

Prodew

MISTING & HUMIDIFICATION

Usado em balcões frigoríficos de
Carnes, Frios e Laticínios,
Frutos-do-mar, Confeitaria.

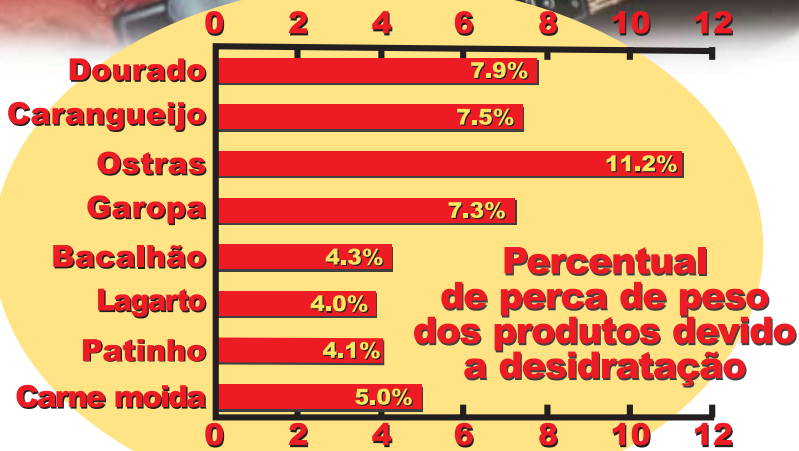
ProCloud™

Humidificação



Porque fazer uso de humidificadores ?

Os balcões frigoríficos removem a humidade do ar causando uma perda de 4% à 12% de peso dos produtos como Carnes, Frios e Laticínios e Frutos-do-mar num período de 6 horas devido a evaporação, processo natural por estarem expostos. O sistema Prodew de humidificação retarda o processo de ressecamento desses produtos.



- **Como funciona ?**
Lança humidade em forma de névem permitindo assim uma distribuição homogênia da humidade e promove efeitos visuais especiais.
- **Vantagens do Sistema ProCloud**
Pode ser usado com qualquer tipo de sistema de refrigeração porém foi desenvolvido especialmente para ser usado em sistemas de refrigeração de "ar-forçado" aumentando o fluxo de humidade.
- **Desenho Inovador**
Não interfere na aparência estética.
- **De fácil e rápida instalação**

Para maiores informações sobre a nossa linha completa de produtos por favor contactar:

Prodew Inc.
189 Cobb Parkway N. Ste. B-5
Marietta, GA 30062 USA

LIGAÇÃO GRATUITA: 866 677 6339
TELEPHONE: 770 420 3060
FAX: 770 795 1314
www.prodew.com

