus competidores al ser referente de productos frescos.
- ✓ 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 a la sección aportar un beneficio neto al establecimiento.
- ✓ Sano y saludable.



## Sistema AFVT Humidificación vitrinas de carne

### APLICACIONES

Vitrinas de productos frescos.

- Carne.
- Pollo.
- Embutidos.
- Pasta Fresca...

### 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, dependiendo del porcentaje de humedad relativa (Rh) marcada, mantendrá una humedad constante en el interior de la vitrina.

Completo software NebuAqualifeSystem® de gestión de mantenimiento, acorde a las más exigentes normas europeas de conservación de productos frescos, según normas HACCP.

En horas de cierre al público y en ausencia del personal, de forma automatizada sin intervención de la sección, se realizan las labores de higienización que facilitan la inocuidad y protección del consumidor. Exclusivo del sistema NebuAqualifeSystem®.

### MATERIAL

Acero Inoxidable y P.V.C.

### ELECTRICIDAD

220 V.

### INSTALACIÓN

- A medida de la vitrina expositora.

### CONTROLES

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



NebuAqualifeSystem®

Visite nuestra web en

www.Nebusystem.com.mx

(55) 52 93 01 78

info@nebusystem.com.mx

