

Produktområden

Fisk och skaldjur

Kött

Ost

Kylrum

**INTRESSERAD AV
ATT FÖRBÄTTRA
KVALITETEN PÅ
DINA FÄRSKVAROR?**

EXPERT PÅ FÄRSKHÅLLNING OCH MINSKA MATAVFALL

ARECO grundades 1998 och är starkt etablerat över hela världen med 2 dotterbolag och över 10 000 maskiner installerade i detaljhandeln och inom industrianläggningar.

Vi erbjuder ett komplett utbud av skräddarsydda produkter och tjänster, såsom kalldimma, kylda tallrikar, Moduler för fräska örter och avisningslösning. Från design till underhåll, tar vi hand om hela processen för att garantera kvaliteten och effektiviteten i våra lösningar.



**95% luft
5% vatten**



Vad är nebulisering?

Diffusionen av en mycket fin vattendimma, filtrerad av ett 7 nivåers vattenfiltreringssystem.

Denna torra kalldimma, 100% naturlig, fuktar och förbättrar kvaliteten på dina färskvaror både när det gäller fräschör och utseende, allt med hänsyn till miljön.

Dina färskvaror håller sig fräscha och aptitliga hela dagen och kan lagras en längre tid.

FRÄSCHHET OCH LÖNSAMHET MED ARECOS LÖSNINGAR



50%

mindre uttorkning
av grönsaker

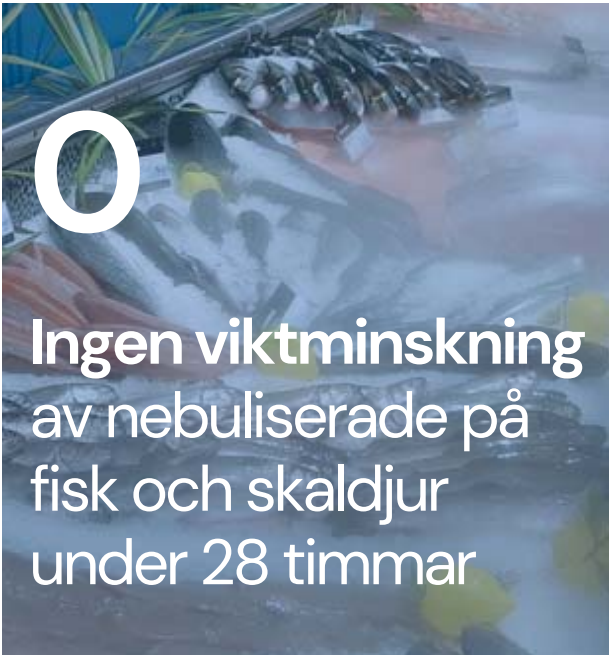
TACK VARE ARECO
NEBULISERING



4 X

gänger mindre
nerbrytning
tack vare kylning av
plattor

TACK VARE ARECO
KYLDA PLATTOR



0

Ingen viktninskning
av nebuliserade på
fisk och skaldjur
under 28 timmar

TACK VARE ARECO
NEBULISERING



4.5%

Begränsar köttets
viktnedgång upp till
4.5% (Interbev-studie)

TACK VARE ARECO
NEBULISERING

FRUKT, GRÖNSAKER & ÖRT AVDELNINGEN

NEBULISERING

ARECO nebulization håller dina grönsaker fräscha och i en miljö med kontrollerad luftfuktighet (upp till 95%), och bevarar därmed deras organoleptiska egenskaper längre. Håller dina grönsaker fräscha och inte blöta med ARECOs produktlösning (24/24h) och locka fler kunder till din färskvaruavdelning för att öka försäljningen.

KYLDA PLATTOR

ARECO kontaktkylnings lösning förbättrar, bevarande grönsaker genom att bibehålla en optimal temperatur (5,5 till 10°C beroende på behovet).

MODUL FÖR FÄRSKA ÖRTER

Modulen för fräska örter hjälper dig att bibehålla fräschören av dina aromatiska örter under hela dagen

VISSTE DU ATT?

INNOVATION STÄNDIGT PÅGÅR



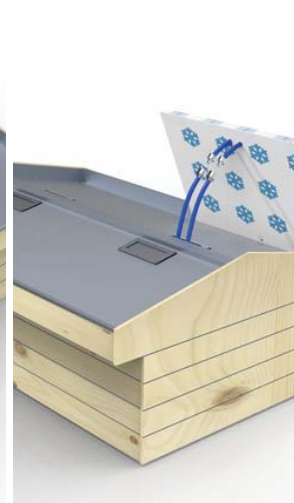
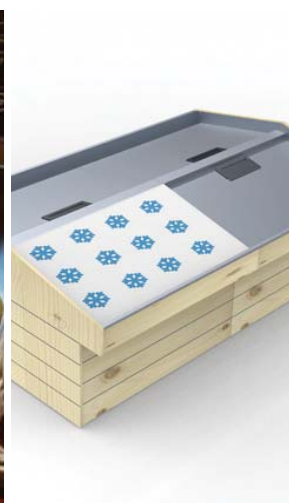
BANANTRÄDETS NEBULISERING

NEBULISERING



SKANNA MIG FÖR MER INFORMATION

KYLDA PLATTOR



BORD FÖR FÄRSKA ÖRTER



UPPTÄCK EFFEKTIVITET

KYLFÖRVARING

NEBULISERING

I kylrum hjälper nebulisering till:

- Bevara kvaliteten
- Minskar viktnedgången förbättra
- Hållbarheten av lagrade produkter

Kylförvaring av känsliga frukter garanterar:

- Förbättra hyllhantering
- Minskad nerbrytning
- Begränsar matsvinn

Nebulisering hjälper blommor och växter frodas och förbättrar utseendet, vilket gör dem mer attraktiva.

SKRÄDDARSYDDA OCH STANDARDLÖSNING

ARECO erbjuder skräddarsydda lösningar för display / bord

- Befintliga eller nya kylar
- Eller neutrala
- Vertikala eller horisontella

NEBULISERING



NEBULISERING



INTEGRATION



SKALDJURS AVDELNING

NEBULISERING

ARECO-nebuliseringen bibehåller optimal luftfuktighet (85%-95%), håller skaldjur fräska, förbättrar presentation och kvalitet, lockar kundernas nyfikenhet och ökar impulsköp.

Kalldimman är ett naturligt insektsmedel som garanterar en renare sektion för kunderna.

HUMIDIFRAIS®

Humidifrais är en ARECO koncept för att hjälpa till att bevara fräschheten hos skaldjur.

AV-ISNING

Ingen mer arbetskrävande av-isning med AD-CAREs av-isningssystem. Av-isning på mindre än 10 minuter!

VISSTE DU ATT?

Tack vare nebuliseringen bibehåller fisken sin ljusstyrka och tappar inte i vikt.

NEBULISERING



HUMIDIFRAIS



AV-ISNING



UPPTÄCK EFFEKTIVITET

KÖTT AVDELNINGEN

NEBULISERING

Kontroll av luftfuktigheten i kylda förvaringsskåp är ett måste för att begränsa köttets viktnedgång.

Den torra luften i kylda utrymmen gör att köttet snabbt mörknar.

Med nebulisering hjälper fuktigheten till att bevara köttet längre på hyllan, ljus och fräscht.

NEBULISERING



SKANNA MIG FÖR MER INFORMATION

VISSTE DU ATT?

Nebulisering undvik oxidation



KÖTT UTAN NEBULISERING

OST AVDELNINGEN

NEBULISERING

Ostar kräver specifika konserveringsförhållanden beroende på deras sammansättning och tillverkningsmetoder.

ARECO-nebuliserings konserveringen gör det möjligt att hantera dessa specifika temperatur- och luftfuktighetsförhållanden för din avdelning

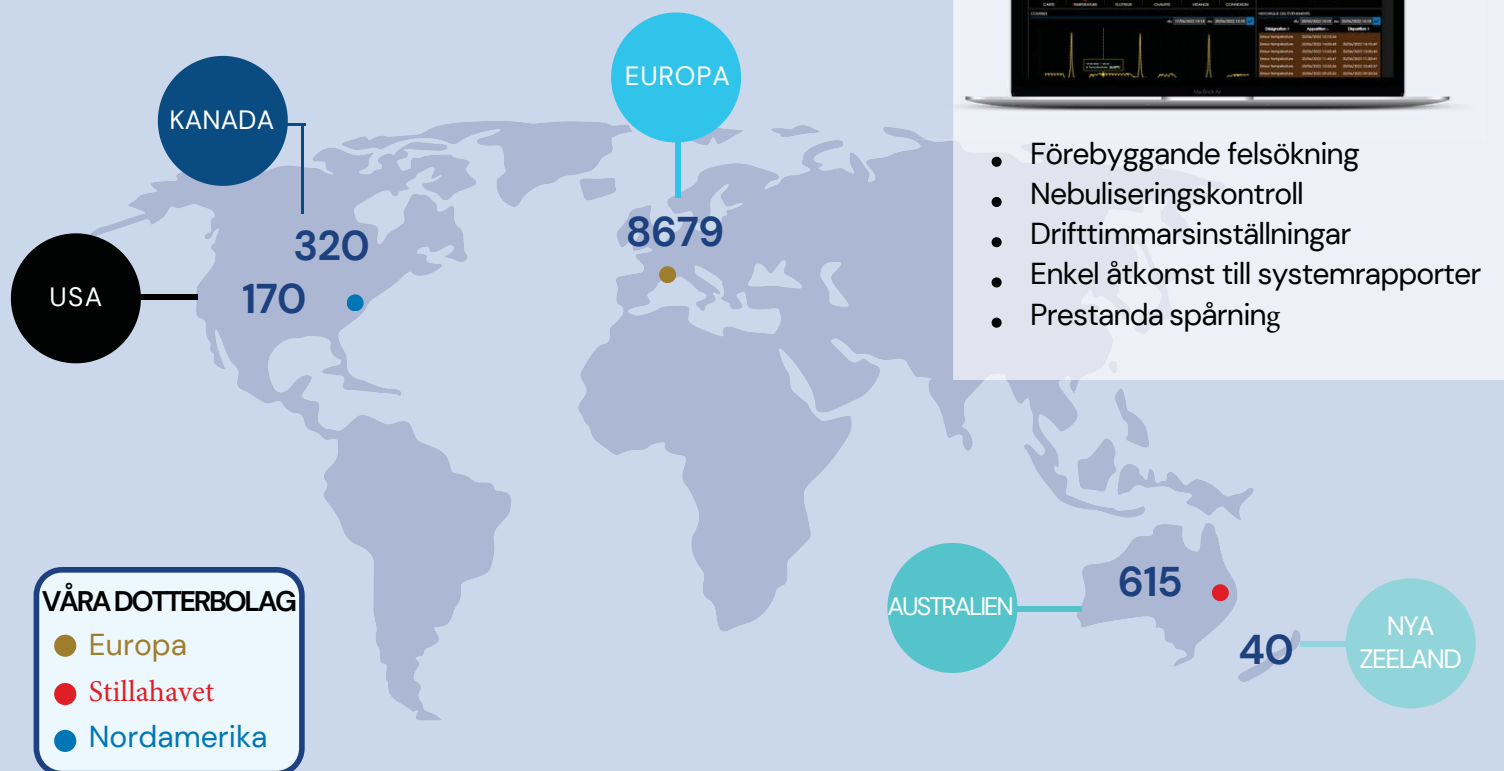
I ostgrottan kontrollerar vi luftfuktigheten upp till 98 %, vilket regleras av automatiskt via givare.

NEBULISERING



Vår internationella närvaro

ARECO är tacksamma till alla sina 5 000 kunder över hela världen för deras förtroende. Det är en stolthet för oss att stödja dem i att förbättra kundernas verksamhet samtidigt som de gör ett verkligt fotavtryck i kampen mot matsvinn.



Seleko AB

Försäljning

+46 (8) 506 63 500

info@seleko.se



www.areco.fr/en