



gelfrigor

Nebulizzazione

gelfrigor

c'è Aria di Fresco ... con i nuovi Nebulizzatori!

Introduzione

L'umidità relativa in un supermercato è molto bassa in inverno quando il locale è riscaldato, come pure in estate quando l'aria condizionata è in funzione.

A causa di questo, i prodotti freschi perdono la loro idratazione, che evapora nell'aria circostante, peggiorandone l'aspetto e le qualità organolettiche.

Il sistema di umidificazione ad ultrasuoni Gel-frigor è in grado di fornire una perfetta soluzione per mantenere i vostri prodotti davvero freschi.





Come funziona?

L'acqua viene prima filtrata dal sistema ad osmosi inversa e successivamente nebulizzata da onde ad alta frequenza (ultrasuoni). Questa nebbiolina viene diffusa sopra il prodotto come un manto.

Le goccioline d'acqua evaporano e formano uno strato di aria fresca e umida appena sopra il prodotto. Questo effetto è chiamato "evaporazione di raffreddamento".

Grazie alla micronebulizzazione la temperatura si abbasserà di circa 4°C e l'umidità relativa raggiungerà circa il 95%.





Igiene

Al fine di garantire la massima qualità, l'acqua viene prima trattata da un filtro ad osmosi inversa.

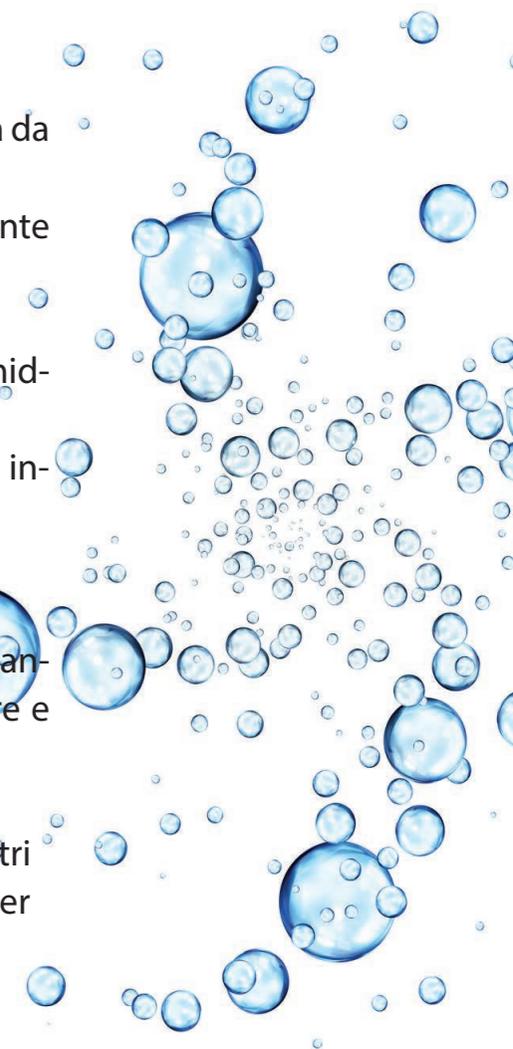
Elimina tutti i batteri, virus, calcio e minerali, che sono solitamente presenti nelle acque delle città.

Il sistema viene lavato e pulito su base oraria, durante il quale l'umidificazione si ferma per un breve periodo di tempo.

Se si dovesse verificare un guasto al sistema di filtraggio, l'intera installazione si spegne automaticamente, prima che qualsiasi altra infezione batterica possa prendere posto.

Il nebulizzatore è corredato da un generatore di ozono che garantisce l'eliminazione di eventuali batteri presenti nell'umidificatore e nei tubi collegati.

Di norma il generatore di ozono viene impostato in modo che entri in funzione la notte, quando il nebulizzatore può essere spento per un breve periodo.





Installazione

L'umidificatore e il sistema di trattamento delle acque sono preinstallati su di un telaio in acciaio inox.

Il sistema è plug&play: basta collegare la rete idrica, lo scarico e la corrente elettrica.

E' così pronto per l'uso.

Le tubazioni che distribuiscono la micronebulizzazione possono essere in acciaio inox o in pvc alimentare, a seconda delle esigenze tecniche ed estetiche.





Quali sono i vantaggi per i vostri clienti?

Prodotto sempre fresco e conservato in ambiente privo di batteri

Quali sono i vantaggi per voi?

L'aumento del vostro fatturato nel settore frutta e verdura (fino al +20%), perchè il prodotto rimane più fresco e conservato correttamente e il sistema di nebulizzazione richiama l'attenzione.

L'aumento del vostro fatturato anche su altri prodotti (+1,5%), per il miglioramento dell'aspetto dei prodotti come carni e pesce.

Meno manodopera, perchè non vi è alcuna necessità di trasportare i prodotti in cella durante la notte.

Risparmio energetico, in quanto viene eliminato l'espositore refrigerato.

Meno consumo in cella, perchè il prodotto rimane nella posizione di vendita con conservazione perfetta.





Quali sono i costi?

A parte i costi di investimento, che potrete ammortizzare in 20 anni, ci saranno altri 3 fattori da prendere in considerazione:

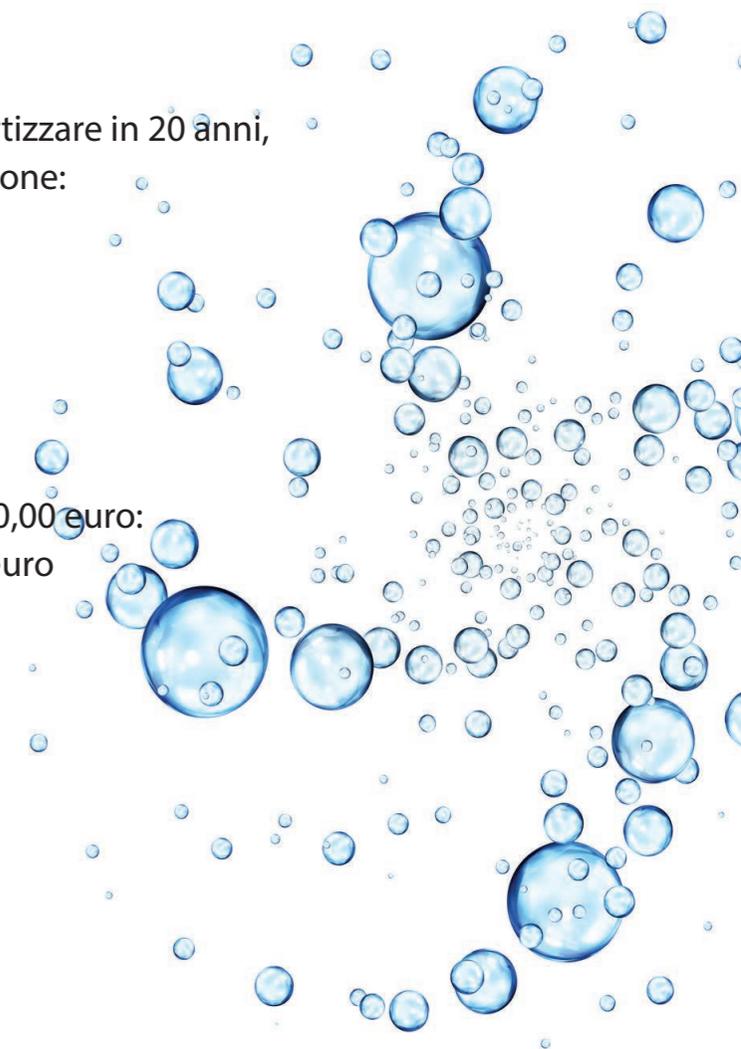
- utilizzo dell'acqua
- costi di energia elettrica
- manutenzione

COSTO ANNUALE

per un sistema "all-in" con un investimento di 6.000,00 euro:

- compresi gli interessi e 10 anni write-off: 750,00 euro
- energia: 2,628 KW = 315,00 euro
- acqua: 145 m³ = 145,00 euro
- manutenzione: 500,00 euro

TOTALE: 1.710,00 euro = 4,70 euro al giorno

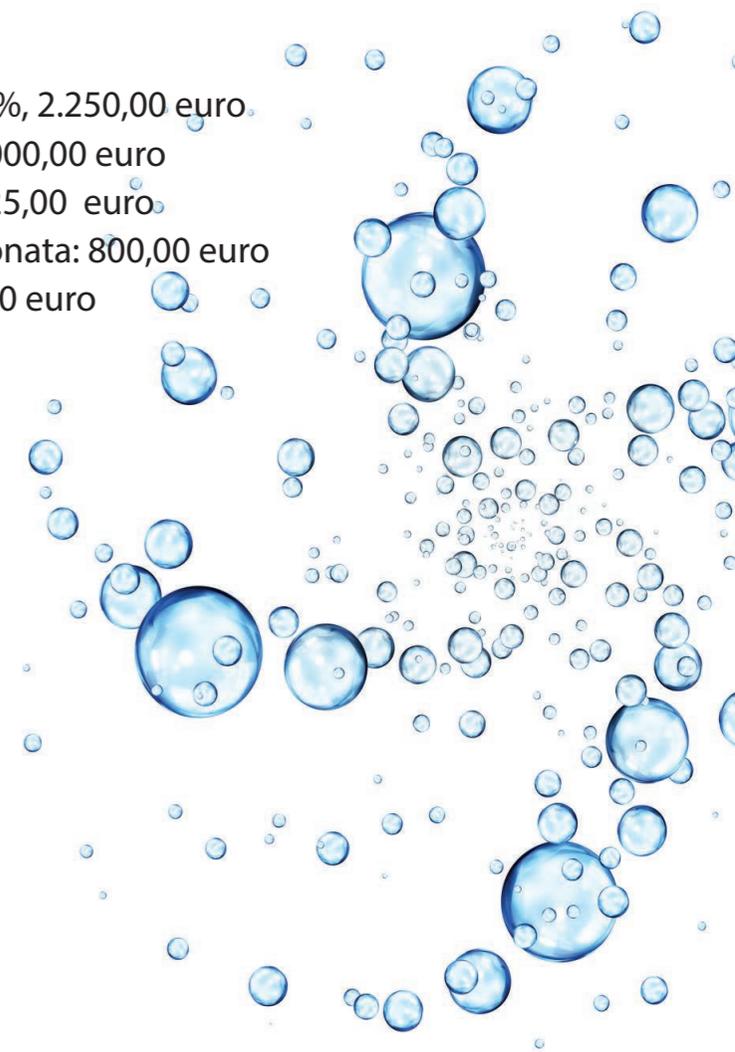




UTILE ANNUALE:

- L'utile è aumentato da patate, verdure e frutta: 15%, 2.250,00 euro
- Riduzione delle perdite a causa dei rifiuti: 25%, 6.000,00 euro
- Riduzione dei costi di energia per il magazzino: 425,00 euro
- Riduzione del costo dell'energia per l'aria condizionata: 800,00 euro
- Risparmio di manodopera: 1 ora al giorno, 3.750,00 euro

TOTALE: 14.725,00 euro = 40,30 euro al giorno





gelfrigor

GEL-FRIGOR di Negosanti & C. srl
via Montecatini, 243
47521 Cesena (FC)

0547 63.18.30

0547 63.16.68

info@gelfrigor.it

Visita il nostro sito
www.gelfrigor.it

Seguici anche su

