

Perfect Umi

Идеальная влажность
для ваших
свежих продуктов



Современные супермаркеты все более часто делают акцент на оформление отделов овощей и фруктов.

Ассортимент продукции, правильный маршрут, освещение, презентация и повышенное качество являются важными элементами для достижения хороших результатов.

Существует доказательство того, что предпочтение того или иного магазина основывается очень часто на внешнем виде, свежести и цене продукции.

PERFECT UMI позволяет значительно сократить рабочие затраты: сотрудникам больше не придется беспокоиться о смачивании Вашей продукции, или о ее перемещении в другое место.



Очевидная экономия ...

Пример того, сколько можно съэкономить с **PERFECT UMI**: рассмотрим фруктово-овощной отдел в супермаркете.

- Ежедневные продажи: € 500
- Потери, без Perfect Umi, из-за потери веса или порчи 8%: € 40
- Потери с Perfect Umi, из-за потери веса или порчи 4%: € 20
- Экономия за день: € 20
- Экономия за год: € 20 x 300 рабочих дд = € 6,000.00

Система **PERFECT UMI** управляется циклическим таймером, который может быть настроен на различные выбросы (идеальный: 4 сек каждые 10/15 мин.).

Потребление воды для средней установки (40 форсунок) - 40/60 литров каждые 24 часа. Потребление электроэнергии очень низкое.

Принцип работы

Водопроводная вода фильтруется и помещается в модуль насоса, который создает давление 20-60 бар, вода под давлением направляется через стальные или полиамидные трубы сверхмалых размеров (9-12мм) и выходит через специальные форсунки, которые распыляют ее в виде частиц в 10-20 мкм.

Тончайший туман не вызовет никаких проблем у клиента, находящегося в радиусе выброса струи, и будет формировать тонкий слой микронизированной воды на продуктах, защищая и увлажняя их и улучшая внешний вид.

Универсальность системы позволяет адаптировать ее ко всем видам стеллажей: вертикальные, горизонтальные, острова и т.д., а на складах создавать зоны контролируемой влажности просто и экономично.

Обслуживание сводится к минимуму, сокращая стоимость владения.

Мы проектируем и производим решения, направленные на конкретные потребности клиентов.

Perfect Umi Свежие продукты и гораздо дольше!



Сегодня вы можете предложить своим клиентам свежие продукты, которые кажутся только что собранными в поле, благодаря PERFECT UMI, системе увлажнения для торговых отделов, которая предотвращает обезвоживание овощей и фруктов, а также мяса, рыбы, сыра ...

Свежие продукты питания в результате обезвоживания терпят существенные потери веса: овощи от 15 до 58%, мясо 15%, рыба 12%, сыры 7%. Экономический ущерб, который из этого следует, действительно значительный.



PERFECT UMI предлагает выдающиеся преимущества для дилеров: снижение потери веса продукта до 90% и продление свежести на 72 часов, увеличение товарооборота и минимизация потерь в секторе продажи фруктов и овощей и свежих продуктов.



Витрины-холодильники, неохлаждаемые демонстрационные островки, склады характеризуются низкой влажностью (50/60%).



Это приводит к быстрому ухудшению внешнего вида большинства фруктов и овощей: они морщатся, теряют в весе, изменяют цвет и начинают выглядеть непривлекательно.

И наоборот, правильно увлажненные продукты кажутся только что собранными (свежая и влажная поверхность), хрустящими (твердые и блестящие) и свежими (яркие цвета). Польза гидратации значительно увеличивается, если продукт смачивается сразу после сбора.

Чтобы как можно дольше сохранить необходимый уровень влажности, как во время продажи, так и при хранении, Perfect Cool разработала PERFECT UMI, автоматическую систему увлажнения, характеризующуюся большой универсальностью и снижением стоимости владения.



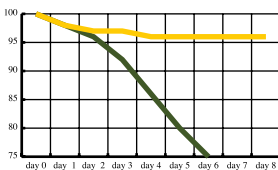
ОЧЕВИДНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО

На приводимых ниже диаграммах сравниваются объекты, охлаждаемые до температуры 5 ° C, не увлажненные с помещениями увлажненными.

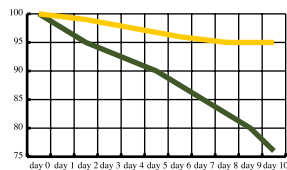
Важно отметить, что диаграммы относятся к продуктам, которые имеют идеальный уровень влажности, что не всегда реально, так как свежие продукты по всей цепочке поставок подвергаются резкой потере влаги. **PERFECT UMI** идеально увлажняет их, следовательно, получаемое преимущество будет гораздо больше, чем показано на диаграммах.



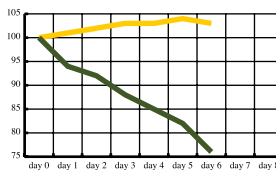
ФАСОЛЬ



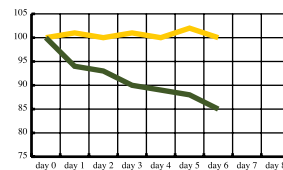
ПЕРСИКИ



МОРКОВЬ



КАРТОФЕЛЬ



С PerfectUmi

без PerfectUmi

Perfect Umi Увлажнение... и никаких забот!

Если вы решите использовать **PERFECT UMI** в вашем магазине, Perfect Cool разработает установки исходя из специфических условий, выполнит оптимальный монтаж, техническое обслуживание, чтобы гарантировать преимущества увлажнения с наилучшими результатами и максимальное удобство управления.

Где применяется?

- В магазинах обработки и продажи фруктов и овощей
- На островках фруктов и овощей
- В рефрижераторных прилавках

