

# Soluciones de nebulización / Fog systems

## FRUTA, VERDURA, PESCADO y CARNE

Con un sistema de humidificación Hidrocooling viene retomado el nivel de humedad en el aire a valores optimales, deteniendo el proceso de deshidratación.

Las frutas y verduras están compuesta en gran parte de agua.

La pérdida de la frescura es causada principalmente de una veloz deshidratación del producto seguido del agua evaporada por la diferencia de valores entre aquella contenida en la verdura y aquella del ambiente en que se encuentra. Con un sistema de humidificación se puede transformar el nivel de humedad del ambiente a valores optimales, deteniendo el proceso de deshidratación, además un sistema de humidificación Hidrocooling por principio adiabático reduce la temperatura y enfría los productos expuestos en los mostradores.

Para los productos de pescadería ellos también están expuestos a la pérdida de la frescura por la deshidratación ya que los mismos están constituidos en un 70% de agua, además la nebulización puede controlar la propagación de olores desagradables en los ambientes próximos.

Algunos tipos de carnes y de salames sometidos a la deshidratación, necesitan para la conservación o para el estacionamiento de un particular microclima que puede ser creado naturalmente por nuestros sistemas de nebulización.

### CAMPOS DE APLICACIÓN

Sección de frutas y verduras en supermercados  
Sección pescadería de los supermercados  
Cabinas frigoríferas  
Cabinas de maduración y estacionamiento  
Almacenes de frutas  
Almacenes de productos de pescadería  
Pescaderías  
Sobre máquinas para la recolección



Las instalaciones de nebulización Hidrocooling funcionan a una presión de 70 bares transformando el agua en micro-gotas de cerca 10 micrones de diámetro que por la pequeñísima dimensiones, evaporan inmediatamente sin mojar manteniendo humedad y frescura en el ambiente

Las instalaciones de nebulización pueden ser fácilmente instaladas a bordo de máquinas para la recolección de frutas y verduras, deteniendo de esta forma el proceso de deshidratación desde el primer momento.



### VENTAJAS

Los beneficios derivados del uso de sistemas de nebulización para la humidificación y la refrigeración de bancos fruta, verdura y productos de pescadería pueden ser resumidos en:

- \* Detiene la deshidratación
- \* Reduce la pérdida de peso del producto
- \* Mantiene la frescura
- \* Reduce la temperatura naturalmente
- \* Favorece el proceso de maduración de algunas especies de frutas
- \* Controla la difusión de olores desagradables.

#### Casa central

Av Rosario de Santa Fe 2222  
2400 - San Francisco - Córdoba  
Tel: 03564 - 443533 - Fax.: 03564 - 421017  
E-mail: carjetbiz@arnet.com.ar



www.hidrocooling.com.ar

#### Sucursal Buenos Aires

Av. Avelino Rolón 2782  
B1609HVU - Boulogne - San Isidro  
Tel/Fax.: (011) - 4763-7017 / 4763-6498 / 4766-2854  
E-mail: info@hidromundo.com.ar