

FÖRVARING OCH TORKNING AV KÖTT

Referenscase - Livsmedel

BAKGRUND

Vid förvaring av kött före och efter styckning så avges mycket fukt från köttet. Eftersom temperaturen i de kylda förvaringsrum som används ligger runt +4 0C så blir det en förhöjd relativ fuktnivå i rummet med kondens och risk för mögelbildning. Då det är livsmedel som hanteras så är det viktigt att hantera dessa risker. Dessutom uppstår det ofta isbildning på kylaggregat vilket ger en ökad energiförbrukning samt behov av regelbunden avisning som följd.

VILKA PROBLEM LÖSTE AIRWATERGREENS AVFUKTARE ?

Den Airwatergreen avfuktare som används av modell FLEX är lika energieffektiv vid alla temperaturer ner till minusgrader, vilket gör den mycket lämplig vid denna typ av installation. FLEX har tagit ner den relativa fuktnivån i rummet till under 55% RF, vilket innebär att kylrummet hålls torrt och risken för mögelbildning är hanterad.

Installationen var mycket enkel där maskinen fästes på väggen för att hålla golvet fritt. Det kondenserade vattnet leds genom en slang ned till närmaste golvbrunn.



Nu har vi med den nya avfuktaren möjlighet att reglera luftfuktigheten efter beläggningen i vår hängmörningskyl, detta medför att vi har en bra och anpassad miljö för vårt hängmörade kött. Vi är väldigt nöjda med resultatet av vår investering!

Clas Bäck, VD Servicestyckarna i Johanneshov AB



SNABBAKTA

Produkt: 1 x FLEX

Installationsår: 2020

Anledning: Sänka fuktnivån för att undvika mögelbildning och sänka energiförbrukningen

FÖRDELAR MED ATT ANVÄNDA AWG ´S PRODUKTER VS GÖRA INGENTING?

I jämförelse med andra teknologier så var Airwatergreens teknologi mest fördelaktig rent ekonomiskt, både ur ett installations- och ett livscykelperspektiv. Att avfuktaren är lika effektiv ner till minusgrader är en stor fördel. Att den är enkel att installera och att energiförbrukningen är låg gjorde beslutet enkelt.