



VIS

Mist voor langere houdbaarheid en betere kwaliteit

Uw consument koopt uw visproducten op visuele uitstraling. Daarom is het essentieel dat uw producten de gehele dag optimale kwaliteit en versheid uitstralen. Een uitdaging hierbij is dat een gekoeld presentatiemeubel vocht onttrekt aan uw product, droogt uit en filet verkleurt. Uw vis verliest gewicht of moet verstopt worden onder een ijslaag. Daarnaast treedt er mogelijk verkleuring en/of oxidatie op en daarmee verminderde versuitstraling. De 'Dry Misting' technologie van Contronics zal u helpen om dit effect tegen te gaan.

Onze systemen maken de allerfijnste mist van het zuiverste water, middels ultrasone trillingen. De producten in uw koelmeubel worden omhuld in een deken van mist. De mist verdampt en de luchtvochtigheid rond het product stijgt. Hierdoor staan uw producten geen vocht meer af en behouden ze hun verse kleuren en gewicht, zonder nat te worden.

*Uw verse product
behoudt haar kwaliteit
en verse uitstraling.*



Voordelen:

Naast langere vers uitstraling en houdbaarheid biedt onze 'Dry Misting' technologie u nog meer, denkt u aan:

- Hogere marge: door minder snijafval en minder gewichtsverlies door uitdroging.
- Hogere omzet: door betere productkwaliteit en het 'show-effect' van de nevel in uw presentatiemeubel.
- Mooiere presentatie: verpakkingsmateriaal/folie is overbodig en het product hoeft niet langer "verstopt" onder het ijs te liggen.
- Geen druppelvorming op het productoppervlak, dus ook zeer geschikt voor gesneden visfilets.
- Arbeidsbesparing waardoor meer verkoopuren: minder product handeling, meer producten in uw meubel (minder in koelcel).
- Energiebesparing: Het natuurlijke koeffect levert een bijdrage aan de koeling van uw meubel.
- Schrikt vliegende insecten af en vermindert onprettige geuren.
- Terugverdientijd binnen een jaar.
- Levenslange garantie in combinatie met het onderhoudscontract.



Carrefour, France

Voor alle koelmeubels

Onze techniek kan gemakkelijk en snel worden ingebouwd in alle bestaande meubels, zowel gekoeld als ongekoeld. De verdeling en hoeveelheid mist is eenvoudig te reguleren.



Visspecialist De Bie, Eindhoven

“Dankzij de droge mist kan ik een nog verser vis product bieden en heb ik een mooiere presentatie, dat merk ik aan de waardering van mijn klanten”.

Visspecialist Arie Schot, Visgilde Oosterschelde, Bergen op Zoom

Contronics

Het is onze missie om een bijdrage te leveren aan de strijd tegen voedselverspilling. Onze ultrasonische 'Dry Misting' 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.

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