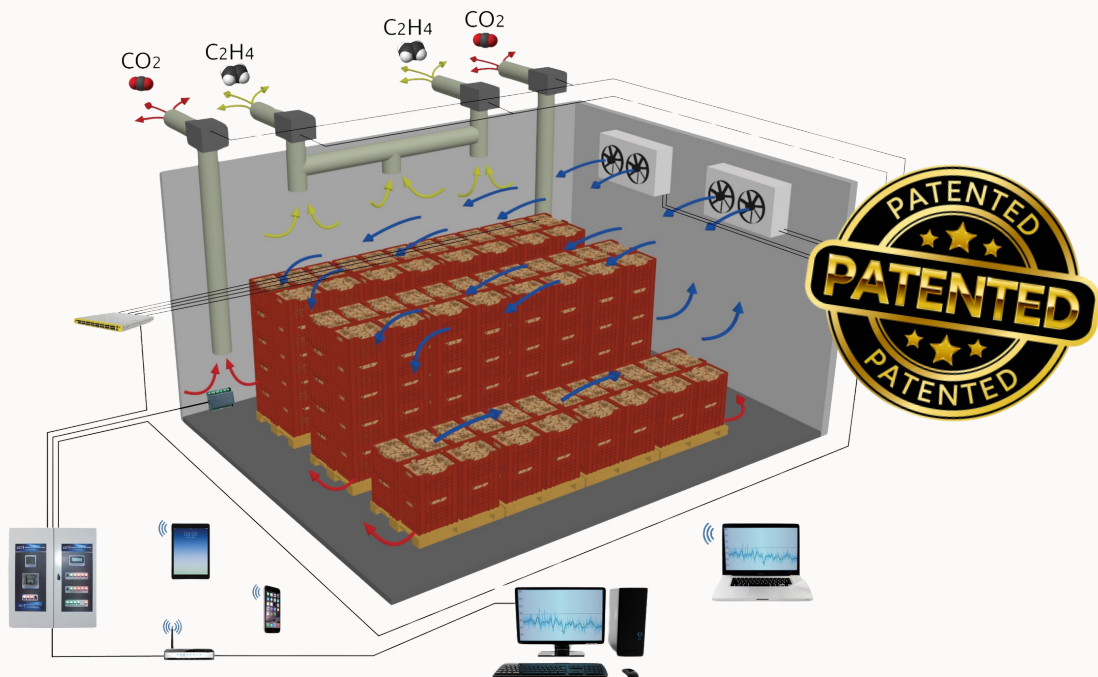


Τί είναι ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΨΥΞΗ

Η εφαρμογή της ΔΥΝΑΜΙΚΗΣ ΨΥΞΗΣ, είναι η μέθοδος που βασίζεται στο συνεχή έλεγχο πολλαπλών σημείων χρησιμοποιώντας περισσότερα από δέκα εξειδικευμένα αισθητήρια, τόσο στα αποθηκευμένα προϊόντα όσο και στους μηχανισμούς ψύξης.



Αποτέλεσμα: Επιτυχής αντιμετώπιση προβλημάτων όπως η ανεξέλεγκτη ωρίμανση και η αλλοίωση των προϊόντων.



Τι είναι

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΨΥΞΗ;

Με εξειδικευμένα όργανα γίνεται έλεγχος των αερίων αιθυλενίου (C_2H_4) και διοξειδίου του άνθρακα (CO_2), που βρίσκονται εντός του θαλάμου. Ένα προκαθορισμένο σύνολο αυτοματοποιημένων ενεργειών, διατηρεί τις προαναφερόμενες ιδανικές συνθήκες σε όλο τον όγκο του χώρου, επιτυγχάνοντας ομοιόμορφα αποτελέσματα σε όλα τα προϊόντα.

Προϊόν	Συνιστώμενη Θερμοκρασία (°C)	Σχετική Υγρασία (%)	Διάρκεια Αποθήκευσης με Συμβατική Ψύξη	Διάρκεια Αποθήκευσης με Δυναμική Ψύξη
ΑΒΟΚΑΝΤΟ	5° εως 8°	90 - 95	3 - 6 εβδομάδες	4 - 7 εβδομάδες
ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ	-0,5° εως 0°	92 - 97	2 - 4 μήνες	4 - 7 μήνες
ΑΧΛΑΔΙ	-1° εως 0°	90 - 95	2 - 6 μήνες	3 - 7 μήνες
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	0°	70 - 75	5 - 6 μήνες	8 - 10 μήνες
ΚΑΡΟΤΟ	0°	90 - 94	1 - 3 μήνες	2 - 4 μήνες
ΜΗΛΟ	-0,5° εως 0°	90 - 92	3 - 5 μήνες	4 - 8 μήνες
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	2° εως 4°	88 - 92	2 - 4 μήνες	2 - 4 μήνες
ΠΑΤΑΤΑ	6° εως 7°	92 - 94	3 - 4 μήνες	4 - 6 μήνες
ΡΟΔΙ	6° εως 7°	85 - 90	2 - 3 μήνες	2 - 4 μήνες
ΣΚΟΡΔΟ	-2° εως -1°	65	4 - 6 μήνες	6 - 8 μήνες
ΣΥΚΑ	0°	88 - 92	1 - 2 εβδομάδες	1 - 3 εβδομάδες

