PROFESJONALNE SYSTEMY NAWILŻANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Owoce, warzywa, ryby i kwiaty zawsze perfekcyjnie świeże

Systemy nawilżania włoskiej firmy Idrobase, są specjalnie zaprojektowane w celu zachowania świeżości produktów żywnościowych takich jak owoce, warzywa, ryby i kwiaty. Systemy te zapobiegają odwodnieniu świeżych produktów za pomocą filtrowanej i wysterylizowanej wody rozpylanej pod wysokim ciśnieniem, dyszami rozmieszczonymi wzdłuż linii ze stali nierdzewnej. Mgiełka wodna nie pozostawia mokrych śladów na podłodze.

Nawilżanie wydłuża okres przydatności do spożycia owoców, warzyw, ryb, mięsa oraz kwiatów poprzez ich nawadnianie. Działanie polega na zmniejszaniu utraty wagi, a także zachowuje świeży wygląd. Nasze systemy zamgławiające pomagają zwiększyć sprzedaż i zmniejszyć utratę masy produktu nawet o 50%.

Produkty pozostają dłużej świeże: aby oferować Twoim klientom produkty tak świeże, jakby były właśnie zebrane!

Nasze rozwiązanie ograniczające straty finansowe powstałe przez odwodnienie: **warzywa tracą od 15 do 58% swojej wagi,** podczas gdy **ryby tracą 12%**. Nawilżanie ma dla sprzedawców znaczne zalety: **zmniejsza utratę wagi tych produktów aż o 90% i przedłuża ich świeżość**.
Lady chłodnicze, niechłodzone skrzynie i regały mają niską wilgotność (50-60%). To powoduje szybkie psucie się większości owoców i warzyw, które tracą wagę, zmieniają kolor i przybierają nieapetyczny wygląd.

Prawidłowo nawilżane produkty będą wyglądały jak **przed chwilą zebrane, wilgotne, jędrne i ze świeżą skórką**. Wszystko po to, aby zachować odpowiedni poziom wilgotności jak najdłużej podczas magazynowania i ekspozycji. Nasz system nawilżania może być w pełni zautomatyzowany: cechuje się wszechstronnością i wyjątkowo niskimi kosztami eksploatacyjnymi.

UltraMist

KORZYŚCI:

- Produkty pozostają świeże o 3 dni dłużej.
- Zredukowanie odwodnienia i spadku wagi.
- Zapobieganie utracie kolorów.
- Odstraszanie muszek i innych insektów.
- Redukcja liczby produktów zepsutych.
- Niski koszt eksploatacji (zwykle system pracuje od 1 do 5 sekund na każde 10-15 minut, co dodatkowo obniża zużycie wody i prądu).

ZASADA DZIAŁANIA:

Woda jest rozpylana za pomocą pompy wysokociśnieniowej, przez specjalne dysze o przekroju rzędu 0,15 mm tworząc ultradrobną mgiełkę z kropelkami mniejszymi niż 10 mikronów.
Kropelki szybko odparowują zwiększając wilgotność względną (RH%), nawilżając powietrze stopniowo, aż do osiągnięcia żądanego poziomu.

Systemy te są w pełni automatyczne dzięki zastosowaniu czujników oraz timera – umożliwiających regulację w precyzyjny i bezpieczny sposób.

Sprawdźmy, ile można zaoszczędzić:

- Dzienna sprzedaż = **2000 zł**
- Bez nawilżania: straty spowodowane utratą wagi lub pogorszeniem wyglądu **8%= 160 zł**
- Z nawilżaniem: straty spowodowane utratą wagi lub pogorszeniem wyglądu **4%= 80 zł**
- Dzienne oszczędności = **80 zł**
- **Roczne oszczędności:** 80 zł x 300 dni roboczych = **24 000 zł**

Utrzymujemy produkty w świetnej formie

	typowa dzienna utrata wagi bez nawilżania	dzienna utrata wagi z Humi Fog / Humi Extra	zmniejszenie utraty wagi	zmiana w wyglądzie
karczochy	4.05%	0.58%	85.68%	★★★
awokado	0.38%	0.08%	79.62%	★
brokuły	7.55%	0.75%	90.07%	★★
brukselka	3.47%	1.54%	55.62%	★★★
kapusta	1.39%	0.28%	79.86%	★★★
marchewka	4.65%	1.61%	65.38%	★★
kalafior	2.04%	0.41%	79.90%	★★★
seler	3.08%	1.29%	58.12%	★★
grejpfruty	0.64%	0.21%	67.19%	★★★
winogrona	1.46%	0.73%	50.00%	★★★
cytryny	1.17%	0.36%	69.23%	★
sałata	7.05%	0.92%	86.95%	★★★★
grzyby	12.06%	5.90%	51.04%	★★★★
pieczarki	12.09%	4.58%	62.10%	★★★★
pomarańcze	0.45%	0.22%	51.11%	★
brzoskwinie	3.38%	2.23%	34.09%	★★★
śliwki	0.83%	0.41%	49.79%	★★★
rzodkiewki	5.88%	2.94%	50.00%	★★★★
truskawki	2.43%	1.11%	54.23%	★★
pomidory	0.23%	0.07%	69. 30%	★

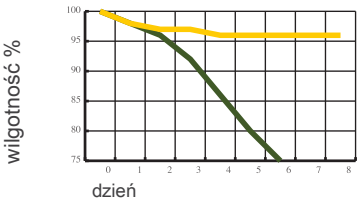
Bezobsługowe nawilżanie

Jeśli zdecydujesz się użyć systemu nawilżania UltraMist w swoim sklepie, zaprojektujemy najbardziej funkcjonalny system, zapewnimy perfekcyjną instalację – aby zagwarantować pełne korzyści z nawilżania, pomyślny wynik i maksymalne zadowolenie użytkownika.

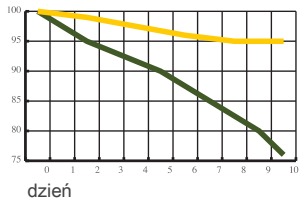
Korzyści są jasne

Nasze systemy działają również w warunkach chłodniczych. Poniższe wykresy porównują poziom wilgotności produktów nawilżanych i nienawilżanych w temperaturze 5°C.
Systemy Humi Fog i Humi Extra pozwalają na doskonałe nawodnienie, zatem korzyści płynące z użycia tych systemów będą odczuwalnie większe, niż widać to na wykresach.

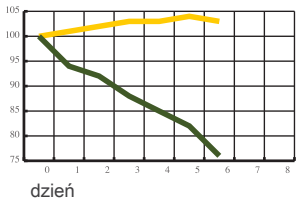
zielona fasolka



brzoskwinie



marchewki



z Humi Fog lub Humi Extra

bez Humi Fog lub Humi Extra

Dlaczego dobrze jest wybrać nawilżanie UltraMist:

€ — Większe oszczędności, **50% oszczędności** w porównaniu do większości systemów na rynku

50x — Minimalne pokrycie z 1 dyszy: **50x50x15cm**

80% — **80% mniejsza** konserwacja w porównaniu z innymi systemami

Perfekcyjny elektroniczny system **zapobiegający kapaniu**

1h — Instalacja zajmuje około **1 godzinę**, zamiast 3 godzin dla innych systemów

Wbudowany system sterylizacji aby zagwarantować zdezynfekowaną wodę

125W — Niskie zużycie energii, **125W** w porównaniu do innych systemów wymagających 800W

Nawilżanie odstrasza denerwujące i niehigieniczne owady

Zestaw do nawilżania w supermarketach

Rozwiązanie zapewniające **nawilżanie w supermarketach**

Zestaw do nawilżania w supermarketach
może być zbudowany na bazie jednej z dwóch pomp:

Średnie ciśnienie

Humi Fog

Humi Fog: średniociśnieniowy system nawilżania **dla małych powierzchni** w supermarketach

Humi Extra do chłodzenia, nawilżania, niwelacji zapylenia, redukcji odorów i wiele innych

Wysokie ciśnienie

Humi Extra

Humi Extra: wysokociśnieniowy system nawilżania **dla średnich / dużych powierzchni** w supermarketach

UWAGA:
Każdy system musi składać się z pompy Humi Fog lub Humi Extra, oraz zestawu nawilżającego o odpowiedniej długości.

UltraMist

HUMI FOG

pompa średniociśnieniowa 25bar 230V-50Hz

NEW

Filtr wodny na wejściu jako standard (80 mikronów, siatkowy ze stali nierdzewnej gat. AISI 304).

detale lampy sterylizującej UV

łatwe w obsłudze

cicha praca

pompa niewymagająca konserwacji

Idealny stopień wilgotności, aby zachować świeżość owoców, warzyw, ryb, mięsa i kwiatów.

Humi Fog to system nawilżania zaprojektowany specjalnie do zachowania świeżości owoców, warzyw, ryb, mięsa i kwiatów.
Filtrowana i sterylizowana woda jest rozpylana na produkty za pomocą specjalnych dysz, ułożonych wzdłuż linii stalowej lub poliamidowej, nawadnia produkty spożywcze, zapobiegając odwodnieniu i zmniejszając utratę wagi.

Humi Fog	cena netto	opis	współpracuje z zestawami nawilżającymi 3m	współpracuje z zestawami nawilżającymi 6m
	6280 zł netto	**Pompa Humi Fog**, 0,4l/min, 25bar, 125W, 230V-50Hz (z lampą sterylizującą UV i filtrem)	•	•

zestawy nawilżające do pompy Humi Fog	opis	długość linii w metrach: 3m	długość linii w metrach: 6m
		2060 zł netto	**3270 zł netto**
	poliamidowa linia doprowadzająca wysokociśnieniowa ø6.35mm, (w metrach)	**25**	**25**
	rurki ze stali nierdzewnej gat. AISI 304 ø12mm 3000mm, 6 otworów, odstępy 500mm, z regulacją kąta dysz	**1**	**2**
	obejmy ze stali nierdzewnej, gumowane do montażu linii poliamidowej, ø6.35mm	**35**	**35**
	łącznik linii (szybkozłączka) stal nierdzewna gat. AISI 303 do rurek ø12mm	**-**	**1**
	szybkozłączka do zakończenia linii stal nierdzewna gat. AISI 303 do rurek ø12mm	**1**	**1**
	łącznik linii (szybkozłączka) stal nierdzewna gat. AISI 303, do połączenia rurek ø12mm z linią ø6.35mm	**1**	**1**
	dysza zamgławiająca miedź niklowana, możliwość czyszczenia, z systemem niekapiącym, gwint 10/24UNC/2A, średnica otworu 0,15mm	**6**	**12**
	przecinak do linii poliamidowej ułatwia równe cięcie poliamidowej linii doprowadzającej	**1**	**1**

Dodatkowe akcesoria

838 zł

Zestaw filtrujący wodę
mechaniczny, dwustopniowy, z filtrami 1 + 5 mikrona i manometrem

26 zł

Filtr przeciw osadzaniu się kamienia
z solami polifosforanowymi

parametry techniczne

- **Napięcie** 230V-50Hz
- **Filtr wody z wkładem siatkowym**
- **Bezpiecznik termiczny**
- **Lampa UV 300 l/h**
- **Moc (pompa + lampa UV) 125W**
- **Wymiary** 42x20x32cm
- **Wejście wody** ø9.6mm
- **Złączka wody pod ciśnieniem** ø6.35mm

timer:

- Praca od 1 do 60 sekund
- Pauza od 1 do 60 minut
- System pracuje zazwyczaj według następującego cyklu pracy / pauzy: zamgławianie przez 1-5 sekund co 5-15 minut, co sprawia, że rzeczywiste zapotrzebowanie na energię elektryczną i wodę jest bardzo niskie.

zużycie energii:

- **125W** (podczas zamgławiania)
- **12W** (podczas pauzy)

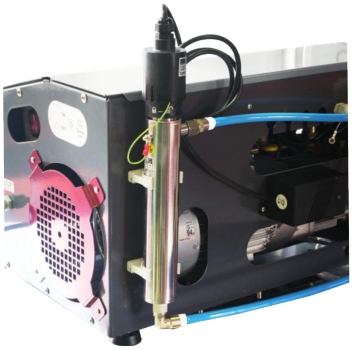
UWAGA: Każdy system musi składać się z pompy oraz zestawu nawilżającego o odpowiedniej długości.

HUMI Extra

pompa wysokociśnieniowa 60bar 230V-50Hz

NEW

Filtr wodny na wejściu jako standard (80 mikronów, siatkowy ze stali nierdzewnej gat. AISI 304).



detale lampy sterylizującej UV

NOWY SYSTEM BEZPIECZEŃSTWA:

w przypadku wycieku z instalacji, system automatycznie wyłączy się, aby zapobiec zalaniu obszarów gdzie są zainstalowane linie

programator (tygodniowy)

pożądana wilgotność (ustawiana)

odstrasza owady

Idealny stopień nawilżania aby zachować świeżość owoców, warzyw, ryb, mięsa i kwiatów

Humi Extra to system nawilżania stworzony specjalnie w celu zachowania świeżość owoców, warzyw, ryb, mięsa i kwiatów.
Filtrowana i sterylizowana woda jest rozpylana na produkty za pomocą specjalnych dysz, ułożonych wzdłuż linii stalowej lub poliamidowej, nawadnia produkty spożywcze, zapobiegając odwodnieniu i zmniejszając utratę wagi.
Nowy panel sterowania pozwala na szybkie i dokładne ustawienie czasu pracy i zarządzanie podłączonymi opcjonalnymi sondami.

Humi Extra

współpracuje z zestawami nawilżającymi

	cena netto	opis	3m	6m	9m	12m	15m	18m
	9740 zł	**Pompa Humi Extra**, 0,5l/min, 60bar (z lampą UV i filtrem)	•					
	10 375 zł	**Pompa Humi Extra**, 1,0l/min, 60bar (z lampą UV i filtrem)		•	•			
	11 560 zł	**Pompa Humi Extra**, 2,0l/min, 60bar (z lampą UV i filtrem)				•	•	•

zestawy nawilżające do pompy Humi Extra

długość linii w metrach

	opis	3m	6m	9m	12m	15m	18m
		2060 zł netto	3270 zł netto	4960 zł netto	6180 zł netto	7440 zł netto	8710 zł netto
	poliamidowa linia doprowadzająca wysokociśnieniowa ø6.35mm, (w metrach)	25	25	25	25	25	25
	obejmy ze stali nierdzewnej, gumowane do montażu linii poliamidowej, ø6.35mm	35	35	45	45	55	65
	rurki ze stali nierdzewnej gat. AISI 304 ø12mm 3000mm, 6 otworów, odstępy 500mm, z regulacją kąta dysz	1	2	3	4	5	6
	łącznik linii (szybkozłączka) stal nierdzewna gat. AISI 303 do rurek ø12mm	-	1	2	3	4	5
	trójnik (szybkozłączka) miedź niklowana, do linii ø6.35mm	-	-	1	1	1	1
	szybkozłączka do zakończenia linii stal nierdzewna gat. AISI 303 do rurek ø12mm	1	1	2	2	2	2
	łącznik linii (szybkozłączka) stal nierdzewna gat. AISI 303, do połączenia rurek ø12mm z linią ø6.35mm	1	1	2	2	2	2
	przecinak do linii poliamidowej ułatwia równe cięcie poliamidowej linii doprowadzającej	1	1	1	1	1	1
	dysza zamgławiająca miedź niklowana, możliwość czyszczenia, z systemem niekapiącym, gwint 10/24UNC/2A, średnica otworu 0,15mm	6	12	18	24	30	36

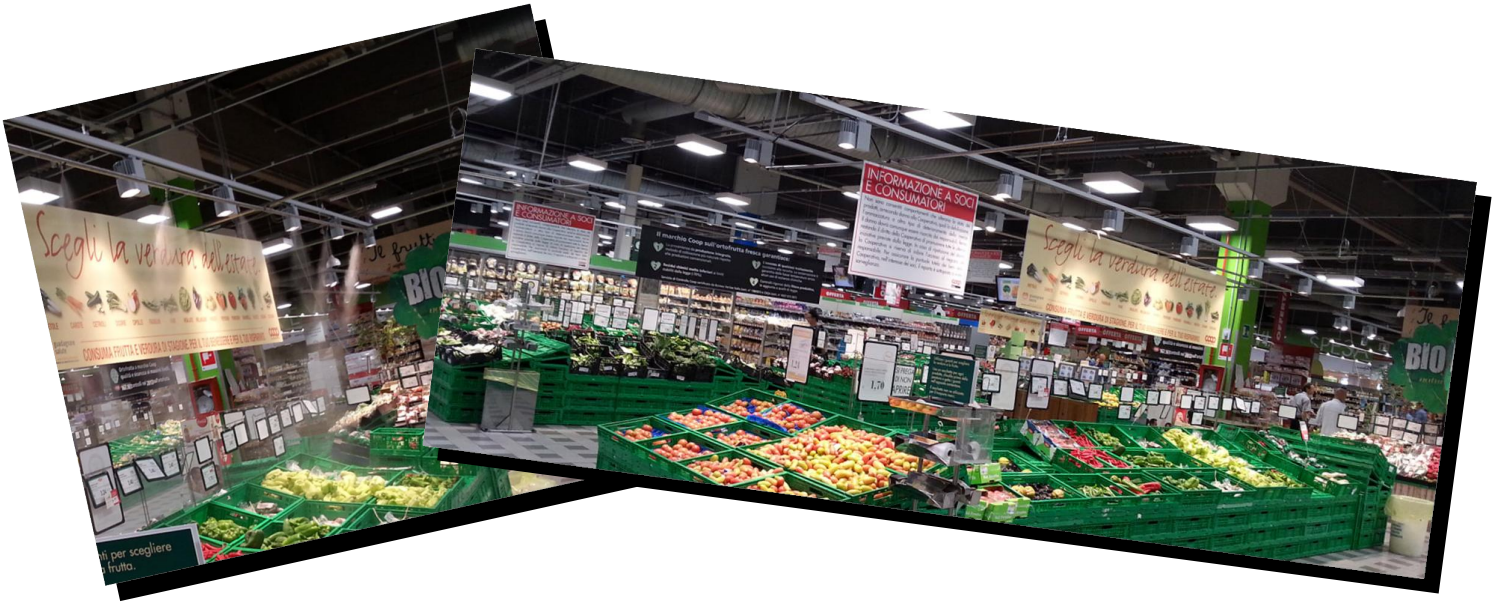
Dodatkowe akcesoria

	838 zł	**Zestaw filtrujący wodę** mechaniczny, dwustopniowy, z filtrami 1 + 5 mikrona i manometrem
	26 zł	**Filtr przeciw osadzaniu się kamienia** z solami polifosforanowymi
	367 zł	**Sonda temperatury** (do standardowego termostatu), z kablem dł. 20m
	1695 zł	**Sonda wilgotności 4:20 mA** (do standardowego regulatora wilgotności), z kablem dł. 20m

parametry techniczne

- **Rama** z malowanej blachy stalowej
- **Pompa elektryczna** 1450rpm, 230V-50Hz
- **Zawór drenujący**
- **Niskociśnieniowy elektrozawór** 230V-50Hz, na wejściu wody
- **Wysokociśnieniowy elektrozawór** 230V-50Hz, redukujący ciśnienie w instalacji aby zapobiec kapaniu z dysz
- **Panel sterowania**: ON/OFF, wyłącznik termiczny, układ elektroniczny do sterowania układem zapobiegającym kapaniu i timerem
- **Wejście wody** ø9.6mm
- **Złączka wody pod ciśnieniem** ø6.35mm
- **Przełącznik wysokociśnieniowy** zapobiegający zalaniu w przypadku pęknięcia rur w instalacji
- **Wymiary** (Szerokość x Długość x Wysokość): 60x30x30cm

UWAGA: Każdy system musi składać się z pompy oraz zestawu nawilżającego o odpowiedniej długości.



UltraMist

kontakt:
info@ultramist.pl
508-780-092

Podane ceny są cenami netto.
Ten dokument, parametry techniczne urządzeń, oraz ceny mogą ulec zmianie bez powiadomienia, w wyniku ciągłego doskonalenia produktów, znacznych zmian cen komponentów, lub znacznych zmian kursu EURO / PLN.