



4tech

Your LED Lighting Partner

SPECIALISTI NEL TAILOR MADE

Chi Siamo

Dal 2006 lavoriamo nel campo dell'illuminazione, una delle prime aziende in Italia ad operare in questo settore.

Siamo specializzati nel tailor made, i nostri servizi sono personalizzati sulla base delle esigenze del cliente.

Dal 2009 siamo entrati nel campo del food retail con l'illuminazione studiata appositamente per espositori refrigerati e riscaldati.

Collaboriamo inoltre con un'azienda canadese leader del settore, distribuendo i loro prodotti più innovativi.



I nostri servizi per il Food Retail



ILLUMINAZIONE ESPOSITORI REFRIGERATI E RISCALDATI

Banco carne, pesce, formaggi, pasticceria, panetteria, gastronomia.



ILLUMINAZIONE AREE COMMERCIALI

Aree vending, magazzini, uffici interni.



ILLUMINAZIONE ESTERNI E PARCHEGGI

Insegne, perimetrale, parcheggi sotterranei ed esterni.

Focus: l'importanza dell'illuminazione negli espositori refrigerati

L'illuminazione tradizionale può causare un rapido deterioramento del cibo fresco, in termini di qualità e conservazione. Il calore e la luce delle radiazioni che vengono emesse vanno ad intaccare l'aspetto e il sapore del cibo.

Banco Carne

L'illuminazione tradizionale favorisce lo sbiadimento della carne modificandone il colore naturale ed incrementando la crescita dei batteri. La ricerca ha dimostrato che i consumatori proiettano la percezione della tenerezza, del sapore, della succosità del pezzo di carne, nonché del buono stato di conservazione, sul suo colore e sull'aspetto visivo. Ciò accade principalmente nel reparto gastronomia.

Banco Pesce

I livelli di calore e di radiazioni non filtrate possono innalzare le temperature del pesce fino a raggiungere livelli critici. Qualunque temperatura al di sopra di $-1,6^{\circ}$ centigradi è un terreno fertile per la crescita di batteri. Le radiazioni e il calore possono inoltre indurre la fuoriuscita dell'acqua contenuta nel pesce, diminuendone il peso con conseguenti effetti negativi sulla vendita e sui relativi margini.

Breve durata del prodotto e maggiore quantità di sprechi

I LED specifici per gli espositori refrigerati, grazie al particolare tipo di tecnologia adottata, garantiscono:

Maggior durata del ciclo di vita del prodotto: la serie platinum color è ideale per applicazioni alimentari, il cibo esposto dura di più.

Esposizione dei prodotti più accattivante con colori più vividi e brillanti: l'occhio del cliente rimane soddisfatto e invogliato all'acquisto.

Si riducono così gli sprechi e la conseguente perdita di denaro

illuminazione espositori refrigerati e riscaldati

L'illuminazione gioca un ruolo determinante per rendere accattivante l'esposizione del cibo e catturare l'attenzione del cliente.

Download PDF specifiche tecniche LED

- ➡ ESPOSITORI RISCALDATI
- ➡ ESPOSITORI REFRIGERATI
- ➡ ESPOSITORI REFRIGERATI - CATALOGO PROMOLUX





Illuminazione grandi aree



Il nostro pacchetto completo prevede l'implementazione dell'illuminazione a LED di tutte le aree del supermercato e dell'industria alimentare... aree vending, uffici interni, magazzini refrigerati, grandi insegne, perimetrale, parcheggi esterni e sotterranei, ambienti di lavoro nell'industria alimentare.

Download PDF specifiche tecniche LED



- ➡ UFFICI INTERNI
- ➡ MAGAZZINI REFRIGERATI
- ➡ GRANDI INSEGNE E PERIMETRALE
- ➡ PARCHEGGI ESTERNI E SOTTERRANEI
- ➡ INDUSTRIA ALIMENTARE: AMBIENTI DI LAVORO

Tailor Made



CLICCA QUI

**Compila il form sul nostro
sito per ricevere una
consulenza gratuita!**

*La soddisfazione del cliente
al primo posto*

Per noi non esistono lavori standard, ogni nostro intervento è completamente personalizzato e costruito ad hoc sulle base delle esigenze e delle necessità dei nostri clienti.

Contatti

4Tech Srl
Via Achille Grandi 16C
15033 Casale Monferrato (AL)

 0142 457909

 info@4techsrl.com

 www.4techsrl.com

