



优化
相对湿度

NSF

GREEN WISE
ENERGY WISE



均匀湿度
分布



保持
重量



保持相对湿度



延长
保质期



高效

保持您的熟食店新鲜

你是否在想为什么你的肉类和家禽呈现棕色且看起来干燥？这因为冷藏导致肉类失去颜色、外观，以及——最重要的——重量。

当肉类到达最终零售商时，由于水分流失，它的重量会损失高达3%，这可能对商店的盈利能力产生重大影响。

Prodew 湿化系统保持产品质量，增强外观，减少脱水，并延长保质期。



Prodew 的展示加湿系统：

- 保持相对湿度水平高达 96%，且不会潮湿
- 适用于所有展示尺寸——从小到大
- 可以根据您的具体需求进行定制
- 最大化产品质量
- 产生6-8微米的水滴
- 包含带塑料尖端的不锈钢喷嘴，以减少堵塞和矿物质积聚
- 产生立即蒸发到空气中的湿度
- 维护成本低

我们的湿化系统非常适合肉类和海鲜展示柜、准备间和存储。

雾化

什么是雾化?

雾化是将约100微米的加压水滴喷入空气中的过程。这是通过定时间隔进行的，以维持湿度和新鲜度。因此，保质期得到了显著延长。

为什么使用雾化?

- 水果和蔬菜保持水分
- 增强叶绿素的保留
- 农产品保留更多的维生素C
- 减少导致劣变的酶
- 自动化系统降低了人工成本

投资回报率

Prodew的湿度系统在6到8个月内即可自我盈利。
通过保持重量和质地，它们减少了产品损失并延长了保质期。

雾

FogMist™ 湿度系统:

- 喷出细腻的雾状雾气，以保持湿度，并定期在展示柜中形成浓密的云层
- 适合任何展示柜
- 使用安静的压缩机
- 易于安装和维护
- 可定制，具有可调的雾化时间控制 - 控制装置与其他系统组件分开安装，方便操作
- 效率达到100% - 水的消耗量仅为传统系统的一小部分
- 组件可以轻松隐藏在展示柜的下方或上方
- 不会在箱体内存产生过多的湿气或弄湿购物者
- 使用设计为安装在盘子上方的喷嘴，以避免冻结
- 包括吸引人的耐用黑色塑料喷嘴，配有塑料尖端，以减少堵塞和矿物质积聚

FogMist™ 酒吧



- 6-8 微米的水滴大小
- 可定制长度
- 可定制的喷嘴间距
- 由耐用塑料制成
- 独立关闭阀
- 与开放箱体兼容



FogMist™ 块

- 4 - 10 微米
- 2 喷嘴
- 适用于小型到中型储藏室
- 滴水盘
- 适用于封闭箱体

水解决方案

什么是反渗透?

反渗透是通过将水强行通过半透膜以去除杂质，从而生产纯水的过程。

Prodew RO 系统旨在去除 **97% 的矿物质**。在您的商店中包含反渗透系统可以减少镜子、箱体和其他产品展示组件上的矿物质积累。

我们所有的反渗透净化系统都经过严格的测试标准，预先组装，易于使用且具有成本效益。

