

Памятка для пользователя системы увлажнения сухим туманом



- Как правильно использовать систему сухого тумана для зелени, фруктов и овощей
- Как продлить свежесть зелени, фруктов и овощей

Эффективность сухого тумана для разных видов овощей и фруктов



- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Салаты • Зелень • Клубника • Бананы • Виноград • Хурма • Киви • Лук зелёный • Лук-порей • Цветная капуста • Брокколи • Огурцы • Томаты на ветке • Морковь • Редис • Стручковые фасоль и горох • Сельдерей • Шпинат • Спаржа | <ul style="list-style-type: none"> • Артишок • Авокадо • Лимон • Манго • Персики • Нектарины • Сливы • Кабачки • Цуккини • Свёкла • Капуста • Болгарский перец • Кольраби • Пастернак | <ul style="list-style-type: none"> • Баклажан • Тыква • Томаты без ветки • Ананас • Яблоко • Дыня • Цитрусовые | <ul style="list-style-type: none"> • Картофель • Чеснок • Репчатый лук • Имбирь |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Зачем увлажнять овощи и фрукты сухим туманом

- 
 - Уменьшаются потери веса продуктов
- 
 - Свежий вид продуктов сохраняется дольше
- 
 - Лучше сохраняется вкус и аромат
- 
 - Сохраняется больше витаминов и полифенолов
- 
 - Увеличивается срок хранения

Температура и влажность на витрине с Contronics

Климат во всём зале:
влажность 51,5%
температура 17°C

Здесь:
82,2%
14,4°C

Здесь:
84,4%
13,9°C

Здесь:
85,1%
13,6°C

Параметры могут меняться, эффект останется заметным

Почему выбирают наше оборудование



Работа на очищенной воде

- Встроенная система водоподготовки очищает воду от минеральных солей и органических частиц



Отсутствие застойной воды

- Вода в системе промывается каждый час
- При выключении системы резервуар автоматически опустошается



Защита от бактерий

- Генератор озона убивает бактерии, которые могут находиться в окружающем воздухе



Использование отполированной нержавеющей стали

- Меньше возможностей для осаждения бактерий и грязи



- Туман увлажняет, но при этом на продуктах оседают капли
- Размер капли ~25 нанометров
 - Распыление форсунками
 - Продукты портятся быстрее



- Сухой туман – увлажняет, но это не распыление воды
- Размер капли ~1-2 нанометра
 - Технология ультразвука
 - Никаких капель на продуктах

Простое управление



Достаточно повернуть вправо для увеличения потока тумана и влево – для его уменьшения



При необходимости отключения системы достаточно повернуть клапан в режим «0» и перекрыть кран подключения к воде

Практические советы



- Эффект от системы оптимален для продуктов без пластиковой упаковки
- Большая часть упаковки овощей и фруктов перфорирована. Это позволяет влажному воздуху проникать к продуктам, поэтому они дольше останутся свежими
- Даже полностью запечатанные продукты выигрывают от охлаждающего эффекта



- Минимальный размер капель (1-2 нм) даёт следующие преимущества:
- быстрое поглощение влаги воздухом
 - отсутствие конденсата
 - быстрое впитывание через поры продукции
 - энергоэффективность (1л = 0,7 кВт/ч)

Не допускайте попадания частиц продукции на прибор!



Практические советы



Не размещайте продукты непосредственно перед выходным отверстием

Располагайте овощи ниже уровня тумана на 100 - 200мм, чтобы предотвратить скопление конденсата

Протирайте трубки из нержавеющей стали один раз в неделю сухой тканью

Не убирайте зелень, фрукты и овощи на ночь в холодильник. При работающей системе увлажнения продукты охлаждаются и остаются свежими



Наши рекомендации

- Монтировать систему с участием сертифицированного персонала
- Следить за чистотой и регулярно делать уборку в местах расположения оборудования
- Проводить сервисное обслуживание системы 2 раза в год силами сертифицированного персонала



Представитель в России

condair

Наши контакты

По любым вопросам, связанным с системами Contronics в России, вы можете обратиться к нашему сотруднику Агате Гомзиной
 mail: agata.gomzina@condair.com
 тел.: +7 977 684 54 72