



# Fleisch-Befeuchtung



USA - telefon: 503.659.5680 | fax: 503.659.2204 | [www.miatech.org](http://www.miatech.org)

# Fleisch-Befeuchtung



**Gewichtsverluste um die Hälfte gesenkt**

Unverpacktes Frischfleisch in Ihrer Verkaufstheke kann in wenigen Stunden bis zu 6% seines Gewichtes verlieren. Unabhängig von Ihrem Thekentyp, Zuschnitt oder der Auslage können die Befeuchtungslösungen von Miatech Gewichtsverluste um 50% senken.



**Frisches Fleisch wirkt attraktiver**

Frischfleisch in der Auslage wirkt frischer, intensiver in der Farbe und anziehender. Dieser zusätzliche optische Reiz ist gerade bei so hochwertigen Produkten, die oft spontan gekauft werden, entscheidend. Zudem profitiert der Ruf Ihres Geschäftes von der Qualität.



**Haltbarkeit wird mehr als verdoppelt**

Miatech Befeuchtungs-Lösungen können den Zeitraum, über den Frischfleisch in der Auslage frisch bleibt, tatsächlich verdoppeln, den Schwund verringern und die Auslagen so üppig und aufwendig aussehen lassen, wie der Verbraucher es liebt.

## MIATECH MACHT FLEISCH VERKÄUFLICHER

Die hochwertigen Frischfleischauslagen in Ihrem Geschäft wirken saftiger, gesünder und insgesamt vollwertiger. Durch richtige Befeuchtung wird Fleisch für den Kunden viel anziehender. Der Kunde merkt den Unterschied sofort – und Ihre Mitarbeiter werden stolz sein, mit dieser Qualität und Frische verkaufen zu können.



## Miatech Wartungs-Hinweis

Diese Lösung erfordert zwar eine fortlaufende Wartung in beträchtlichem Umfang, aber wir sind sicher, dass Sie angenehm überrascht sein werden, wie gering die damit verbundenen Kosten im Vergleich zu Ihrer Rendite sind.

Miatech macht Ihnen die Entscheidung leicht – mit Programmen, die fast jede Eventualität abdecken und den Kunden vorher wissen lassen, wie hoch die gesamten täglichen Betriebskosten ausfallen werden. Damit können unsere Kunden ihre tatsächlichen Kosten gegen all ihre Vorteile abwägen, ohne sich Gedanken über mögliche, unerwartete Betriebskosten in der Zukunft machen zu müssen.



**Lösungen für sämtliche Thekentypen**

Unsere innovative Miatech-Technik lässt sich praktisch an jeden Thekentyp anpassen. Werksseitige Unterstützung ist stets verfügbar, aber die Installation ist generell einfach und nutzerfreundlich.



**Vorteile für den Zerlegeraum**

Da im Zerlegeraum üblicherweise große Fleischmengen gelagert werden, werden hier Befeuchtungsgrade von mindestens 90% benötigt. Ungeeignete Befeuchtungsgrade können Sie durch Qualitäts- und Gewichtsverluste teuer zu stehen kommen.

