

FRUTTA, VERDURA, PESCE e CARNE

Con un sistema di umidificazione Euro-Cooling viene ripristinato il livello dell'umidità nell'aria a valori ottimali, bloccando il processo di disidratazione.

Frutta e verdura sono composte in gran parte da acqua. La perdita della freschezza è causata principalmente da una veloce disidratazione del prodotto a seguito dell'acqua evaporata per differenza di valori tra quella contenuta nella verdura e quella dell'aria circostante. Con un sistema di umidificazione viene ripristinato il livello dell'umidità nell'aria a valori ottimali e fermando il processo di disidratazione. Inoltre un sistema di umidificazione Euro-Cooling per il principio adiabatico riduce le temperature e raffredda i prodotti esposti a banco.

I **prodotti ittici** sono anch'essi soggetti a perdita di freschezza per disidratazione in quanto costituiti per oltre il 70% da acqua, inoltre la nebulizzazione può controllare la propagazione di odori sgradevoli negli ambienti attigui.

Alcuni tipi di **carni** e di **salumi** soggette a disidratazione, necessitano per la conservazione o per la stagionatura di un particolare microclima che può essere ricreato naturalmente dai nostri sistemi di nebulizzazione.

CAMPI DI APPLICAZIONE

- Reparti frutta e verdura nei supermercati
- Reparti prodotti ittici nei supermercati
- Celle frigorifere
- Celle di maturazione e stagionatura
- Magazzini ortofrutticoli
- Magazzini prodotti ittici
- Pescherecci
- Macchine per la raccolta



L'impianto di nebulizzazione Euro-Cooling funziona ad una pressione di 70 BAR trasformando l'acqua in micro-gocce di circa 10 micron di diametro che, per la loro piccolissima dimensione, evaporano velocemente senza bagnare mantenendo umidità e freschezza nell'ambiente circostante.

Gli impianti di nebulizzazione possono essere facilmente installati a bordo di macchine per la raccolta di frutta e verdura, bloccando così il processo di disidratazione fin dal momento del primo raccolto.



VANTAGGI

I benefici derivanti dall'impiego di sistemi di nebulizzazione per l'umidificazione ed il raffreddamento di banchi frutta, verdura e prodotti ittici possono essere riassunti in:

- Blocca la disidratazione
- Riduce la perdita di peso del prodotto
- Mantiene la freschezza
- Abbassa naturalmente la temperatura
- Favorisce il processo di maturazione di alcune specie di frutta
- Controlla la diffusione di odori sgradevoli

