



Umidificare Carne



VIRUS PROTECT SRL
Str. Pepelea nr. 1, sector 2, Bucuresti
phone: (+40) 734 001 001
e-mail: contact@miatechromania.ro
www.miatechromania.ro

Umidificare Carne



Pierderile in greutate reduce cu mai mult de jumatate

Carnea proaspata expusa in vitrinele frigorifice poate pierde aproximativ 6% din greutate in doar cateva ore. Indiferent de tipul de vitrine frigorifice utilizate sau de modul in care carnea proaspata este feliata si expusa, sistemele de umidificare Miatch pot reduce pierderile de greutate cu mai mult de jumatate.



Carnea proaspata are un aspect mai atractiv

Carnea proaspata expusa va avea un aspect mai atractiv. Acest aspect vizual este foarte important pentru aceste produse care au o valoare foarte ridicata, fiind cel mai adesea achizitionate pe baza de impuls. Reputatia calitativa a magazinului va reprezenta de asemenea un beneficiu.



Perioada de valabilitate a produsului se dubleaza

Sistemele de umidificare Miatch dubleaza durata de timp in care carnea proaspata poate fi expusa. Aceasta va avea ca rezultat reducerea cantitatilor de deseuri, oferind in acelasi timp oportunitatea de a afisa o imagine de care clientii sa fie atrasi.

MIATECH FACE CARNEA MAI VANDABILA

Nivelul calitativ al magazinelor dumneavoastra va creste prin expunerea carnii proaspete care va arata mai rosie, mai sanatoasa, mai hranitoare. Carnea va fi mult mai atractiva pentru cumparatori datorita umidificarii corespunzatoare. Clientii vor observa imediat diferenta, iar angajatii vor fi mandri sa fie asociati cu un astfel de nivel calitativ.



Politica de intretinere a echipamentelor

Tinand cont de faptul ca astfel de solutii necesita o cantitate semnificativa de intretinere, credem ca veti fi incantati sa aflati cat de mica este aceasta suma raportata la recuperarea investitiei plus multe alte beneficii suplimentare.

Miatch simplifica aceasta prin programe care sa acopere tot, lasand clientii sa-si cunoasca costul total zilnic al operatiunii. Acest lucru permite clientilor nostri sa inteleaga costurile lor reale comparativ cu toate beneficiile lor, fara a fi nevoie sa se preocupe de eventuale cheltuieli operationale neprevazute.



Solutii pentru toate tipurile de vitrine

Miatch poate adapta tehnologia noastra inovativa la aproape toate tipurile de vitrine. Fabrica sta intotdeauna la dispozitie cu suport tehnic, chiar daca instalarea este in general simpla iar modul de utilizare al echipamentelor este usor.



Beneficii pentru sectia de transare carne

Deoarece in sectiile de transare se proceseaza cantitati mari de carne, acestea necesita in mod regulat, un nivel de umidificare de cel putin 90%. Nivelurile necorespunzatoare de umiditate pot duce la reducerea calitatii produselor precum si a cresterii pierderilor in greutate.

