



GEKOELDE OPSLAG

Mist voor langere houdbaarheid en betere kwaliteit

Koelsystemen in koelcellen onttrekken vocht aan de lucht en daarmee ook aan de producten in de cel. Hoe groter het temperatuurverschil in de verdamper in het koelsysteem des te meer water er condenseert en uit de producten in de koelcel wordt onttrokken. De "Dry Misting" technologie van Contronics zal u helpen om dit effect tegen te gaan.

Denk aan de ochtendmist boven een akker, wij kopiëren dit natuurlijke verschijnsel. Onze systemen maken de allerfijnste mist van het meest zuivere water middels ultrasone trillingen. De producten in uw koelcel worden omhuld door dit lichte mistdekentje. De mist verdampt, hierdoor stijgt de luchtvochtigheid en er ontstaat een natuurlijk koelend effect. Uw verse producten staan nu geen vocht meer af, behouden langer hun kwaliteit en ze worden niet nat. Bepaalde producten (bijvoorbeeld sla) kunnen zelfs re-hydrateren doordat de aerosolen zo klein zijn, dat ze die kunnen opnemen via hun stomata (poriën) waardoor het vochtverlies na de oogst kan worden hersteld. Uw producten behouden hun verse kwaliteit, kleur en voedingsstoffen en zijn veel langer houdbaar. Dit zullen uw afnemers ook echt merken!

Voordelen:

Verse producten behouden hun gewicht, kwaliteit en versheid langer. U kunt uw producten dus langer opslaan en u levert betere producten aan uw klant. Daarnaast biedt onze 'dry-mist' u nog meer, denk aan:

- Hogere omzet door betere kwaliteit en bewaar-capaciteit.
- Vanwege langer opslaan kunt u uw verkoopmoment beter bepalen.
- Hogere marge: door minder derving.
- Energie besparing; het natuurlijke koel effect levert een bijdrage aan de koeling van uw ruimte.
- De micron kleine aerosolen verdampen droog. Geen vochtafzetting op producten of verpakking.
- De mist maakt verpakkingsmateriaal overbodig.
- Levenslange garantie in combinatie met onderhoudscontract.



Dry mist geeft hoge luchtvochtigheid en natuurlijke koeling.



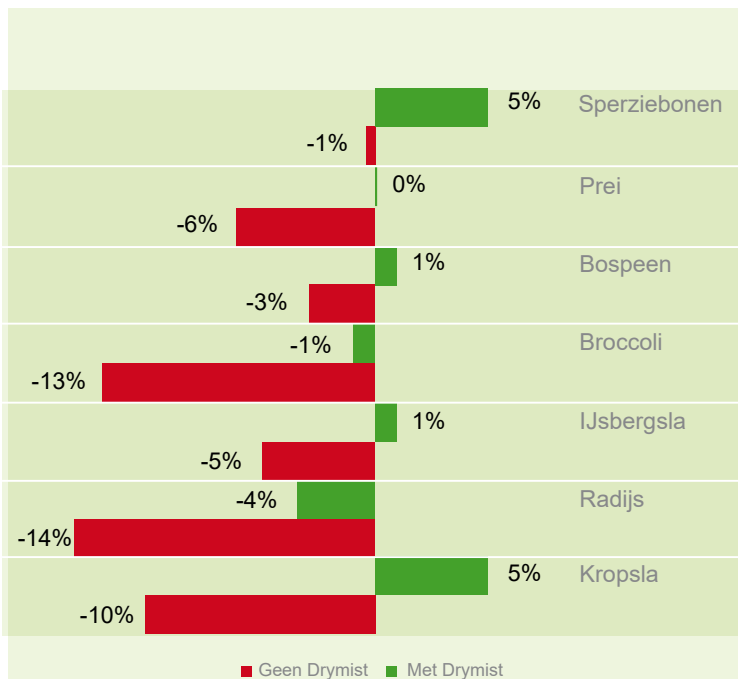
Voor alle koelcellen/koelhuizen

Wij hebben oplossingen voor alle formaten koelruimtes, bij elke temperatuur ook onder CA condities. U kunt de luchtvochtigheid in uw koelruimte permanent automatisch reguleren op elke gewenste relatieve luchtvochtigheid, tot 100%. Onze apparatuur is snel en gemakkelijk te installeren.

“Door gebruik van Contronics apparatuur hebben we minder uitdroging en dus minimaal gewichtsverlies en daarbij beter behoud van kwaliteit, terwijl het product niet nat wordt”.

Hans van Acht, Eigenaar koel- en vriesopslag

%Gewichtsverandering na 3 dagen gekoelde opslag.



Nowakowski, Polen

Contronics

Het is onze missie om een bijdrage te leveren aan de strijd tegen voedselverspilling. Onze ultrasonische 'Dry-Misting' technologie helpt ons daar al decennia bij en wij zijn niet alleen. Onze klanten zorgen ervoor dat wereldwijd meer dan 26.000 systemen operationeel zijn.

Ondersteund door dertig internationale distributiepartners is Contronics marktleider in de foodsector. Dit is mede te danken aan de betrouwbaarheid en maximale hygiëne van de apparatuur.

Contronics biedt u

- Vrijblijvend en specifiek advies over toepassing in uw situatie
- Ondersteuning van planning t/m installatie.
- Service en onderhoud.

Uiteraard staan wij u ook graag te woord

Contronics Engineering B.V.

T: +31 413 487 000

E: info@contronics.nl

I: www.contronics.nl

Ambachtsweg 8, 5492NJ

Sint-Oedenrode, The Netherlands

BRON: Indroog meting bij een versleverancier