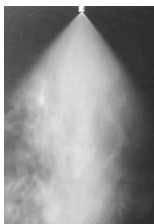


Η ANDRIANOS παρέχει Ενεργειακές Λύσεις από το 1994 καλύπτοντας την ανάγκη για θερμική άνεση, με υψηλούς βαθμούς απόδοσης και τη μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας.

Τα κύρια πεδία δραστηριότητας της είναι:

- Εξειδικευμένα Συστήματα Υδρονέφωσης & Δροσισμού εμπορικού & βιομηχανικού τομέα.
- Θέρμανση - Κλιματισμός - Αερισμός με ανάκτηση.
- Συστήματα Ποιότητας και Υγιεινής Νερού & Υλικά Καθαρισμού και Συντήρησης Δικτύων Ψύξης-Θέρμανσης.
- Εξαρτήματα για Δίκτυα Υγραερίου και Φυσικού Αερίου.
- Ηλιοθερμικά Συστήματα.
- Συστήματα Ενδοδαπέδιας θέρμανσης & δροσισμού.
- Αντλίες Θερμότητας, fan coils, ΚΚΜ.
- Λέβητες Υψηλών βαθμών απόδοσης.
- Υβριδικά Συστήματα Εξοικονόμησης Ενέργειας.
- Συστήματα Διαχείρισης Ενέργειας στα κτήρια - Smart House.

Και γενικά υψηλής απόδοσης συστήματα, εξαρτήματα & αναλώσιμα Θέρμανσης Ψύξης & Ζεστού Νερού νέων τεχνολογιών εξοικονόμησης ενέργειας.



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΥΓΡΑΝΣΗΣ (ΥΔΡΟΝΕΦΩΣΗΣ)

ΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



- ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ
- ΜΑΝΑΒΙΚΑ
- ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ
- ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΑ



ΥΔΡΟΝΕΦΩΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ - ΜΑΝΑΒΙΚΑ
- ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ - ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΑ

Το πρόβλημα με τα ευπαθή προϊόντα, μετά την συγκομιδή τους, είναι ότι λόγω έλλειψης υγρασίας αφυδατώνονται, με αποτέλεσμα να χάνουν βάρος και η εμφάνισή τους να μην είναι ηρέπυσα για το μάτι του καταναλωτή.

Τα ποσοστά αφυδάτωσης ανά κατηγορία είναι:

- Από 20 έως 70% στον τομέα των φρούτων και λαχανικών
- Από 20% σε ψάρια και κρέατα.

"Έχει πλέον αποδειχτεί πως η επιλογή ενός μαγαζιού από τον καταναλωτή εξαρτάται από την εμφάνιση & την φρεσκάδα των προϊόντων."

Τα σύγχρονα καταστήματα πώλησης τροφίμων δίνουν όλο και περισσότερη βαρύτητα στην εμφάνιση των φρέσκων προϊόντων τους, γι αυτό επιλέγουν την υδρονέφωση.



Τι είναι η Υδρονέφωση ;

Η Υδρονέφωση είναι το φαινόμενο που προκαλείται από μικρά σταγονίδια νερού τα οποία αιωρούνται και εξατμίζονται στην ατμόσφαιρα.

Γιατί να επιλέξω την λύση της Υδρονέφωσης;

Διότι η Υδρονέφωση προσφέρει πολλαπλά πλεονεκτήματα στον τομέα των τροφίμων όπως:

- Παράταση της φρεσκάδας των προϊόντων τουλάχιστον για 2 ημέρες
- Μείωσης της απώλειας βάρους των προϊόντων έως και 95%
- Η εικόνα των προϊόντων είναι σαν να έχουν συλλεχτεί εκείνη τη στιγμή
- Χαμηλό κόστος λειτουργίας και συντήρησης
- Επεκτάσιμα και ευέλικτα συστήματα σωληνώσεων με ακροφύσια ψεκασμού για επέκταση των πάγκων
- Συναρπαστικό οπτικό εφέ
- Άμεση απόσβεση κεφαλαίου

Υδρονέφωση

Τα συστήματα υδρονέφωσης για την ύγρανση ευπαθών προϊόντων και τροφίμων δίνουν την καλύτερη και οικονομικότερη λύση αφού:

... **αποτρέπουν την αφυδάτωση** άρα μειώνεται σημαντικά η απώλεια βάρους των προϊόντων

... **παρτείνεται η φρεσκάδα** των προϊόντων για τουλάχιστον δύο μέρες

... η **απόσβεση** του κεφαλαίου γίνεται **ΤΑΧΙΣΤΑ** ελαχιστοποιώντας αποδεδειγμένα τις απώλειες και αυξάνοντας σημαντικά τα καθημερινά μας κέρδη

..το προτείνει η

ANDRIANOS
WORLD LEADING MISTING TECHNOLOGIES

οι "ειδικοί στην Υδρονέφωση"

