



SZYBKA AMORTYZACJA!

Nawilżanie powietrza w produkcji produktów spożywczych

W chłodniach i komorach głębokiego mrożenia optymalna względna wilgotność powietrza powinna wynosić 95%. Tylko w takich warunkach można skutecznie zminimalizować utratę masy w wyniku wysychania słoniny i korkowacenia. Systemy dysz wysokociśnieniowych DRAABE pozwalają zredukować utratę masy w chłodniach średnio z 2,4% do 1,6%. Na przykładzie zakładu uboju i rozbioru widać, że inwestycja może zamortyzować się już w ciągu jednego miesiąca.



Głowice nawilżające DRAABE DI Flex

Praktyka w nawilżaniu powietrza

 **condair**
systems

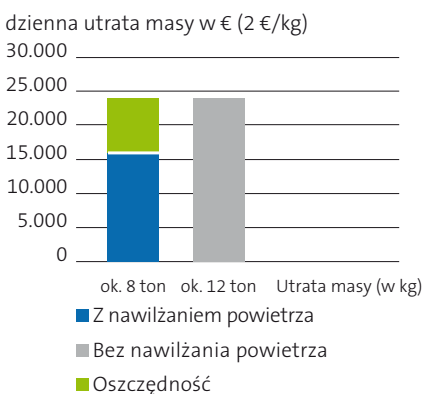
SZYBKA AMORTYZACJA!

NAWILŻANIE POWIETRZA W PRODUKCJI PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

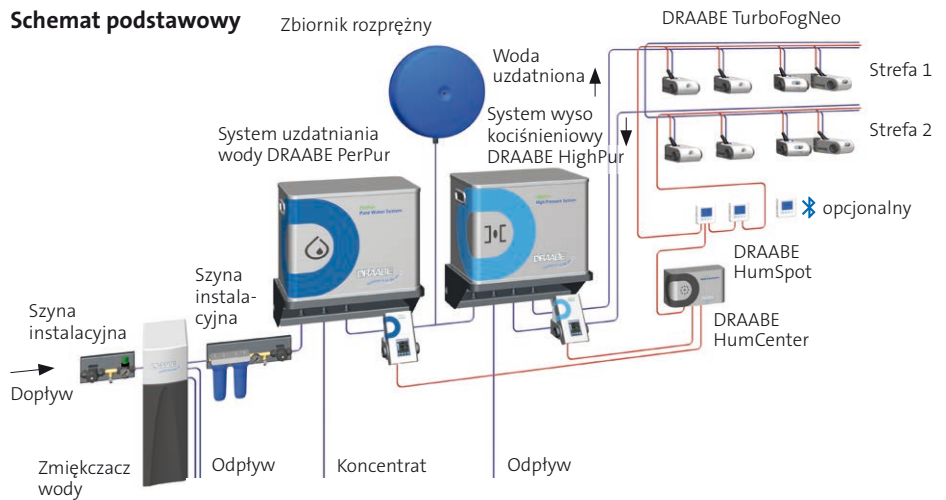
Oszczędność kosztów

Dla kierownika dużego zakładu uboju w północnych Niemczech rachunek jest prosty: „Nasz dzienny ubój świń wynosi 5700 sztuk (513 ton). Utrata masy rzędu 2,4% przy braku nawilżania powietrza przekłada się w naszym przypadku na około 12 ton dziennej utraty masy, co z kolei znacznie ogranicza nasz przerób. Dzięki systemowi dysz wysokociśnieniowych DRAABE DI Flex udało się nam obniżyć utratę masy do 1,6%, co daje dziennie średnio 8000,- € oszczędności.” System DRAABE DI Flex został skonstruowany specjalnie na potrzeby zakładów uboju. Wyjątkowo płaska konstrukcja pozwala np. na umiejscowienie systemu nad elementami systemu chłodzenia obiegowego. Dzięki temu zapewnione jest szybkie rozprowadzanie wilgoci w chłodni. W innych obszarach przemysłu spożywczego, np. w produkcji serów lub win, stosuje się pozostałe systemy wysokociśnieniowe DRAABE, które z równie wysoką skutecznością rozpylają drobno wodę bez efektu kapania.

Zmniejszenie utraty masy



Schemat podstawowy



100% higieny

Systemy DRAABE charakteryzują się, oprócz wyjątkowo elastycznej techniki, przede wszystkim wysoką niezawodnością i czystością higieniczną. Jest ona zapewniana poprzez stosowanie wody o wysokim stopniu uzdatnienia i sterylizacji. Takie przygotowanie wody jest możliwe dzięki instalacji odwróconej osmozy DRAABE. Dzięki regeneracji instalacji uzdatniania wody raz na pół roku oraz zastosowaniu pulsacji wysokociśnieniowej, klienci otrzymują pakiet serwisowy

DRAABE o najwyższym standardzie higieny. Instalacja nawilżania powietrza DRAABE oprócz międzynarodowego certyfikatu „Optymalne nawilżanie powietrza” posiada również certyfikat zgodności z nową wytyczną VDI 6022 strona 6. Określa ona aktualny stan techniki i gwarantuje prawidłowy przebieg procesów produkcyjnych – co z kolei zapewnia przez cały czas bezusterkowe i higieniczne funkcjonowanie instalacji nawilżającej.



DRAABE TurboFogNeo 2x2



Nawilżanie powietrza w przemyśle spożywczym

Condair Systems GmbH
Nordportbogen 5
22848 Norderstedt
Niemcy
Telefon: +49 40 853277-0
Faks: +49 40 853277-44
E-Mail: info@condair-systems.eu
Internet: www.condair-systems.pl

 condair
systems