

# Nebulización productos alimenticios

## HumiPro alimentación Sistemas de humidificación

aquaclimas  
sistemas de nebulización

### Sistema de humidificación para alimentación

Por medio de nuestro sistema, restablecemos los valores óptimos de humedad del aire, bloqueando el proceso de deshidratación de los productos.

Además siguiendo el principio adiabático, reduce la temperatura y enfría los productos exhibidos.

#### Características técnicas

- Fácil montaje.
- Deposito de agua con control de nivel automático.
- Interruptor ON-OFF.
- Programador Timer o humedad, fácil manejo.
- Bajo nivel sonoro
- Mínimo mantenimiento y fácil de realizar.
- Grifo de drenaje para limpieza rápida de deposito.
- Reducción tamaño de gota de agua de 1 a 3 micras.
- No moja , sin goteo.
- Equipado con ruedas para fácil desplazamiento.
- Sistema de ozono (desinfección y desodorización )
- Sistema automático de vacío de agua programable.
- Valido para mostradores de hasta 15 metros.
- Chasis en acero inoxidable.



#### Todo son ventajas

- Reducción de pérdida de peso por deshidratación.
- Mejora el aspecto de los productos exhibidos.
- Elimina los malos olores.
- Reduce la aparición de insectos voladores.
- Reducción de costos de mantenimiento.

