

World leaders in dehumidification.



Avfuktning inom **LIVSMEDELS- INDUSTRIN**



FUKTPROBLEM

Kondens



Mögel



Klumpar



Ojämn torktid



Frost



Bakterier



LIVSMEDELSINDUSTRIN

Rätt luftfuktighet är viktig för kvaliteten inom livsmedelsindustrin, hela vägen från produktionen av ingredienser till färdig produkt i butiken. Kontrolleras luftfuktigheten säkerställs hygien- och kvalitetsnivån så att högkvalitativa produkter kan levereras till konsumenterna. En sorptionsavfuktare kan även bidra till en ökning av produktionskapaciteten, framförallt under årets varmaste månader.

Fuktproblem

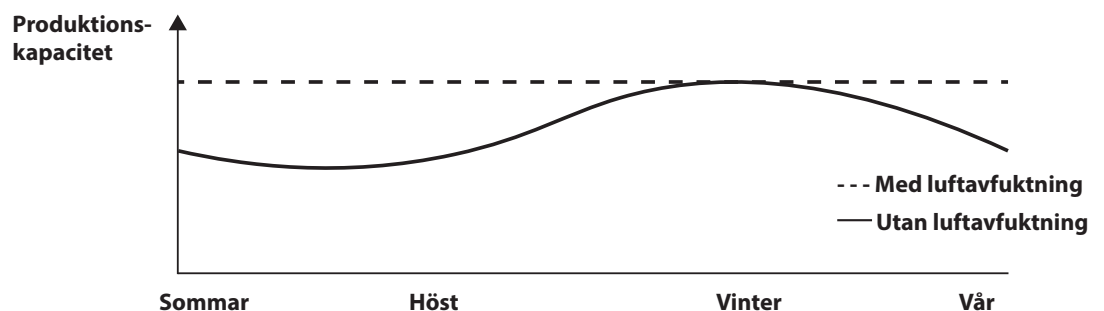
Bakterier förökar sig och mögel växer snabbt i hög luftfuktighet. Det är därför viktigt att torka rummen efter rengöring och hålla en kontrollerad fuktighet i produktionsområdena. Med en sorptionsavfuktare kan kondens och frost förhindras vilket bland annat gör det lättare att fästa etiketter på matförpackningar. Avfuktning kan även förebygga problem som stopp i hörn eller kalla utrymmen i en pneumatisk transport.



Fördelen med avfuktning

När en produktionslokal avfuktas påverkas inte kvaliteten på produkterna av säsongsvariationer i vädret. Genom att kontrollera temperatur och fuktighet året runt ökar kvaliteten och maximal produktionsnivå går att nå.

PRODUKTIONSKAPACITET UNDER ÅRET



APPLIKATIONER

VARS PROBLEM KAN UNDVIKAS MED AVFUKTNING

Bryggeri

När dryck tillverkas värms den först upp innan den kyls ner. Då vätskan går från varmt till kallt bildas det lätt kondens utanpå tanken, som kan droppa ner på golvet och bilda bakterier i bryggeriet. Därför är det viktigt att kontrollera fuktigheten i rummet.



Fluidbädd

I många fall kan en fluidbädds kapacitet öka med hjälp av en sorptionsavfuktare. En avfuktare kan även oberoende av utomhusväder hålla en konstant produktionskapacitet året runt.



Glass

Frost på glass och dess paket lockar inte konsumenter. Som tur är kan frosten förhindras genom att fuktigheten kontrolleras hela vägen från infrysningen till förpackningsområdet.



Blandning

Låg fuktighet i en produktionslokal är en nödvändighet när torra ingredienser så som mjöl blandas. Om fuktigheten är för hög kan ingredienserna komma att klumpa sig och kvaliteten försämras. Det kan även göra det svårt att få ett korrekt blandningsförhållande.



Förpackning

Om den relativa fuktigheten kontrolleras i lokalen där de färdiga produkterna ska paketeras förhindras det att de tar upp fukt och tappar sin kvalitet. Det tar även bort risken för att kartongerna förstörs av fukt och kondens.



Köttproduktionsanläggningar

Inom köttproduktion används stora mängder av vatten för rengöring som kan skapa oönskad fukt i lokalerna då det kan komma att omvandlas till kondens. Avfuktas lokalen kommer hygien att förbättras och bildandet av mögel och bakterier att förhindras.



Kyllager

Ett vanligt problem i kylager är att dörrarna öppnas och stängs ofta så att varm och fuktig luft kommer in i kylan där den sedan kondenseras. Det gör att golven kan bli hala samt att frost och is kan bildas både på tak och väggar samt på produkterna som kan bli förstörda.



Pneumatisk transport

I en pneumatisk transport transporteras pulver med hjälp av luft. Om transportluften är för fuktig kommer pulvret att klibba fast i transporten, vilket gör att produkten förstörs och maskinen måste rengöras.

Spraytorkning

Sorptionsavfuktning genererar varm och torr luft som är perfekt för spraytorkning samtidigt som den märkbart förbättrar produktionskapaciteten på många installationer.

Mejeri

Är det för fuktigt på ett mejeri kan etiketter som sätts på förpackningarna ramla av på grund av att limmet inte fäster. Även färdig producerad ost som lagras i vaxade höljen kan påverkas av fukten och börja mögla, vilket förstör osten.

Dragering

För att drageringen på produkter ska bli så jämn som möjligt krävs det att det är en låg fuktighet i rummet. Är luften för mättad tar den inte upp produktens fukt lika snabbt och produktionskvaliteten kommer därmed att försämrats.

Råvaror

När torra råvaror förvaras exponeras de för omgivningsluften och därmed temperaturväxlingar. Om inte fukten i luften kontrolleras finns det risk för att kondens och mögel bildas på råvarorna. Kondensen kan göra att råvarorna klumpar ihop och fastnar.

Torkning av mat

En färdig matprodukt som torkas är ofta temperaturkänslig för att kunna behålla smakerna. En sorptionsavfuktare är därför perfekt för en snabb torkningsprocess utan höga temperaturer eftersom den kan skapa mycket låg relativ fuktighet i låga temperaturer.

Frysar

Frost inuti frysar kan minimeras med en sorptionsavfuktare som styr frysens luftinlopp och utlopp. De frysta produkterna kommer att se trevligare ut och förstörs inte av smältande frost när produkten tinas.

