

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Aplicación

Almacenes de enfriamiento, refrigeradoras, mercados comerciales, almacenes de distribución.

Necesidades y Soluciones

La demanda del consumidor hace que sean disponibles productos frescos en cualquier época del año por lo que los productos tienen que estar conservados en almacenes fríos para que conserven su calidad o madurar en salas de maduración especiales antes de la entrega. Es en esta fase que la humedad representa un factor importante para la calidad del producto.

Todos los productos, que sean carne, pescado, verduras y hortalizas o frutas, contienen grandes cantidades de agua y cualquier pérdida de la misma afectaría el aspecto, y por consiguiente la calidad, del producto. A menudo, las pérdidas importantes del contenido de humedad se dan en alguno de los muchos procesos de enfriamiento por los que deben atravesar el producto durante su procesamiento.

Por lo general, la carne y las verduras tienen una humedad relativa de equilibrio del 95 al 98%. Cuando la temperatura del aire se eleva de, pongamos como ejemplo, 1 °C a 4 °C, la humedad relativa del aire bajará del 100% hasta alrededor del 78%. Dado que la humedad relativa de equilibrio del producto es superior a esto, el producto desprenderá humedad libre para restablecer el estado de equilibrio. Con una cantidad finita de humedad disponible del producto, no pasa mucho tiempo antes de que cambien las características físicas del producto, afectando la calidad, el peso y el aspecto. La humidificación controlada del aire en el almacén de enfriamiento reducirá al mínimo estas pérdidas, ya que resulta mucho más sencillo que la capa limitante absorba humedad del aire mismo, más que extraerla del producto.

La humedad debe tener una forma que sea sencilla de absorber por parte del aire y la distribución adecuada de manera que la humedad se distribuya a través de la totalidad del almacén,

Cómo funciona

Los humidificadores SG Group suministran gotas que se evaporan al instante y añaden vapor de agua al aire para aumentar la humedad relativa. La electricidad estática se disipa de manera segura y se alcanza el nivel idóneo de humedad y temperatura en el ambiente.



Beneficios

- Productos de alimentación **sin pérdidas de peso y con buen aspecto**
- **Rentabilidad:** La instalación y los costos de operación del sistema se devuelven por el ahorro de horas de trabajo perdidas.
- **Bajo mantenimiento.**
- Capacidad de proporcionar **soluciones personalizadas** innovadoras para procesos inusuales.
- Sistemas de **baja energía** para reducir los costos de operación y mejorar el control de la humedad.
- Servicio integral de **asesoramiento especializado**, diseño, suministro, instalación, puesta en servicio, mantenimiento y repuestos de suministro.
- SG group cuenta con un sofisticado **sistema de control informático** de la temperatura y la humedad que activa y desactiva los mecanismos para regularla.

