

humiDisk - дисковый увлажнитель



Идеален для холодильных камер, овощехранилищ и камер созревания таких продуктов, как вино, фрукты и овощи, а также для небольших типографий, ткацких цехов и складских помещений



humiDisk – принцип работы

Шаг 1

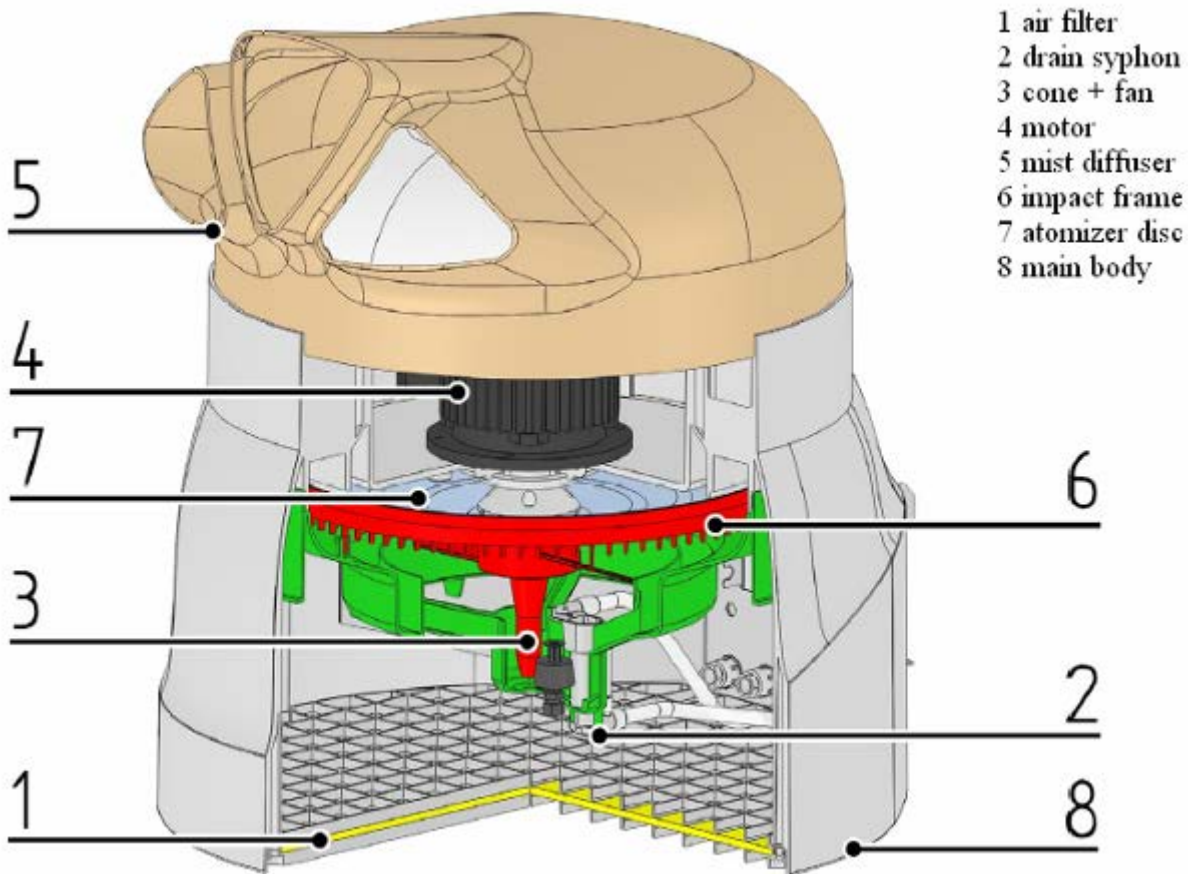
- Двигатель быстро вращает центральный конус.
- Конус засасывает воду и подает ее на диск.

Шаг 2

- Вращаясь на высокой скорости, диск перемещает воду на периферию, и вода расщепляется до тонкого дисперсного аэрозоля

Шаг 3

- Вентилятор подает аэрозоль вместе с воздухом на диффузор.
- Воздух увлажняется и охлаждается



Основные характеристики

ГИГИЕНИЧЕСКИ БЕЗОПАСЕН!

Маленький водяной бачок, только 0,055 л!

Вода из бачка полностью сливается в конце каждого цикла работы, нет застоя воды

Процедура промывки в начале каждого нового цикла работы (humiDisk65 + панель управления)

ПРОСТОЙ и МОЩНЫЙ!

Производительность 1 и 6,5 кг/ч

Работает на любом составе воды, даже на деминерализованной воде

Подогреватель (по запросу) для работы при температуре до -2°C (только для humiDisk65)

Низкое энергопотребление: всего 35 Вт/кг/ч

Цикл промывки при каждом запуске!



Увлажнители humiDisk по 6.5 кг/ч
в овощехранилище (хранение
картофеля и моркови);

Низкое энергопотребление: не
более 220Вт электроэнергии.



HumiDisk

Применение

Utzinger –
Швейцария



Utzinger – Швейцария

(камера хранения картофеля)

Овощи и фрукты хранятся в диапазоне:
грибы (0° С, 90%rH)

бананы (14° С, 90%rH)

картофель: 4° С, 90%rH

