

# 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](http://www.promolux.com)

Tecnología de Espectro Seguro para Exhibiciones de Charcutería en [www.safespectrum.com](http://www.safespectrum.com)

