



# *Nebusystem*<sup>®</sup>

Sistemas de control de humectación



# Nebusystem®

La variable más importante en la conservación de los productos frescos es la humedad. La temperatura, el tiempo de conservación y el grado de carga bacteriana son factores tenidos en cuenta desde hace décadas. Nebusystem desarrolla, diseña produce e instala los sistemas de control de humedad relativa más sofisticados y eficaces.

## ¿Por qué Nebusystem?

- ✓ Nuestra diferenciación está basada en una cultura propia del concepto de calidad del producto acabado.
- ✓ Desde los inicios de nuestra actividad en el sector de la Distribución e Industria hemos sido capaces de asimilar y compartir experiencia con nuestros clientes. Somos considerados una agente estratégico de su desarrollo.
- ✓ Somos parte del desarrollo de la solución en su proceso de atención al cliente. Un cliente que exige mejores acabados, productos de mayor calidad, sistemas amigables con el medio ambiente y eficiencia.
- ✓ Nuestro equipo de profesionales, en cada departamento, pueden colaborar con el cliente desde el diseño hasta la instalación de sistemas de humectación para cada aplicación concreta.
- ✓ Estamos colaborando con Instituciones Privadas, Organismos Oficiales, Organizaciones de Consumidores, Cadenas de Alimentación, Grupos Hoteleros y Universidades en el ámbito de la capacitación de personal, diseño, Departamentos de Calidad, Ministerios de Salud Pública, etc. Siempre aportando nuestra experiencia y conocimiento. Estamos a su servicio.

“ 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. ”

B. Martínez y F. Fernández  
I.R.T.A Tecnología Alimentaria

“ El sistema de humidificación Nebusystem en expositor, aumentó la vida útil de coliflor y especialmente de lechuga, para la cual supuso un aumento del 250% en su vida útil. ”

Departamento de Agricultura y Alimentación  
Universidad de La Rioja, España

“ El sistema de humidificación Nebusystem tiene un efecto beneficioso en la conservación del pescado fresco por lo que el consumidor obtendrá un producto de mejor calidad. ”

Prof. José Antonio Beltrán  
Departamento de Ciencia y Tecnología  
Universidad de Zaragoza, España

Su **inocuidad** está garantizada bajo el procedimiento de la norma UNE-ISO22000: alta protección del consumidor e inocuidad del agua aportada al producto fresco.

Su **calidad** está respaldada por el procedimiento de la norma UNE-ISO9001, basándonos en la experiencia, la cualificación de nuestro personal y la especialización de cada miembro de un equipo orientado a la excelencia.

## Nuestros clientes



## Información Técnica

Nebusystem ha seleccionado los mejores proveedores a nivel mundial de cada componente utilizado. Se ha sometido a verificación cada ficha técnica facilitada por nuestros suministradores, y se ha exigido la Certificación Internacional pertinente.

Disponemos de un equipo humano bien formado. Profesionales colegiados en cada una de sus ramas de especialización, trabajando para elaborar la respuesta que se nos demanda cada día.



Este equipo ha creado el mejor Software de Autocontrol. Nuestros sistemas se autochequean y le envían información en tiempo real a nuestra pantalla de comunicación con su personal. Podemos garantizar y certificar cada instalación realizada como inocua. Somos exclusivos a nivel mundial en esta garantía.



Visite nuestra web en

www.Nebusystem.com.mx

(55) 52 93 01 78  
info@nebusystem.com.mx

