



VLEES

Mist voor langere houdbaarheid en betere kwaliteit

Vleesproducten worden door uw consument beoordeeld op visuele uitstraling. Daarom is het essentieel dat uw producten op elk moment van de dag optimale kwaliteit en versheid uitstralen. Een uitdaging hierbij is dat een gekoeld presentatiemeubel vocht onttrekt aan uw product, waardoor verkleuring optreedt van het vlees en korstvorming op de salades. Ook verliezen uw producten gewicht. 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. De producten in uw koelmeubel worden omhuld in een deken van mist. De mist verdampt en de luchtvochtigheid rond het product stijgt. Hierdoor staat uw product geen vocht meer af en behoudt haar verse kleuren en gewicht, zonder nat te worden.



*Minder gewichtsverlies
en optimale kwaliteit*



Voordelen:

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

- Hogere marge: minder snijafval en minder gewichtsverlies door uitdroging.
- Hogere omzet: betere productkwaliteit en het 'show-effect' van de nevel in uw presentatiemeubel.
- Arbeidsbesparing waardoor meer verkoopuren: het product hoeft na sluitingstijd niet meer verpakt te worden en naar de koelcel.
- Door de mist is verpakkingsmateriaal/folie overbodig: een open presentatie oogt mooier en is beter is voor het milieu.
- Energiebesparing: Het natuurlijke koeleffect levert een bijdrage aan de koeling van uw meubel.
- Terugverdientijd binnen een jaar.
- Levenslange garantie in combinatie met een onderhoudscontract.

Keurslager Johan Jansen, Gemert

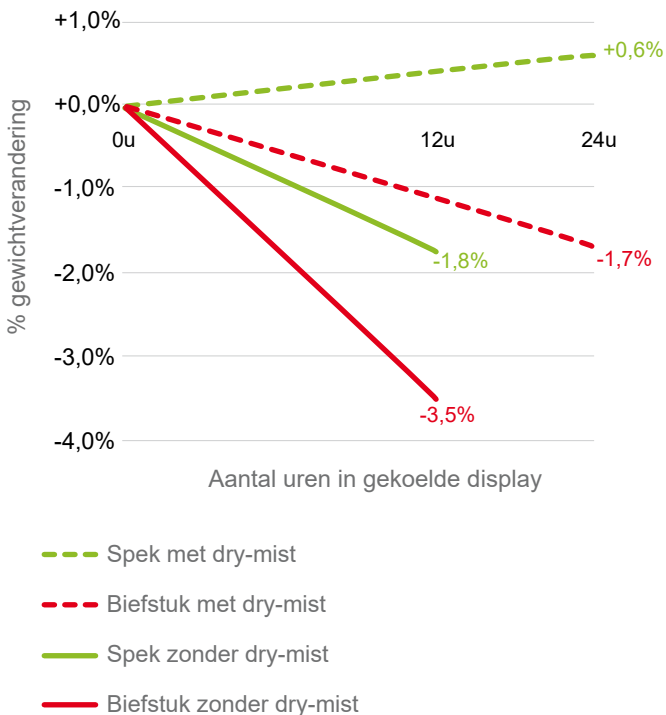


Keurslagerij Laureijs, Veldhoven

Voor alle koelmeubels

Onze techniek kan gemakkelijk en snel worden ingebouwd in alle bestaande koelmeubels en verkoopvitruines. De verdeling en hoeveelheid mist is eenvoudig te reguleren.

Gewichtsverandering biefstuk en spek



NB: Na 12 uur waren de producten zonder dry-mist onverkooptbaar, met dry-mist langer dan 24 uur.

Bron: Tim Browne, Meat Science Volume 77, 4 December 2007, pagina's 670-677.

Contronics

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

"Dankzij de droge mist behouden mijn producten hun gewicht en kwaliteit. Ik kan mijn klanten een mooier stukje vlees bieden en de presentatie met mist oogt ook beter, en dat merk ik in mijn omzet!"

Keurslager Johan Jansen, Gemert

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