

温・湿度環境とショーケースと空調の省エネを実現。

今までの空調方式による問題点

- 1 生鮮・冷凍食品の霜取りが多く、商品管理に手間取る。
- 2 ショーケース前が1年中寒く、湿度が高い。
- 3 換気が不十分で、売場にニオイがこもる。
- 4 ショーケースの電気代が高湿度による霜取りでかさむ。
- 5 空調機が多く電気・ガス代がかさむ。
- 6 空調・ショーケースのフロン使用量、CO₂排出量が多いため、環境負荷が高い。

解決



スーパーマーケット空調に最適のデシカント空調機

※今まではエアコン+換気で除湿は不十分でした。これからは2ローター方式のデシカント空調が食品売場を改善します。

デシカント（除湿・冷房・暖房・除臭・除菌・換気）空調のメリット

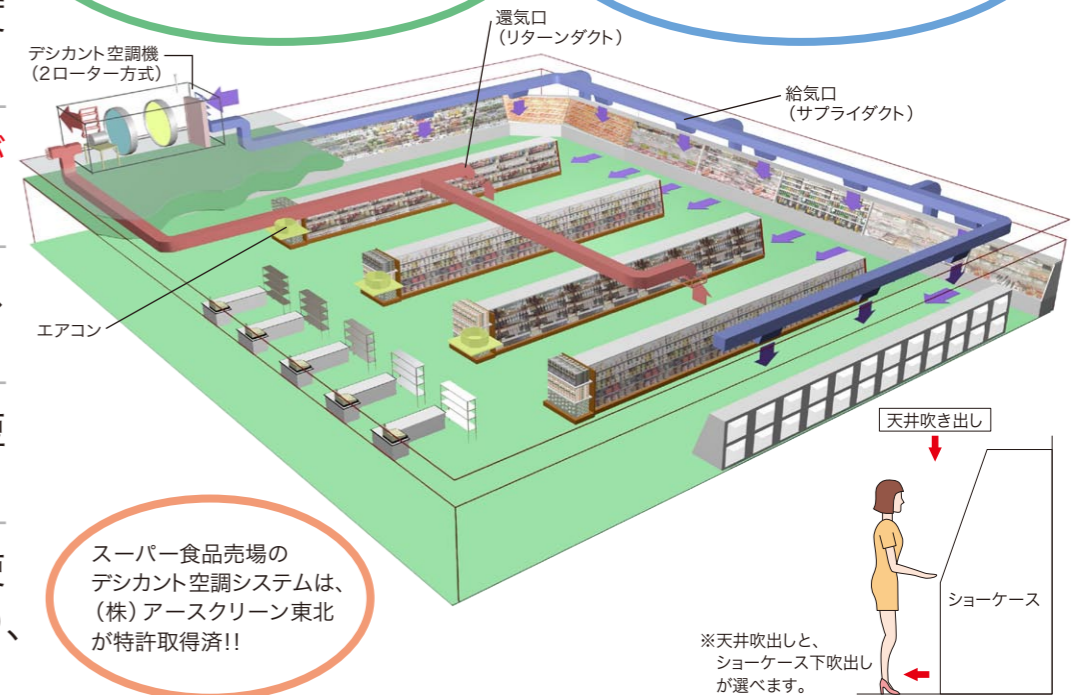
- 1 霜付きが少なく生鮮・冷凍食品が新鮮!
- 2 ショーケースの冷気を売場中央で回収し、1年中寒くなく、湿度も低い!
- 3 換気量が多く、売場にニオイがこもらない!
- 4 霜付きが少なく、ショーケースの電気代は15%以上削減!
- 5 空調機が少なく、運転時間が短くなるので電気、ガス代は軽減!
- 6 空調・ショーケースのフロン使用量・CO₂排出量が少なくなり、環境負荷軽減!

新築の場合

3,000m²以下（小型店～大型店）の食料品売場に対応できます。

改築の場合

売場中央の空調機大幅削減と換気扇を使用停止できます。



デシカント空調の実証データ

