

PATATAS Y TUBÉRCULOS

Aplicación

Patatas y otros tubérculos

Necesidades y Soluciones

Una patatas almacenadas sin control de humedad pueden perder entre 10 – 12% de su peso en 6 meses. Nuestro sistema de neblina seca puede disminuir dicha pérdida hasta 2%

Cómo funciona

Al añadir humedad al ambiente se reduce la transpiración de los tubérculos que permanecen secos y no se deshidratan.

Nuestro sistema de neblina seca y con nuestro sensor, se hace posible controlar la humedad relativa hasta 95-98% sin saturarse.

Nuestro sistema de humidificación exclusivo de SG Group produce micro gotas que resultan en una autentica neblina seca, mientras que los sistemas que funcionan con evaporadores y otros sistemas alternativos no pueden alcanzar los mismos niveles de forma homogénea sin mojar el producto

El sistema puede ser instalado en cámaras cerradas o con circulación de aire, con mercadería a granel, en bins o en sacos. El sistema es modular por lo cual puede ser instalado tanto en cámaras grandes como pequeñas.



Beneficios

- **Previene la pérdida de peso** con una alta humedad relativa en el ambiente.
- **Mantener el valor de la mercadería.** Al perder agua el producto no solo tiene un menor precio si no que su calidad se ve afectada afectando negativamente su valor comercial. Los precios de la mercadería después de almacenada con nuestro sistema hacen que la inversión se recupera en menos de un año.
- **Alarga** los periodos de **almacenamiento.** Las papas mantienen su calidad inicial por periodos más largos lo que significa que se pueden esperar condiciones de mercado más favorables para comercializar el producto.
- **Mantiene la firmeza del producto** gracias a una alta humedad relativa, por lo cual es mas fácil aplicarle cualquier tipo de corte que absorberá menos aceite en el proceso de fritura.
- **Mantiene el contenido de almidón.** Una papa almacenada en malas condiciones de humedad pierde el almidón que se transforma en azúcar. Una alta humedad relativa previene esa pérdida de almidón lo que resulta en un color más blanco en papas fritas y procesadas.
- **Permite almacenar más cantidad.** Con una humedad relativa uniforme y sin condensación la papas pueden ser estibadas en pilas más altas. La altura puede ser aumentada en un 10% sin que esto signifique pérdida de calidad y ahorrando costos de almacenamiento.
- **Aplicación de productos químicos:** El diseño de nuestro atomizador, que tiene una sola boquilla de 1.5mm puede ser utilizado para la aplicación de productos químicos que evitan los brotes o eliminan las bacterias.
- El atomizador cumple con la **doble función** para aplicación de todo tipo de productos: fungicidas, agentes que evitan brotes en papas, agentes que eliminan las bacterias, etc. Su operación automática permite una dosificación uniforme dentro de una cámara y evita correr riesgos con la salud de los trabajadores.

