

Muestra las vitrinas de servicio de alimentos con la mejor iluminación gracias a las soluciones LED de Promolux.

Preserva fresca y atractivo: reduce el desperdicio con la **tecnología Espectro Seguro®**

La iluminación LED de Promolux es la solución perfecta para profesionales de servicios de alimentos y catering. Tanto en buffets calientes como en vitrinas refrigeradas, las LEDs de Promolux minimizan la radiación dañina del espectro visible, reduciendo el deterioro y manteniendo la apariencia natural de los alimentos preparados.



Beneficios clave de la iluminación LED de Promolux para vitrinas de alimentos:

01 Prolonga el tiempo de conservación y reduce el desperdicio

- Minimizar la radiación evita daños por calor y el crecimiento bacteriano en comidas refrigeradas, garantizando mayor frescura.
- Al reducir las longitudes de onda amarillas y verdes, los LED de Promolux retardan la oxidación, evitando la decoloración y la rancidez en productos sensibles como carnes y aceites.

02 Resalta los colores auténticos para un mayor atractivo visual

- La iluminación de espectro equilibrado realza los rojos y azules mientras modera los verdes y amarillos, preservando los colores y texturas auténticos.
- Las comidas parecen más apetitosas, evitando los tonos antinaturales provocados por la iluminación estándar.

03 Menor emisión de calor para vitrinas más seguras

- Los LED de Promolux producen menos calor, lo que evita la cocción excesiva o la deshidratación de los alimentos calientes del buffet y, al mismo tiempo, mantiene las condiciones ideales para todo tipo de comidas.

Aplicaciones en vitrinas de alimentos:



Estaciones de buffet caliente



Comidas preparadas refrigeradas



Exhibidores para charcutería y catering

Soluciones sostenibles para expositores de servicios de comida y catering

Los LED Promolux abordan los desafíos críticos del servicio de alimentos, prolongando la vida útil y reduciendo el desperdicio. Al limitar las longitudes de onda dañinas y equilibrar los tonos rojos y azules, preservan la calidad y el atractivo visual de los alimentos, a la vez que ahorran energía. Esto no solo contribuye a los objetivos de sostenibilidad, sino que también reduce los costos, garantizando una presentación fresca y apetitosa que fomenta las compras impulsivas. Los LED Promolux son una inversión en calidad, rentabilidad y responsabilidad ambiental.



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.

Fácil integración y eficiencia energética para supermercados y carnicerías

01 Adaptación sin problemas a las instalaciones existentes

Las luminarias LED Promolux son fáciles de instalar en vitrinas existentes, lo que facilita la modernización tanto en supermercados como en carnicerías.

02 Eficiencia energética y ahorro de costos

Estas luminarias LED de bajo consumo ayudan a reducir el consumo eléctrico mientras mantienen las condiciones óptimas para las vitrinas de carne.

03 Durabilidad de larga duración

Las luminarias LED Promolux tienen una vida útil más larga que la iluminación tradicional, lo que reduce la necesidad de reemplazos frecuentes y disminuye los costos de mantenimiento en general.



Para más información, visite:



Iluminación Promolux para exhibidores de servicios de comida
www.promolux.com

Tecnología de espectro seguro para el servicio de comida en
www.safespectrum.com

