

新鲜未来，尽在掌握

[清爽不湿手]

ProdeW团队在过去40余年里，始终致力于设计和制造优质解决方案，以守护易腐产品的新鲜。FogMist Bar是ProdeW的最新科技之一。它能在保持高湿度的同时，避免传统喷雾带来的潮湿。FogMist Bar不是喷射大水珠，而是释放细腻干爽的雾气，让整个展示区都处于理想湿度，持久保鲜。



湿度均匀分布



保持产品重量



维持相对湿度







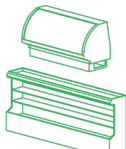

延长保鲜期



无水渍

什么是 FogMist?

FogMist 系统是行业内维持关键湿度水平、延长产品保鲜期、提升外观并减少食物浪费的领先科技。我们独创的系统能营造赏心悦目的雾效，特别适用于果蔬、肉类、海鲜、熟食和花卉陈列。FogMist Bar 安装便捷，无需承担竞争产品高昂的安装与维护费用。

 Produce	 Meat & Seafood	 Deli & Cheese
 Floral	 Display	 Storage

FogMist™系统优势™系统

减少产品损耗

得益于FogMist高效控湿，各种尺寸的陈列柜都能有效降低产品损耗，而且产品不再泡在水中，避免了蔬菜水果的萎蔫和腐烂。



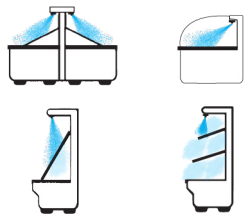
所有产品都受益于理想湿度，锁住新鲜

FogMist让整个陈列柜湿度均衡，即使最里面的商品也能保持新鲜爽脆。产品不会因过湿而影响品质，顾客也更满意。



适用于所有展示柜类型

无论哪种展示柜，包括多层柜，极细雾气均可覆盖各个区域，保持柜内湿度始终适宜。



顾客友好

顾客可以直接穿过雾气选购果蔬，手不会沾湿。细腻的雾效也让各年龄段消费者都觉得赏心悦目。



无需排水管

过去，展示柜的排水管常因水量大、杂物多而堵塞。如今，排水管不再需要，因为细雾能够迅速被吸收和蒸发，柜内不再残留水迹。



蒸发冷却优势

FogMist™释放极细水雾，能够被气流迅速吸收，促进蒸发冷却。在很多情况下，无需额外制冷。



告别塑料包装

FogMist™细腻的雾气能有效保持果蔬新鲜，无需使用塑料包装，从而降低成本、减少人工，同时也减轻了塑料对环境的影响。



用水量更少

FogMist™相比传统喷雾、手动浇水及超声波加湿设备，大幅降低用水量。



夜间无需搬移果蔬

果蔬夜间可直接留在陈列柜，无需搬运至冷藏库。FogMist™系统在非营业时间也能持续保持产品新鲜。



无需地毯铺设

柜前地面始终保持干燥，既不会因系统过度喷雾而湿滑，也不会因顾客取菜时水滴落地。



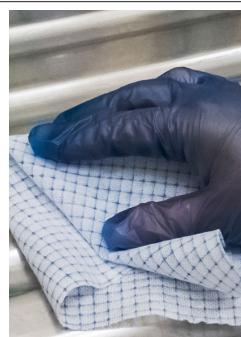
降低交叉污染

有效减少微生物交叉污染带来的食品安全隐患。FogMist的干雾设计避免多余水分残留，防止水滴落到下层商品上。



几乎免去柜体清洁

由于柜体底部不会残留积水，日常清洁几乎不再需要。过去清洁一个8英尺柜体需45分钟，现在不到10分钟即可完成。每周节省70分钟，年节约约\$2500。



FogMist独特优势

FogMist™ Humidification Systems



VersaFresh™ Misting Systems



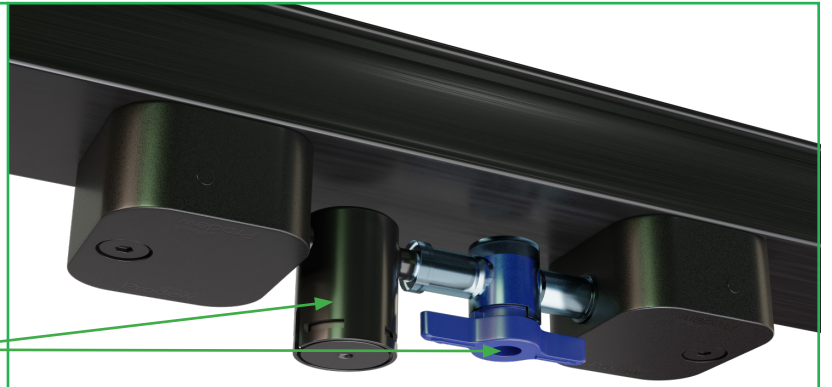
细腻干爽的FogMist，雾滴直径仅为6-12微米

传统雾滴直径为100微米

简约现代设计

FogMist Bar 采用简洁纤薄的设计，展现系统的专业质感。我们精心打造，力求低调隐蔽，让它几乎与环境融为一体。同时，FogMist Bar 可根据不同机箱灵活定制，轻松实现流畅无痕的外观。

每个喷嘴都可独立调节方向，并配备便捷的关闭阀门。



灵活定制，轻松适配各类机箱或外壳



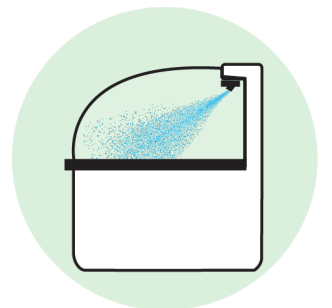
岛屿式



树冠式



多层架



封闭机箱

PRODEW客户对FOGMIST的评价

一家大型零售商的生鲜主管在测试我们系统并与普通喷雾系统对比后表示，以前每天营业结束时都要丢弃很大比例的香芹。自从安装了FogMist系统后，香芹可以保持新鲜好几天。

**REDUCE
FOOD
WASTE**

另一家大型零售商的生鲜主管告诉我们，以前用传统喷雾系统时，每天收市后带叶子的白萝卜几乎都要扔掉。自从用上FogMist系统后，白萝卜基本不再损耗。

北美生鲜经理

- 雾化系统深受不喜欢挑菜时被水淋到的人欢迎。
- 顾客很满意，购买时产品不会被水泡得湿漉漉，这正是之前系统最大的问题。
- 孩子们觉得雾气很酷，很喜欢。
- 新系统提升了整体品质。
- 蔬菜不会干枯，也不会过度湿润。
- 辣椒不易变质，根部保持良好状态且不会因水分过多而腐烂。

加拿大生鲜经理

- 产品保鲜时间翻倍。
- 损耗减少75%
- 辣椒、香芹、香菜等几乎不再损失。
- 蔬菜更加坚实、爽脆。比如：以前辣椒一天就坏，现在可保存两天以上。
- FogMist系统比超声波系统节能高效得多。

确保投资回报最大化

ProdeW系统与传统喷雾相比的节省效果

大幅降低产品损耗，延长保质期	至少 \$8,000
改善产品新鲜度，促进冲动型购买	至少 \$5,000
箱体清洁大幅减少——钙质和泥土沉积显著降低	\$6,000
节省人工费用	\$2,000
高效用水让用水量减少35%	\$350
客户满意度提升，带来更多回头客	价值无法估量
全年总节省金额* (每家门店以美元计)	\$17,850+

* 该估算基于多家大型连锁超市的生鲜部门主管使用ProdeW FogMist系统并与传统喷雾系统对比后的反馈。

ProdeW不断创新，为您提供高品质产品和极具竞争力的价格。我们专注于保鲜解决方案，为您的易腐产品保鲜提供全方位服务——从量身定制到安装维护，都有专业团队为您护航。

ProdeW公司 1359
Gresham Road
Marietta, GA 30062



770.420.3060
www.prodeW.com
sales@prodeW.com