

Szczególne korzyści dla przetwórstwa spożywczego



Wilgoć w przetwórstwie spożywczym oznacza straty. Dla każdego kto działa w tej branży to oczywiste. W warunkach wysokiej wilgoci powstaje nieprzyjemny zapach, rozwijają się bakterie. To wilgoć sprawia, że produkty przechowywane w niskich temperaturach dojrzewają wolniej. Wskutek wysokiej wilgotności dochodzi do procesu „zaszraniania„ urządzeń chłodniczych (chłodnic powietrza) co z kolei zwiększa zużycie energii oraz obniża sprawność urządzeń. W skrajnych przypadkach na sufitach i ścianach pojawia się skondensowana para wodna w postaci kropli, które mogą po oderwaniu się przedostawać się do wyrobów lub surowca.

Jest kilka możliwości żeby uporać się z problemem wilgoci. Można uznać straty powodowane wysoką wilgotnością za nieuniknione i wkalkulować je w działalność firmy akceptując jednocześnie niższe zyski. Drugim rozwiązaniem jest rozbudowa instalacji nawiewno - wywiewnej (zwiększenie krotności wymian) co w efekcie prowadzi do znacznych kosztów inwestycyjnych oraz eksploatacyjnych (chłodzenie latem, grzanie zimą). Można też te straty zminimalizować poprzez osuszanie powietrza za pomocą kompaktowych urządzeń kondensacyjnych, które obniżą wilgotność do wartości optymalnych dla danego pomieszczenia lub technologii. Obniżenie względnej wilgotności wyeliminuje nieprzyjemne substancje zapachowe unoszone przez parę wodną. W suchym środowisku mniej odczuwalna jest niska temperatura, co ma z kolei wpływ na komfort termiczny pracowników, którzy przez to rzadziej chorują.

Moja firma oferuje urządzenia i technologie umożliwiające obniżenie względnej wilgotności powietrza w pomieszczeniach produkcyjnych. Dzięki ponad 20-letniemu doświadczeniu, jakie posiadamy w tej dziedzinie, potrafimy doradzić optymalne do potrzeb rozwiązania.

**Będziemy zaszczyceni
mogąc zaprezentować Państwu naszą ofertę.**