

Crea Exhibiciones Vibrantes de Charcutería con las Soluciones de Iluminación LED de Promolux

Extiende la Vida Útil: Reduce el Desperdicio y Deterioro con la **Tecnología de Espectro Seguro®**

La iluminación LED de Promolux es la solución ideal para supermercados que buscan mejorar la duración de los productos de charcutería y minimizar el desperdicio. Utilizando la Tecnología de Espectro Seguro®, las LEDs de Promolux reducen la fotooxidación y oxidación lipídica, preservando la frescura y los colores vibrantes de los embutidos, quesos y otros productos perecederos.



Beneficios Clave de la Iluminación LED de Promolux para Exhibiciones de Charcutería

01 Previene la Oxidación y el Deterioro

- La Tecnología de Espectro Seguro® minimiza la oxidación lipídica y fotooxidación, ayudando a extender la vida útil de los productos de charcutería.
- Mantén los colores y texturas vibrantes de los embutidos, quesos y otros productos de charcutería, asegurando frescura y reduciendo el desperdicio.

02 Representación de Color Precisa con el Índice CPI Más Alto

- El Índice de Preferencia de Color (CPI) más alto asegura una representación de color precisa y vibrante, resaltando los tonos naturales de rojos, rosados y blancos en los productos de charcutería.
- Las LEDs de Promolux aumentan el atractivo para los clientes mostrando los productos de charcutería en su punto máximo de frescura.

03 Reduce el deterioro en las Vitrinas de Charcutería

- Al preservar la apariencia y frescura de los productos de charcutería, las LEDs de Promolux ayudan a reducir las pérdidas por deterioro.

Aplicaciones para Distintos Productos de Charcutería:



Embutidos y Fiambres



Exhibiciones de Quesos



Alimentos Preparados y Ensaladas

Mantén las Exhibiciones de Charcutería Frescas y Atractivas con las Lámparas LED de Promolux

Las lámparas LED de Promolux ofrecen la mejor solución para las vitrinas de charcutería en supermercados, ayudando a extender la vida útil, reducir el deterioro y mantener el atractivo visual de los productos. Al minimizar la fotooxidación y proporcionar la mayor precisión en la representación del color, la iluminación Promolux asegura que las exhibiciones de charcutería luzcan siempre en su mejor estado, reduciendo el desperdicio.



Nuestra iluminación LED es solicitada para diversas aplicaciones, tales como:

Carne, Charcutería, Mariscos, Productos Frescos, Lácteos, Panadería, Flores, Chocolates y Golosinas, Postres, Helados y Gelato, Servicios de Alimentos, Vinos y Cervezas, Alimentos Preenvasados, Ropa y más.

Integración Sencilla y Eficiencia Energética para Supermercados y Charcuterías

01 Fácil Adaptación

Las lámparas LED de Promolux se pueden instalar fácilmente en vitrinas existentes, facilitando actualizaciones simples y rentables.

02 Eficiencia Energética y Ahorro de Costos

Estas LEDs de bajo consumo ayudan a reducir los costos de electricidad mientras mantienen las condiciones óptimas para los productos de charcutería.

03 Durabilidad y Larga Vida Útil

Las LEDs de Promolux tienen una larga vida útil, reduciendo la necesidad de reemplazos frecuentes y minimizando los costos de mantenimiento.



Para más información, visita:



Iluminación Promolux para Exhibiciones de Charcutería en www.promolux.com

Tecnología de Espectro Seguro para Exhibiciones de Charcutería en www.safespectrum.com

