

新発売

フレッシュエース

生鮮品の長期鮮度維持・保存を実現

廃棄ロスの削減

エチレン分解
加湿・除菌・消臭



気化式加湿フィルタ、エチレン分解フィルタ、光触媒パネル内蔵
驚異的な鮮度保持を実現

ポイント①

気化させて加湿するため、過加湿や結露を発生させることなく、果物・野菜・切り花の鮮度保持ができます。

ポイント②

エチレンガスを分解するので、エチレンガスを発する物、エチレンガスに感受しやすい物も長期に保存できます。

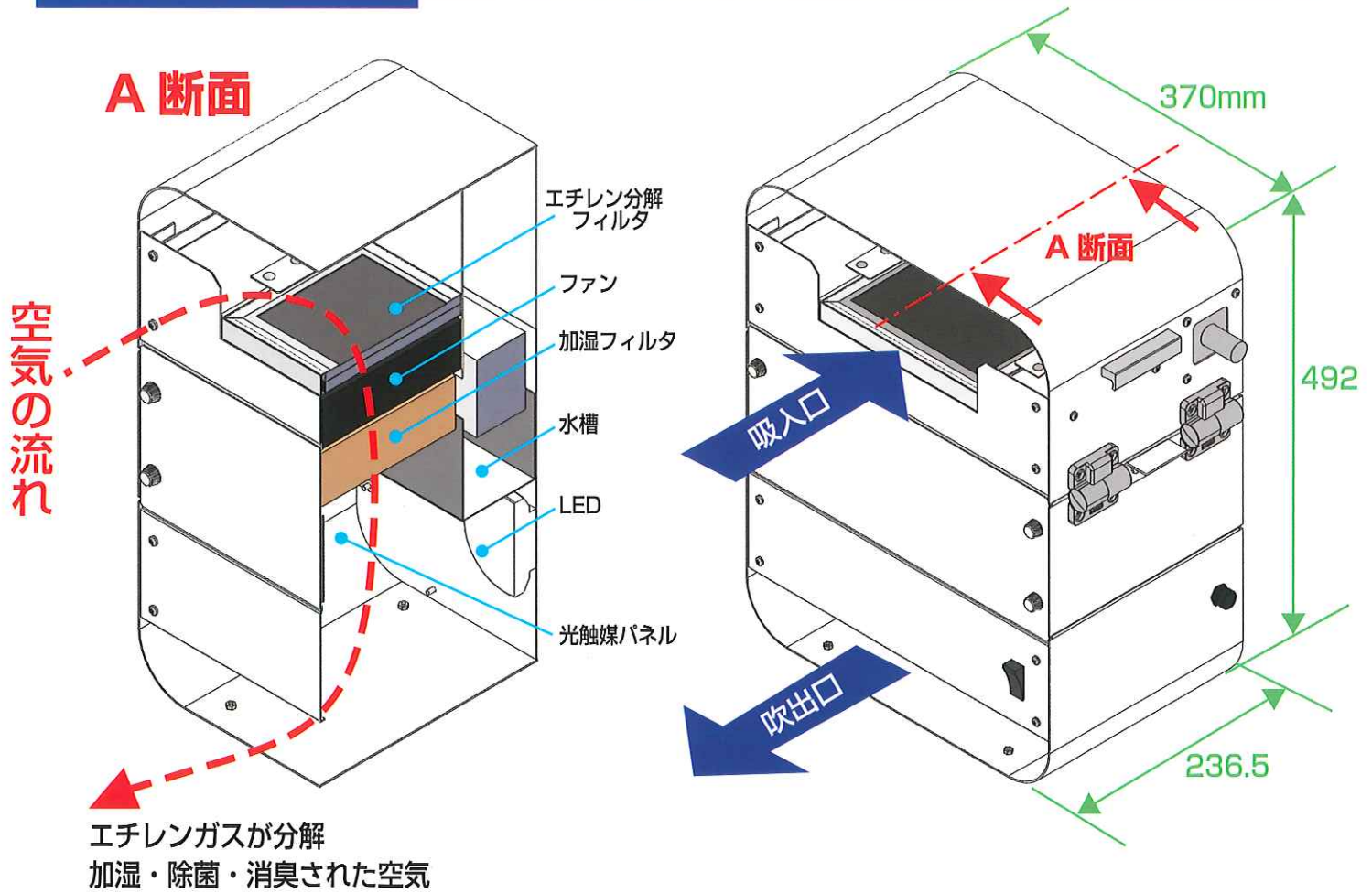
ポイント③

光触媒により除菌するので、菌の繁殖を抑えることで、より鮮度保持ができます。また消臭効果もあるので、冷蔵庫内のニオイも軽減できます。

ポイント④

給水タンクが不要で、水道に直接つないで使用できます。

フレッシュエース構造



スーパークーリングパネル（電界発生）とセットで使うことで
驚きの「鮮度保持」効果を確認

導入事例：花卉（小売業）

- ・バケツ内の水にほとんどヌメリが発生していない（バクテリア繁殖を抑えている）
- ・花卉・葉・莖の張り・色合いが保たれている（通常冷蔵庫では1週間が限度）

お問い合わせは

日栄インテック株式会社

環境事業部

スーパークーリンググループ 東京 〒116-0011 東京都荒川区西尾久7-34-10 TEL:03-6758-5501

スーパークーリンググループ 大阪 〒574-0052 大阪府大東市新田北町4-24 TEL:072-819-5325

www.nichieintec.jp

日栄インテック

検索



※商品画像の色は印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。また、外觀・仕様は改良のため、予告なく変更することがございますのでご了承ください。
※QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。