



Προετοιμασία - Διαχείριση των αντίδρων Βελγίου πριν και κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης σε Ψυκτικούς Θαλάμους (με λίγα λόγια).

Δυναμικά προψυκτήρια χαμηλής ατμοσφαιρικής πίεσης - Υγρού βολβού:

Ειδικά προψυκτήρια κατάλληλα για την πρόψυξη των λαχανικών που είναι ασυσκεύαστα αμέσως μετά τη συγκομιδή. Τα προψυκτήρια αυτά ελέγχουν τη σχετική υγρασία και δημιουργούν χαμηλή ατμοσφαιρική πίεση που έχει σαν αποτέλεσμα τη γρήγορη πτώση της θερμοκρασίας.

Πρόψυξη σε κενό αέρα (Vacuum Cooling):

Στη μέθοδο πρόψυξης σε κενό αέρα, τα προϊόντα τοποθετούνται σε έναν ισχυρής κατασκευής αεροστεγή θάλαμο, στον οποίο υπάρχει η δυνατότητα να δημιουργηθεί υψηλό κενό με την αναρρόφηση του υπάρχοντος αέρα από ισχυρές αντλίες.

Δυναμική πρόψυξη σε προψυκτήρια υψηλής αναρροφητικής ικανότητας:

Ειδική μελέτη του χρόνου απορρόφησης της θερμοκρασίας και της ταχύτητας του αέρα για ευαίσθητα προϊόντα, ώστε η ψύξη να είναι ομοιόμορφα κατανομημένη, μέχρι την καρδιά του προψυχόμενου προϊόντος. Χρησιμοποιούνται για τα συσκευασμένα αλλά και για τα ασυσκεύαστα προϊόντα.

Δυναμική ψύξη:

Ελέγχει σε πολλαπλά σημεία τις συνθήκες απόλυτης και ιδανικής ρύθμισης των παραμέτρων συντήρησης σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου με πλήρη κάλυψη όλου του 24ώρου. Η δυναμική ψύξη εξασφαλίζει μεγαλύτερη διατηρησιμότητα με επιμήκυνση του χρόνου αποθήκευσης κατά 15% έως 20% του αναφερόμενου στα δεδομένα των πινάκων συντήρησης.

Ψυκτικός θάλαμος φυσικής ροής - Νεφελοποιημένης ατμόσφαιρας:

Αποτελεί τον πλέον εξειδικευμένο ψυκτικό θάλαμο στον οποίο δημιουργείται φυσική ροή του ψυχρού αέρα που σε συνδυασμό με νεφελοποιητές ειδικού τύπου εξασφαλίζουν κατάλληλες συνθήκες σε προϊόντα υψηλής ευαισθησίας στις ταχύτητες του αέρα με απαιτήσεις μεγάλης σχετικής υγρασίας.



Προετοιμασία - Διαχείριση των αντίδιων Βελγίου πριν και κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης σε Ψυκτικούς Θαλάμους (με λίγα λόγια).

Αποσπάσματα κειμένων. Περισσότερα στο βιβλίο ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.