

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



- | | | | |
|-----------------------------|--------------------|-----------------------------|----------------|
| • Салаты | • Артишок | • Баклажан | • Картофель |
| • Зелень | • Авокадо | • Тыква | • Чеснок |
| • Клубника | • Лимон | • Томаты без ветки | • Репчатый лук |
| • Бананы | • Манго | • Персики | • Имбирь |
| • Виноград | • Нектарины | • Сливы | |
| • Хурма | • Кабачки | • Цуккини | |
| • Киви | • Капуста | • Свёкла | |
| • Лук зелёный | • Болгарский перец | • Капуста | |
| • Лук-порей | • Кольраби | • Стручковые фасоль и горох | |
| • Цветная капуста | • Пастернак | • Сельдерей | |
| • Брокколи | | • Шпинат | |
| • Огурцы | | • Спаржа | |
| • Томаты на ветке | | | |
| • Морковь | | | |
| • Редис | | | |
| • Стручковые фасоль и горох | | | |
| • Сельдерей | | | |
| • Шпинат | | | |
| • Спаржа | | | |



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 остается заметным

Почему выбирают
наše 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

O₃

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

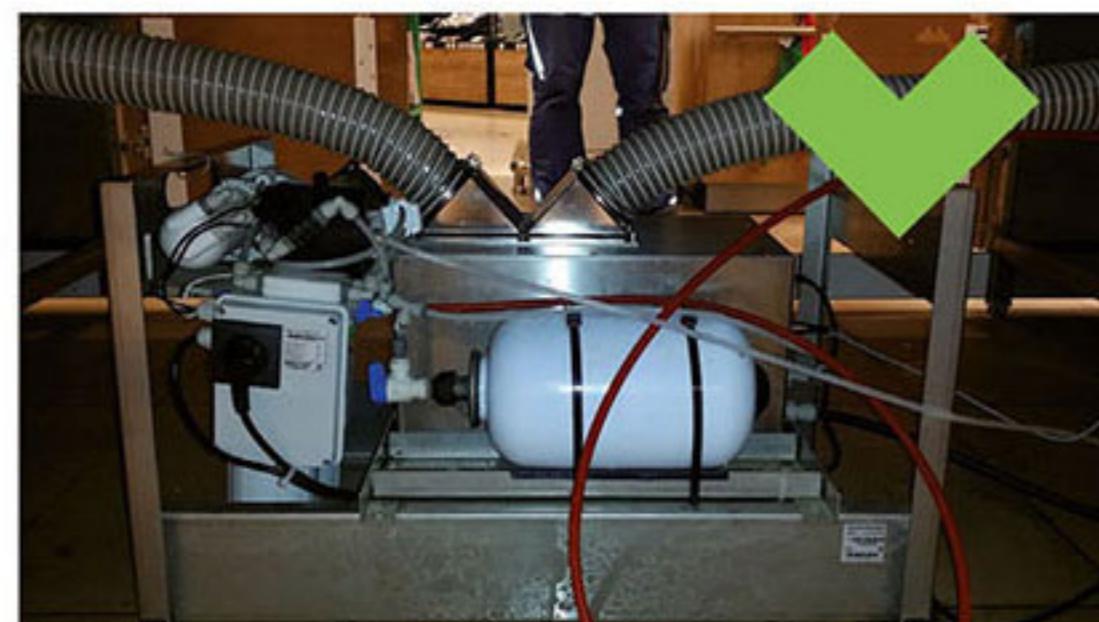
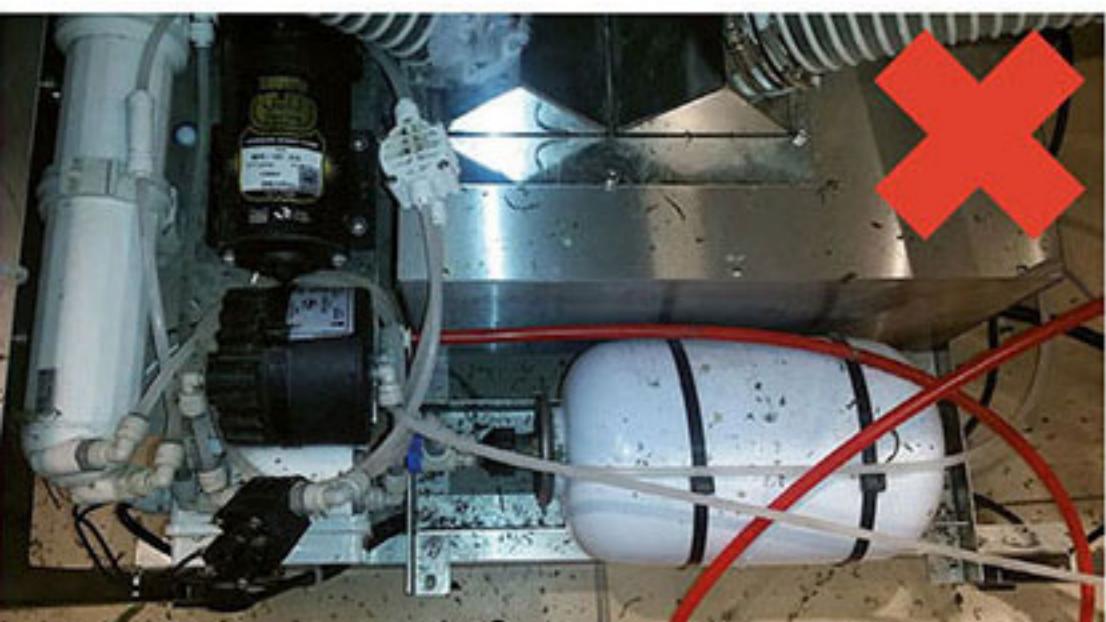
Практические советы



- 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 ($1\text{л} = 0,7 \text{ кВт/ч}$)

Не допускайте попадания частиц продукции на прибор!



Практические советы



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



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