



naturalmisting

www.naturalmisting.com

Piazza Rosa Scolari n°2

20151 Milano (Italia)

+39 02 99269434

info@naturalmisting.com

UMIDIFICAZIONE PER CELLE FRIGORIFERE E DEPOSITI

Eco FRESH

La soluzione perfetta per conservare
il valore dei prodotti freschi





In una cella frigo colma di prodotti freschi non confezionati l'umidità relativa è rilasciata dalla traspirazione dei prodotti immagazzinati.

Il fenomeno causa la disidratazione dei prodotti e provoca effetti indesiderati:

- **cambio di aspetto**
- **scolorimento**
- **perdita di consistenza**
- **calo peso**
- **riduzione qualità nutrizionali**



Umidificatore ad ultrasuoni

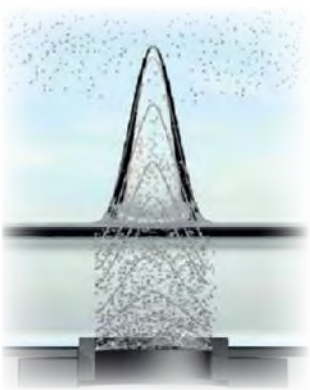
L'UMIDIFICAZIONE IN CELLA FRIGORIFERA

Eco FRESH



naturalMisting

2 COME FUNZIONA?



Trasduttore piezoelettrico:
formazione di micro-gocce
per ultrasuoni.

Umidità ottimale
con bassi consumi
energetici

Il sistema di umidificazione Eco FRESH è la soluzione perfetta per aumentare la shelf-life dei prodotti freschi.

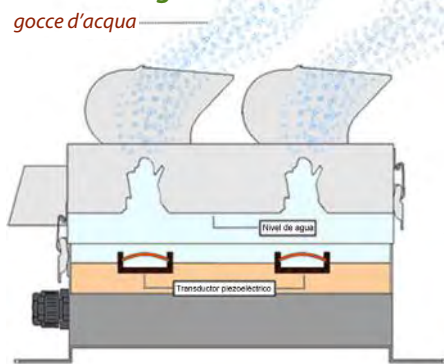
Gli umidificatori Eco FRESH attraverso vibrazioni ad alta frequenza (1,7 mhz) generano una **nebbia fredda che crea le condizioni ottimali di umidità** nell'ambiente in cui viene applicata.

Aumentano l'umidità relativa dei locali fino al 100%

Un buon sistema di ventilazione nella zona che si desidera umidificare garantirà inoltre una diffusione omogenea su tutti i prodotti.

Il consumo energetico degli umidificatori Eco FRESH

estremamente contenuto: 30% in meno dei sistemi tradizionali grazie al funzionamento a freddo. Al contempo permettono la riduzione dei consumi energetici dei compressori della cella grazie all'effetto di **refrigerazione adiabatica** che apporta la nebbia.



Schema funzionamento
umidificatore ad ultrasuoni

-2-

3 CONTROLLO DELL'UMIDITA' RELATIVA DELL'ARIA

La tecnologia Eco FRESH si basa su unità modulari capaci di adattarsi a tutte le specifiche necessità del mercato. Gli umidificatori sono **dimensionati in base alle caratteristiche dei locali** (volume, temperatura, tipo di prodotto immagazzinato, Atmosfera Controllata o conservazione tradizionale, ecc).

Gli apparecchi possono essere equipaggiati con moduli idrostatici come DZR-45 o HTR10 che permettono di **rilevare e controllare temperatura e umidità ambientale**.

Possono essere anche controllati in remoto tramite rete LAN.



HTR-10



DZR-45

4 IGIENE E QUALITA'

Per garantire la massima igiene, l'acqua all'interno del sistema di umidificazione è in costante movimento ed è previsto **ogni ora un ciclo di lavaggio automatico del circuito**.

Gli umidificatori utilizzano sistemi di filtraggio meccanici e da una membrana ad osmosi inversa che contribuisce all'eliminazione di eventuali patogeni, rimuove il calcio e minerali disciolti, **riduce le operazioni di manutenzione** del sistema estendendo la durata di vita dei componenti.

Dove necessario il sistema inoltre può incorporare un generatore di ozono che garantisce la disinfezione completa del circuito.



Unità di osmosi
inversa

-3-



Eco FRESH incrementa il valore delle merci

AUMENTO DEI VOLUMI DI VENDITA

L'aspetto di un prodotto estremamente fresco influisce positivamente sul valore della merce.

Con l'umidificazione il peso originario dei prodotti non diminuisce, alcune varietà, come in natura, continuano la loro crescita assorbendo umidità attraverso le foglie.

Si possono offrire prodotti di alta gamma anche con un tasso di rotazione molto basso, senza il rischio di doverli gettare dopo una settimana.

RIDUZIONE DELLE PERDITE

E' possibile ottenere un recupero del 50% dei prodotti in vendita grazie al mantenimento dell'aspetto fresco di frutta e verdura.

RIDUZIONE DEI COSTI DI LAVORO

Non è necessario confezionare i prodotti per prevenire la perdita d'umidità nella cella frigo.

RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI

I compressori delle celle sono meno sollecitati per effetto della refrigerazione adiabatica generata dall'umidificazione che permette un abbassamento della temperatura di 3/4°C.

I BENEFICI PER IL CONSUMATORE

Eco FRESH permette di offrire al consumatore frutta e verdura più fresche e di miglior qualità.

I prodotti consegnati nei punti vendita hanno un aspetto invitante e si conservano più a lungo.



... E PER L'AMBIENTE

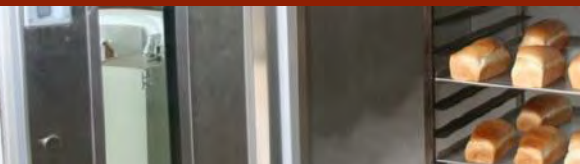
L'uso degli umidificatori a ultrasuoni contribuisce a proteggere l'ambiente. Grazie al loro uso si stima un risparmio energetico equivalente a 11 tonnellate di CO2 all'anno per ogni sistema. Inoltre questi sistemi favoriscono la riduzione degli scarti che, se smaltiti senza controllo, potrebbero provocare una contaminazione dell'ecosistema terrestre e marino.



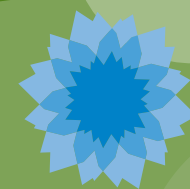
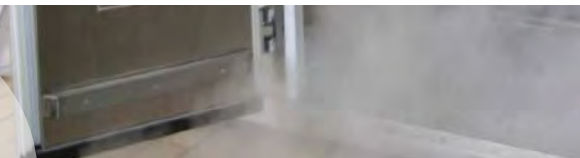
naturalmisting

6

CAMPI DI APPLICAZIONE



Celle frigorifere - Supermercati - Panifici - Cantine - Caseifici



naturalmisting