



DYSEBEFUGTNING

4-dyser drypfrie
Omvendt osmose
Hygrostat styring

MASTERVEIL® danmark ApS har udviklet denne dyse-befugter specielt til nedkølede frugt & grøntafdelinger.

Ydelsen ligger på ca. 8 liter pr. time, og dækker et område på ca. 100 m²

Anlægget kan holde en luftfugtighed på 75-80% ved en temperatur på 12-13°C



Specifikationer:

Ydelse: 8 liter/time

Spændingsforsyning: 230V/50Hz

Strømforbrug: 1035W/6A-4,5A

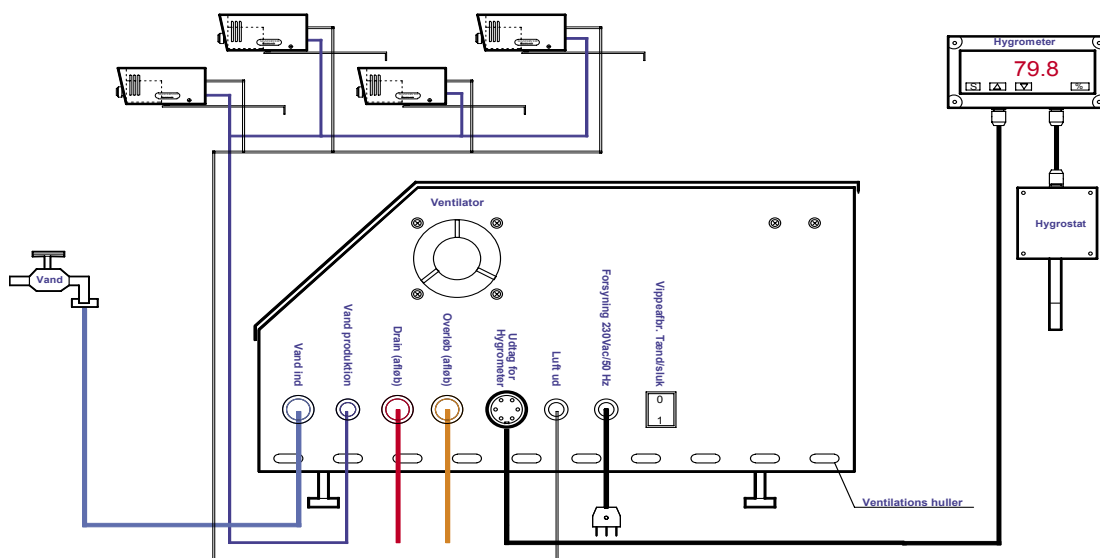
Vægt: 35Kg

Mål: B:500 x D:500 x H:300mm

Omvendt Osmose:

Anlægget anvender et semi-permeabel membran som barriere, for at separere vand molekylerne (permeat), fra alle salte og mineraler i vandværksvandet. Denne teknologi kaldes for "Omvendt osmose", og bevirker at man er i stand til at frastøde op til 98% af vandets indhold af salte.

Ved at lave et EverClean Rinse™, membranskyl, efter hvert produktions stop, forlænges membranens levetid væsentligt.



Funktion dysebefugter:

Den ønskede relative luftfugtighed indprogrammeres på styreenheden (75-80% RF). Hygrostaten giver besked til styreenheden om den aktuelle luftfugtighed, dette kan hele tiden aflæses på displayet.

Når den relative luftfugtighed er opnået, afbryder styreenheden dyse-befugteren. Anlægget starter op igen når den relative luftfugtighed falder/kommer under det indprogrammerede niveau.

Den relative luftfugtighed holdes altså konstant på det indprogrammerede niveau. Det tilrådes at køle producerende elementer ikke har en lavere temperatur end 5° C.