

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

Tecnología de espectro seguro para el servicio de comida en  
[www.safespectrum.com](http://www.safespectrum.com)

