

Deweerd bvba uit Erembodegem heeft als exclusieve verdeler van Contronics Engineering in ons land een sterke troef in handen. De toestellen van Contronics combineren zowat alles waar de klant gevoelig voor is, met duurzaamheid en energie-efficiëntie op kop. Neem bijvoorbeeld de nieuwe ultrasoon bevochtigers met een omgekeerde osmose waterfilter. Niets dan voordelen voor de gebruiker. Dit verdient een productvoorstelling.



“Bij ultrasone bevochtiging geniet je volop van het koelend neveneffect dat bevochtiging veroorzaakt”, vertelt zaakvoerder Peter Deweerd. “De bewaring van fruit en groenten baart iedere winkelluitbater zorgen. Want is het voortdurend een afweging tussen je producten zo goed mogelijk verkopen, maar tevens toch ook de kosten onder controle te houden. Koel- en vriesmeubelen zijn bijzonder energieverwendend, dus staat elke winkelluitbater open voor oplossingen die kostenverlagend zijn, zonder dat dit een invloed mag hebben op de verkoop. Met de nieuwste ultrasoon bevochtiger van Contronics is dit perfect mogelijk.”



■ Humidifier HU-245



“Fresh in - fresh out” dankzij Contronics

Bij haar productontwikkeling legt Contronics de focus op het traject van het eindproduct, in dit concrete geval groenten en fruit. De koudketen is onmisbaar opdat de producten langer vers (en dus verkoopbaar) blijven. Maar voorheen werd er steeds vanuit gegaan dat dit moest gebeuren in koelkamers, en dit was een dure aangelegenheid moest zijn. Maar sinds de opkomst van de adiabatische koeling (of verdampingskoeling) kan dit gelukkig economischer én ecologischer. Peter Deweerd: “Met onze installatie leggen we een mistdeken over het voedsel. De bevochtiging zorgt er niet alleen voor dat de producten langer vers blijven door het koelend neveneffect, maar bij sommige soorten hebben we ontdekt dat ze zich dankzij de optimale bewaring zelfs verder blijven ontwikkelen. In een koelkast zal dit proces zich niet ontwikkelen, omdat je daar het fenomeen krijgt dat er vochtigheid wordt onttrokken. Contronics stelt dat dankzij de nieuwe ultrasoon bevochtigers de afvalstroom van groenten en stroom wordt gehalveerd. Het lijkt wat overdreven, maar niets is minder waar want er ontstaat minder afval op twee domeinen. Producten blijven langer verkoopbaar en verdwijnen hierdoor minder snel op de afvalberg, maar daarnaast moeten de producten ook niet worden voorverpakt om ze te beschermen tegen het ongunstige binnenklimaat – te droog en te warm – in een winkel.”

Hoe werkt een ultrasoon bevochtiger van Contronics? Simpel, het puur gezuiverd water dat wordt verkregen dankzij de omgekeerde osmose waterfilter (waarbij bacteriën, virussen, kalk en mineralen uit het leidingwater worden verwijderd) wordt verneveld door hoog frequente golven (ultrasoon). Dit gebeurt binnenin het toestel waar de aangevoerde verse lucht over een waterreservoir wordt geleid waar trilplaatjes mist veroorzaken die wordt meegezogen door de luchtstroom. Deze nevel van zeer kleine (bijna niet waarneem-

bare) druppeltjes wordt als een deken over de verse voedselwaren uitgestrooid. De waterdruppeltjes onttrekken warmte aan de omgevingslucht waardoor ze verdampen. De temperatuur wordt met zo’n 5°C verlaagd en de relatieve vochtigheid stijgt naar 95%. Hierdoor zullen groente en fruit geen eigen vocht meer afgeven, en dit zonder dat ze zelf nat worden.

“Het toestel is plug & play”, aldus Peter Deweerd. “De bevochtiger, hoogwaardige waterfilter en afvoerpomp staan op een RVS-frame geïnstalleerd. Eenvoudig aansluiten op water, afvoer en het elektriciteitsnet en de bevochtiging/koeling kan starten. We beschikken over aangepaste frames voor onder meer montage aan of in het plafond, tegen een muur of op de vloer. De koeltechnische installateur plaatst een volledige systeem gemakkelijk op een halve dag, waardoor de eindklant dus ook nog eens een mooi bedrag kan uitsparen op de installatiekosten.”

Met de nieuwe installatie voor een optimale bewaring van groenten en fruit door middel van ultrasone bevochtigers is Contronics uit Sint-Oedenrode (Eindhoven) niet aan zijn proefstuk toe. Voorheen werden er al toestellen gemaakt voor andere applicaties. Het eerste aandachtspunt was de bewaring van alle verse producten – zoals vlees, vis, groenten, fruit, kaas en bloemen – in energiezuinige omstandigheden. Daarna werd de focus uitgebreid tot alle ruimtes waar er nood is aan bevochtiging en het koelend neveneffect voor een belangrijk voordeel zorgde. In een volgende stap kwamen daar ook nog eens humidors bij, kasten speciaal ontwikkeld voor de bewaring van sigaren.

- ▶ www.deweerd.be
- ▶ www.contronics.nl