



УВЛАЖНЕНИЕ ВОЗДУХА В АГРОКОМПЛЕКСЕ

Увеличение прибыльности предприятия
за счет регулирования влажности воздуха

Системы увлажнения и адиабатического охлаждения воздуха

 **condair**

МИРОВОЙ ОПЫТ, ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ

Знаете ли вы, что по статистике ЕС более 45% овощей и фруктов портятся до того, как попадут на стол?

Недостаточно просто вырастить овощи, фрукты или произвести другие продукты питания — нужно еще их доставить и сохранить свежими, чтобы покупатель оценил их качество, и труд фермера не пропал даром.

Швейцарская компания Condaир более 60 лет занимается созданием и производством систем увлажнения. За это время мы накопили огромный опыт и знания о технических требованиях предприятий агрокомплекса и технологиях поддержания микроклимата.

Наши системы увлажнения не только поддерживают нужный уровень влажности, но и охлаждают воздух, снижая нагрузку на систему кондиционирования. Компания Condaир производит все типы оборудования для увлажнения и осушения, что позволяет выбрать верное техническое решение, как для промышленного сектора, так и для фермерских хозяйств. Мы предлагаем Вам всестороннюю поддержку в процессе создания нужного микроклимата — от консультации, проектирования и выбора технологии увлажнения/охлаждения до монтажа и сервисного обслуживания оборудования.

В нашем арсенале есть увлажнители для складов любого размера, мы увлажняем продукцию во время перевозки, торговые сети используют наши системы на своих складах, в торговых залах и непосредственно на прилавках. Применение современных технологий по созданию микроклимата на агропромышленных предприятиях по выращиванию и хранению тепличных растений, овощей, фруктов, грибов, зерна и т.д. поднимает производительность предприятий в десятки раз. Используемое нами оборудование гигиенично, энергоэффективно, позволяет снизить температуру воздуха, выгодно в приобретении и в эксплуатации.

Результаты воздействия увлажнения на овощи и фрукты



Клубника

- потери веса меньше на 72%
- срок хранения увеличивается на 3 дня
- лучше сохраняется вкус и аромат
- венчики сохраняют свежий вид
- больше витаминов (на 4,4%) и полифенолов (на 25%)



Салат

- потери веса меньше на 46%
- увеличивается срок хранения
- лучше сохраняется свежий вид
- лучше сохраняется вкус



Цветная капуста

- потери веса меньше на 23%
- увеличивается срок хранения
- возникает меньше пятен
- уменьшается рост плесени

ТЕХНОЛОГИИ, ПРОВЕРЕННЫЕ НА ПРАКТИКЕ

Хранение продуктов питания на складах требует поддержания подходящего микроклимата, в том числе и верно подобранных показателей влажности. На охлаждаемых продовольственных складах работа холодильного оборудования приводит к осушению воздуха и, соответственно, к пересыханию продукции. Чем больше перепад температур, тем больше влаги теряют продукты.

Поэтому увлажняемые склады обладают огромными конкурентными преимуществами, и секрет их успеха прост: продукция дольше сохраняет свою свежесть, вес, высокое качество; увеличивается срок ее хранения. При этом растет доход всех участников процесса; увеличивается товарооборот за счет уменьшения порчи продуктов; снижается энергопотребление холодильного оборудования за счет дополнительного эффекта охлаждения и т.д.

Система увлажнения распыляет очищенную воду, в виде тончайшей водяной взвеси. Частицы воды испаряются, при этом повышается влажность воздуха и снижается его температура. Мы предлагаем технические решения для увлажнения холодильных складов с любыми требованиями. Системы увлажнения Condaир легко встраиваются в системы поддержания контролируемой атмосферы (СА) и могут поддерживать относительную влажность воздуха до 100%.

СЕКРЕТ УСПЕХА У ПОКУПАТЕЛЕЙ



Овощи и фрукты – основа здорового питания и здорового образа жизни; их качество и свежесть все важнее для современного покупателя.

Хранение продуктов питания на предприятиях торговли – на складе, в торговом зале, на прилавках – это комплексная задача, требующая индивидуального решения. Для снижения себестоимости системы наши специалисты рекомендуют использовать на складах и в торговых залах установки Condaир ME и Condaир HP, предназначенные для больших помещений. Для прилавков и витрин мы используем менее мощные технические решения.

Сохранить продукты питания свежими и аппетитными, защитить их от высыхания и потери в весе непросто, для этого требуется серьезный инженерный подход.

Такой подход уже более 30 лет предлагают наши партнеры, специалисты из компании Contronics (Нидерланды), которые разработали специальное оборудование для увлажнения продуктов питания, в том числе овощей и фруктов. Инженерам удалось добиться эффекта утреннего тумана прямо на торговых прилавках; это не только защищает продукцию от преждевременной порчи, но и продлевает жизнь некоторым видам овощей: например, листовой салат и зелень способны восстановить потерянную во время сбора влагу и продолжить расти прямо на прилавке. Частицы воды испаряются, при этом в зоне прилавка повышается влажность воздуха, и снижается температура.

Для предотвращения намокания продуктов предусмотрены использование технологии с минимальным размером частиц воды и подача увлажненного воздуха в нужном направлении.

Для поддержания необходимой гигиеничности работы распыляемая вода предварительно проходит очистку обратным осмосом, в системе отсутствуют зоны стоячей воды и т.д.

Увлажнитель и система водоподготовки компактны, универсальны и удобны в работе и обслуживании. Система увлажнения легко встраивается в существующее торговое оборудование.

При использовании системы увлажнения в торговом зале и на витрине:

- увеличивается товарный оборот магазина за счет сохранности продукции;
- свежий вид овощей и фруктов и необычный вид витрины привлекают внимание покупателей;
- за счет эффекта охлаждения воздуха снижаются энергозатраты;
- продукты не нужно перемещать в холодильный склад, поэтому снижаются трудозатраты;
- появляется возможность обойтись без упаковки продукции.



ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ АГРОКОМПЛЕКСА

КОНСУЛЬТАЦИИ ЭКСПЕРТОВ
В ОБЛАСТИ УВЛАЖНЕНИЯ



Форсуночные системы увлажнения Condair MLP RO для производственных помещений



Испарительные системы увлажнения Condair ME для производственных помещений



Системы ультразвукового увлажнения Contronics для прилавков и небольших помещений



Мобильные увлажнители Port-a-Cool для отдельных зон и небольших помещений

Condair в России:

Москва

ул. Михалковская, д. 63Б/2

Тел. +7 495 648 78 06

Санкт-Петербург

Английская наб., д. 36

Тел. +7 812 906 61 11

info@condair.ru

www.condair.ru

Штаб-квартира:

Condair Group

Gwattstrasse 17

8808 Pfäffikon/SZ

www.condair-group.com

Наши бренды: Condair, Defensor, AxAir, Draabe, ML, Nordmann Наши партнёры в России: Contronics, Wedi

The Condair logo, featuring a stylized blue wave icon followed by the word "condair" in a bold, blue, sans-serif font.