

优化环境湿度



均衡湿度分布



保持产品重量



维持适宜湿度



延长保鲜货架期



零用水浪费
绝无浪费

守护您的肉类与海鲜新鲜口感

冷藏环境可能导致产品失去本色、外观，最重要的是重量。您的产品可能出现高达10%的重量损失，直接影响利润空间。

Prodew的喷雾与加湿系统能有效保持陈列产品的新鲜，提升外观，减少脱水，延长保鲜期，帮助您吸引回头客。



Prodew FogMist™ 加湿系统：

- 让您的肉类和海鲜保鲜期延长2-3天
- 环保设计，无PVC材质
- 100%高效利用，无水浪费，节能省电
- 采用高效喷嘴，节约用水
- 通过NSF认证（控制器、雾化轨道和喷嘴）
- 采用UL与CE认证的优质电气元件制造
- 以最高标准设计与生产
- 灵活多变，可根据不同陈列风格和柜体布局定制

我们的加湿系统非常适用于肉类和海鲜的陈列柜、加工间及储藏空间。

FogMist™

什么是 FogMist™ 雾润新风?

FogMist™ 雾润新风通过将空气与水混合，将约6-8微米的细小水雾均匀喷洒至空气中。按照设定的时间间隔启动，有效维持适宜的湿度和新鲜度，大幅延长存放时间。

FogMist™ 有哪些独特之处?

- 水雾颗粒仅6-8微米
- 雾气均匀覆盖整个展示柜
- 冷凝盘管无结冰现象
- 产品表面干爽无水渍

产品特点

- 空气湿度最高可达96%
- 根据不同展示柜定制系统
- 独特干雾瞬间挥发于空气中
- 可调节设置，精准掌控湿度

投资回报

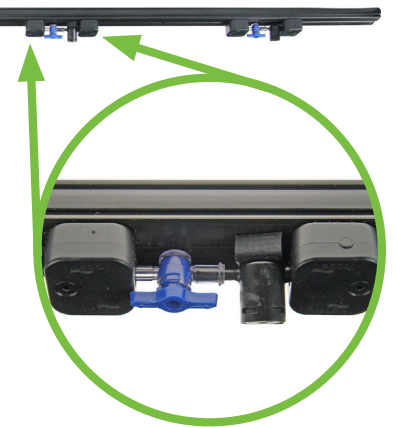
Prodew湿度系统投资回收期仅需6-8个月。通过保持产品重量与质地，减少损耗并延长保鲜期。

SEAFOOD	MEAT	DELI
<ul style="list-style-type: none"> - Fillets - Whole fish - Shellfish 	<ul style="list-style-type: none"> - Steaks - Cuts - Poultry 	<ul style="list-style-type: none"> - Cheese - Deli meat - Prepared foods



FogMist™雾化棒

- 安装维护便捷
- 长度可按需定制
- 喷嘴间距灵活调整
- 采用坚固塑料制造 (无PVC)
- 每个喷嘴配有独立开关阀门
- 开放式展示柜的理想之选



FogMist™模块

- 雾化颗粒直径为6-8微米
- 配备两只喷嘴
- 带滴水盘
- 非常适合封闭式展示柜

水雾解决方案

什么是反渗透?

反渗透是一种通过半透膜过滤水，去除杂质后获得纯净水的工艺。

Prodew反渗透系统专为去除97%的矿物质而设计。在店铺中配备反渗透系统，可以显著减少产品展示区镜面、柜体及其他部件上的矿物沉积。

我们所有的反渗透净化系统均经过严格检测，预装组装，操作简便且经济实用。

