



## GROENTE EN FRUIT

### Mist voor langere houdbaarheid en betere kwaliteit

Verse producten verliezen in een winkel snel hun kwaliteit doordat de luchtvochtigheid over het algemeen bijzonder laag is. Hierdoor verliezen ze vocht aan de droge omgevingslucht. Zo kunnen bijvoorbeeld slablaadjes al binnen een uur slap worden en zichtbaar minder vers en knapperig ogen. De 'dry-mist' technologie van Contronics zal u helpen om dit effect tegen te gaan.

Denk aan de ochtendmist boven een akker, wij kopiëren dit natuurlijke verschijnsel. Onze systemen maken de allerfijnste mist van het meest zuivere water middels ultrasone trillingen. De producten in uw schap worden omhuld door dit lichte mistdekentje. De mist verdampt, hierdoor stijgt de luchtvochtigheid en er ontstaat een natuurlijk koelend effect.

Uw verse producten staan nu geen vocht meer af, behouden langer hun kwaliteit en ze worden niet nat. Bepaalde producten (bijvoorbeeld sla) kunnen zelfs rehydrateren doordat de aerosolen zo klein zijn, dat ze die kunnen opnemen via hun stomata (poriën) waardoor het vochtverlies na de oogst kan worden hersteld. Uw producten behouden hun verse kwaliteit, kleur en voedingsstoffen en zijn veel langer houdbaar. Dit zullen uw klanten ook echt merken!



*Uw verse producten staan nu geen vocht meer af en behouden langer hun kwaliteit.*

### Voordelen:

Naast kwaliteits- en gewichtsbehoud biedt onze 'dry-mist' technologie u nog meer, denk aan:

- Hogere marge: door minder bederf afval.
- Hogere omzet: door betere product kwaliteit en het 'show-effect' van de nevel in het schap.
- Arbeidskostenbesparing: het product hoeft na sluitingstijd niet meer in de koelcel.
- Energiebesparing: in koelcel en door natuurlijk koelend effect.
- Door de mist is verpakkingsmateriaal onnodig.
- Onze mist levert een zichtbare bijdrage aan uw duurzaamheidsagenda: Minder afval, energie en CO2.
- Terugverdientijd binnen een jaar.
- Levenslange garantie in combinatie met onderhoudscontract.





Morrisons, UK

## Voor alle verspresentaties

Onze techniek kan worden toegepast op alle groente en fruit presentatiemeubels, zowel gekoeld als ongekoeld. Het systeem kan gemakkelijk en snel in bestaande meubels worden ingebouwd. De verdeling en hoeveelheid mist is eenvoudig te reguleren.

## Contronics

Het is onze missie om een bijdrage te leveren aan de strijd tegen voedselverspilling. Onze ultrasone 'dry-mist' technologie helpt ons daar al decennia bij en wij zijn niet alleen. Onze klanten zorgen ervoor dat wereldwijd meer dan 26.000 systemen operationeel zijn.

Ondersteund door dertig internationale distributiepartners is Contronics marktleider in de food sector. Dit is mede te danken aan de betrouwbaarheid en maximale hygiëne van de apparatuur.



Carrefour, Frankrijk

*"Dankzij de droge mist is de omzet, kwaliteit en de afdelingsbijdrage van mijn AGF afdeling zichtbaar verbeterd"*

*Pieter-Jan van Gurp, Supermarkt ondernemer*

### Contronics biedt u

- Vrijblijvend en specifiek advies over toepassing in uw situatie
- Ondersteuning van planning t/m installatie.
- Service en onderhoud.

Uiteraard staan wij u ook graag te woord

Contronics Engineering B.V.

T: +31 413 487 000

E: info@contronics.nl

I: www.contronics.nl

Ambachtsweg 8, 5492NJ

Sint-Oedenrode, The Netherlands



TESCO, Polen