



Τι είναι η Δυναμική ψύξη και που εφαρμόζεται;

Η Δυναμική ψύξη είναι μία τεχνική που εφαρμόζεται απαραίτητα στα προϊόντα μακροχρόνιας συντήρησης ή στα προϊόντα με ιδιαίτερες ευαισθησίες.

Π.χ αχλάδια, ακτινίδια, μήλα, δαμάσκηνα, νεκταρίνια, ροδάκινα, βερίκοκα, κάστανα, κεράσια, κυδώνια, λωτοί, ρόδια, σμέουρα, σταφύλια, φραγκόσυκα, φράουλες, μπρόκολα, κουνουπίδια, κρεμμύδια ξερά, λάχανα, λάχανα Κινέζικα, λαχανάκια Βρυξελών, μαρούλια, παντζάρια, πατάτες, πιπεριές, ραντίτσιο, πράσα, ραπανάκια, αγκινάρες, αλμύρα, αντίδια Βελγίου, φινόκιο, σέλινα, σελινόριζα κ.α.

Η παραπάνω μέθοδος βασίζεται στο συνεχή έλεγχο πολλαπλών σημείων τόσο στα αποθηκευμένα προϊόντα όσο και στους μηχανισμούς ψύξης. Ένα προκαθορισμένο σύνολο αυτοματοποιημένων ενεργειών διατηρεί τις ιδανικές συνθήκες συντήρησης σε όλο τον όγκο του [ψυκτικού θαλάμου](#) που βρίσκονται τα προϊόντα, όπως αυτό απεικονίζεται στο σχηματικό διάγραμμα.

Η Δυναμική ψύξη έχει τη δυνατότητα να ελέγχει τα επίπεδα των αερίων εντός του ψυκτικού θαλάμου και να ενεργεί ανάλογα με προκαθορισμένες ρυθμίσεις στους μηχανισμούς λειτουργίας.

Ποια τα αποτελέσματα - οφέλη της Δυναμικής Ψύξης;

- Υπάρχει η δυνατότητα διατήρησης ιδανικών συνθηκών αποθήκευσης ανάλογα με το προϊόν σε ολόκληρο τον ψυκτικό θάλαμο.
- Άυξηση του χρόνου συντήρησης των προϊόντων.
- Μείωση των απωλειών.