



VERTICALFARMHUB
TECHNOLOGY

citifarm

CHEF

LA TUA FATTORIA
IDROPONICA IN
CUCINA, IN NEGOZIO
O NEL RISTORANTE.



Progettato e costruito
nel Regno Unito



Citifarm:

Coltiva sul posto per un gusto superiore

Porta Citifarm nel tuo bar e dai una nuova dimensione alla preparazione di piatti, cocktail e frullati. I microortaggi freschi raccolti al momento offrono uno spettacolo che affascina i clienti, aggiungendo gusto, interazione e valore ad ogni porzione.

Citifarm si integra perfettamente in qualsiasi ambiente, combinando la raccolta di foglie fresche con nostre colture appositamente sviluppate per l'hospitality. Aspettatevi un gusto e un aroma migliore: menta che porta il mojito a un livello superiore, micro-verdure che danno una marcia in più ai succhi verdi ed erbe aromatiche che trasformano ogni guarnizione in un argomento di conversazione.

Una serra verticale controllata tramite app che permette agli appassionati di cucina di coltivare erbe aromatiche e verdure di qualità con il minimo sforzo e un basso consumo energetico.



Con Citifarm non ti limiti a servire bevande, ma crei esperienze indimenticabili che fanno sì che i clienti tornino da te.

Colture pronte per il consumo che forniscono prodotti freschi, garantendo un apporto nutrizionale potenziato, la massima freschezza e un gusto superiore.

Servi cocktail e succhi più originali e saporiti, arricchiti con erbe aromatiche e microverdure raccolte al culmine della freschezza. Raccogli su richiesta, riduci i costi dei fornitori e gli scarti di imballaggio, e offri ai clienti un tocco finale di classe che contraddistingue il tuo locale.

- ✓ Favorisce la gestione sostenibile dei bar riducendo i rifiuti da imballaggio e le distanze di trasporto degli alimenti grazie alla coltivazione in loco
- ✓ Le colture a più lunga conservazione riducono gli sprechi e tutelano i margini di profitto
- ✓ Assenza totale di pesticidi, erbicidi o fungicidi per guarnizioni e ingredienti da miscelazione più puliti e sicuri



Caratteristiche

Colture e colori preimpostati

Le modalità di coltivazione preimpostate lo rendono molto semplice da usare.

È possibile coltivare tutto l'anno.

Le colture sono non OGM e completamente tracciabili, compresi tutti i nutrienti e i substrati di coltivazione.

Il Grow Cabinet si collega a una presa a muro da 13 ampere e si connette al tuo Wi-Fi.

Alimentazione, irrigazione e controllo della temperatura completamente automatici. Alimentato da VertiOne.



Le colture crescono su 4 livelli sotto luci LED.

Porte in vetro anteriori e posteriori.

Barra LED per segnalare l'attivazione.

Il vetro filtra l'abbagliamento dei LED per un comfort visivo

Facile da coltivare grazie alla nostra app.

Produzione

Microgreens

I microortaggi vengono coltivati sui nostri piccoli tappetini di substrato naturale biodegradabile.

Più tappetini vengono inseriti in un vassoio che viene a sua volta inserito nel sistema;

ogni camera standard è in grado di produrre 576 vaschette di microortaggi per ciclo di coltivazione.



Erbe Aromatiche

Le erbe aromatiche vengono coltivate in vasetti di substrato naturale biodegradabile a base di torba.

Ci sono 4 livelli in cui ciascuno contiene 80 posti pianta.



Basilico



Prezzemolo



Ruccola



Basilico rosso



Erba cipollina



Timo



Menta



Salvia

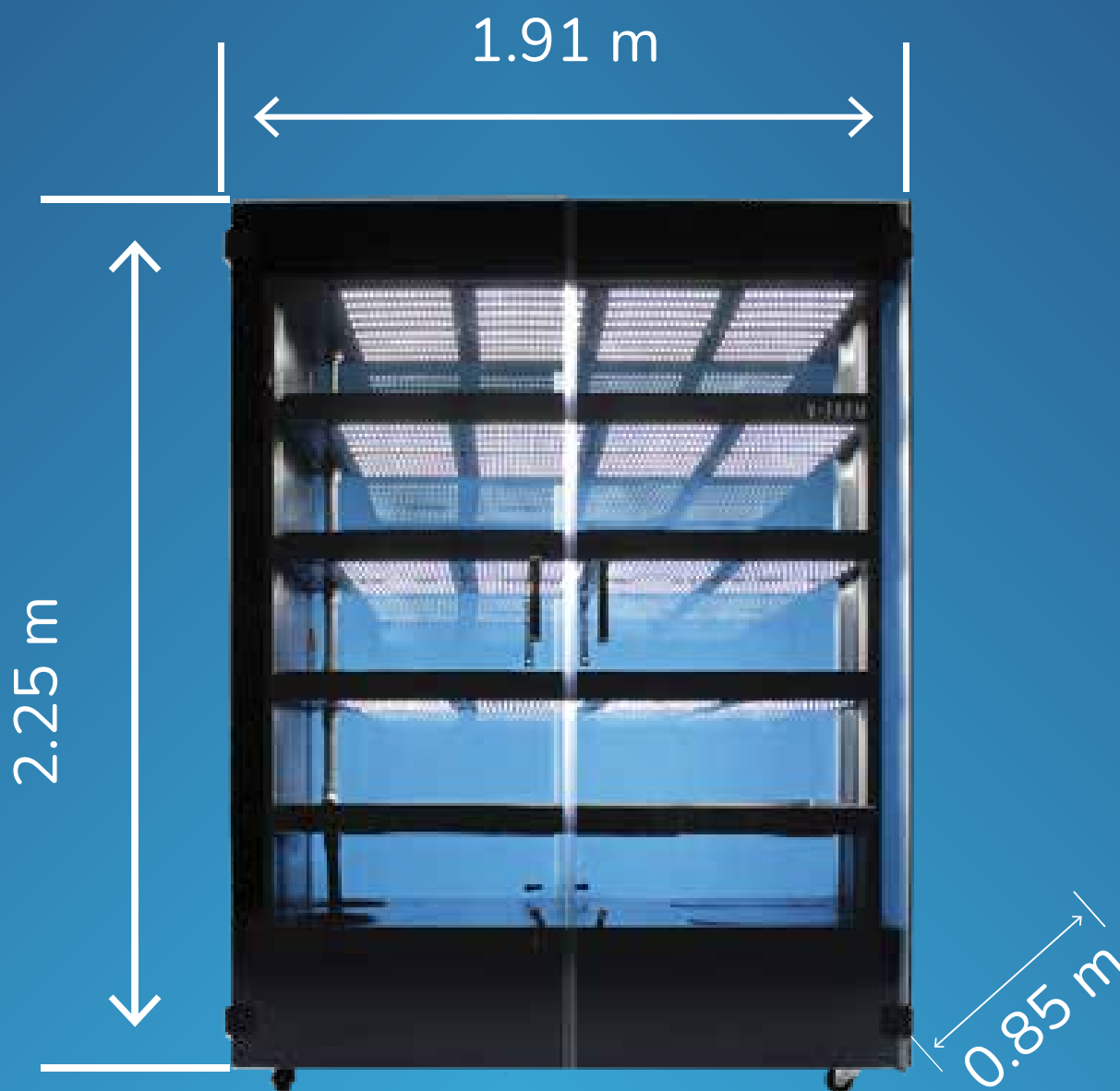


Coriandolo



Dimensioni

Colture e colori preimpostati



120 PIANTE

OPPURE

576 VASCHETTE DI MICROGREENS

VANTAGGI PRINCIPALI

1

MENO SPRECHI

I prodotti ortofrutticoli vengono raccolti su richiesta anziché coltivati per lo stoccaggio e il trasporto, riducendo così le perdite lungo tutta la filiera.

2

NO REPACKAGING

L'eliminazione degli intermediari nella distribuzione elimina la necessità di ripetuti processi di imballaggio e reimballaggio, riducendo l'uso di materiali, i rifiuti di plastica e i costi di movimentazione.

3

NESSUNA LUNGA CATENA DI TRASPORTO

Grazie alla produzione situata nel luogo di consumo, le “food miles” vengono ridotte quasi a zero, diminuendo così le emissioni ed evitando al contempo lo stoccaggio e la logistica della catena del freddo.

4

PRODOTTI SEMPRE FRESCHI

I prodotti agricoli possono essere consegnati o consumati mentre sono ancora vivi, prolungandone la durata di conservazione in modo naturale e mantenendoli in condizioni ottimali senza conservanti.

5

GUSTO PIÙ INTENSO

Poiché gli alimenti vengono raccolti pochi istanti prima del consumo, anziché giorni o settimane prima, conservano maggiormente il sapore, la consistenza e il valore nutrizionale.

Cucina



Ristorante



Lounge bar



Supermercato





VERTICALFARMSHUB

Contattaci per ordinare le tue unità o per saperne di più.



verticalfarmshub@gmail.com



+39 346 9787298



www.verticalfarmshub.it



[verticalfarmshub](https://www.linkedin.com/company/verticalfarmshub)



Designed and
built in the UK