

Muestra alimentos envasados en su mejor luz con las soluciones de iluminación LED de Promolux.

Prolonga la vida útil: protege la calidad y reduce el desperdicio con **Tecnología de Espectro Seguro®**

La iluminación LED de Promolux es la solución ideal para supermercados que buscan mejorar la presentación y duración de los alimentos envasados. Usando la Tecnología de Espectro Seguro®, las LEDs de Promolux reducen la fotooxidación y oxidación lipídica, conservando el aspecto vibrante, el sabor y la integridad de los productos, minimizando el desperdicio causado por la exposición a la luz dañina y el calor.



Beneficios clave de la iluminación LED de Promolux para alimentos envasados

01 Protección contra oxidación lipídica y pérdida de nutrientes

- Safe Spectrum Technology® minimiza el impacto de las longitudes de onda dañinas que degradan grasas y nutrientes, preservando calidad y sabor en productos como snacks, lácteos y aceites.
- Los alimentos almacenados en recipientes de vidrio o plástico transparente son particularmente vulnerables al deterioro, pero los LED de Promolux ayudan a mitigar estos riesgos y extienden su vida útil.

02 Resalta colores auténticos con el índice CPI más alto

- Las LEDs de Promolux muestran los colores reales de los alimentos, realzando tonos naturales para atraer a los clientes. Desde jugos vibrantes hasta aceites dorados, todo luce mejor bajo esta iluminación.
- El alto Índice de Preferencia de Color (CPI) también hace los envases más atractivos, impulsando las compras por impulso.

03 Reduce el desperdicio en alimentos envasados

- Conservando fresca y evitando la decoloración, Promolux LEDs ayuda a reducir el deterioro y desperdicio en supermercados. Los productos lucen más atractivos por más tiempo, mejorando ventas y satisfacción del cliente.

Aplicaciones en diversas categorías de alimentos envasados:



Exhibidores de lácteos y delicateses



Bebidas en envases transparentes



Snacks, aceites y condimentos



Comidas listas para consumir

Reduce desperdicios y preserva la calidad con las lámparas LED Promolux

Las longitudes de onda de la luz visible pueden acelerar el deterioro de los alimentos mediante la fotooxidación y la oxidación lipídica, especialmente en grasas, aceites y pigmentos como los carotenoides. La luz amarilla y verde contribuyen a la rancidez, la decoloración y los sabores desagradables. La tecnología LED de espectro balanceado minimiza estas longitudes de onda dañinas a la vez que realza los tonos rojos y azules, preservando la frescura, el color y la calidad de los embutidos, aceites y jugos. Este enfoque prolonga la vida útil, reduce el deterioro y disminuye los costos de mano de obra, ofreciendo una solución innovadora para la exhibición de alimentos preenvasados en supermercados.



Eficiencia Energética y Fácil Integración para alimentos envasados

01 Adaptación sin Problemas

Las LEDs de Promolux son fáciles de instalar en vitrinas de alimentos envasados, proporcionando una mejora rápida que muestra la fidelidad de color y preserva la frescura.

02 Durabilidad a Largo Plazo

Estas LEDs reducen los costos de reemplazo y están diseñadas para un uso confiable a largo plazo.

03 Ahorro de Energía

Las LEDs de Promolux reducen el consumo de energía sin sacrificar la calidad de la iluminación, ahorrando costos a lo largo del tiempo.



Para más información, visita:



Iluminación de Vitrinas de alimentos envasados en www.promolux.com

Tecnología de Espectro Seguro para Vitrinas de alimentos envasados en www.safespectrum.com

