



ULTRALYDBEFUGTNING

Støjfrit
Kondensfrit
KIM-dræbende

MASTERVEIL® danmark ApS har udviklet denne ultralydbefugter specielt til nedkølede frugt & grøntafdelinger.

Ydelsen ligger på ca. 4 liter pr. time, og dækker et område på ca. 40 m²

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

Specifikationer:

Ydelse: 4 liter/time

Spændingsforsyning: 230V/50Hz

Strømforbrug: 370W/1,6A

Vægt: 20Kg

Mål: B:600 x D:400 x H:285 mm

Studs: B:400 x H:200 mm

Funktion Ultralyd:

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 ultralydbefugteren. 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 ikke at køle producerende elementer har en lavere temperatur end 5° C.

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.

UV-Lys:

Ved at desinficere vandet med UV-lys, ændres vandets naturlige sammensætning ikke. I mange århundreder har man vidst, at solens stråler havde en desinficerende virkning. Siden er det fastslået, at UV-C lys ved en bølgelængde på 254 nm, har den største drabseffekt overfor mircoorganismer såsom bakterier, vira og svampe. Ved præcis denne bølgelængde trænger UV-C strålerne ind i bakteriernes genetiske materiale (DNA & RNA) og ødelægger arveanlæggene, så bakterierne ikke kan formere sig.