

INDUSTRIA ALIMENTARE

Con l'inserimento di un deumidificatore all'interno di industrie alimentari e agroalimentari si possono ottenere significativi benefici e vantaggi dal punto di vista del controllo climatico e dell'umidità relativa presente in ambiente.



LE CAUSE

I processi di lavorazione, conservazione e trasporto nel settore agroalimentare necessitano un valore di umidità relativa dell'aria controllato per evitare un deterioramento dei prodotti stessi. Livelli incontrollati di umidità possono causare:

- Alterazione delle proprietà dei prodotti
- Proliferazione di muffe e batteri
- Problemi di condensa
- Danneggiamenti ai macchinari e alle strutture

SETTORI DI UTILIZZO

- Appassimento uva
- Essiccazione erbe medicinali
- Essiccazione frutta
- Conservazione ed asciugatura di cereali e farine
- Conservazione caffè
- Essiccazione e conservazione tabacco
- Allevamento bestiame
- Essiccazione o allevamento funghi

CONSERVAZIONE CIPOLLE

Per permettere una corretta conservazione delle cipolle nei magazzini di stoccaggio ed evitarne il deterioramento, è necessario controllare l'umidità e la temperatura degli ambienti adibiti a tal scopo. La temperatura deve essere mantenuta tra 1 e 4°C con umidità relativa intorno al 60%.

STAGIONATURA FORMAGGI

Per garantire un prodotto di qualità, è indispensabile stabilizzare temperatura ed umidità relativa nelle celle di stagionatura di formaggi; per i formaggi morbidi è necessario mantenere in ambiente una temperatura di 5-10°C, per i formaggi stagionati, invece, 12-20°C. L'elevato rendimento ed i bassissimi costi di esercizio rendono i nostri impianti di deumidificazione particolarmente indicati quindi nel settore lattiero caseario.