

GOL 2...4

Ultraschall GemüseObstLuftbefeuchter

*universelle Anwendung - fortschrittliche Technik
hygienisch einwandfrei - unerhört leise - extrem wirtschaftlich*

Für taufisches Obst und Gemüse

Zarte Salate, appetitliches Gemüse, gesunde Vitamine und Spurenelemente: Der GOL erhält Obst und Gemüse taufisch in erstklassiger Qualität.

Die Befeuchtung durch den extrem feinen und schwebefähigen Aerosolnebel sorgt dafür, dass Wurzel- und Blattgemüse länger knackig bleiben und empfindliche Früchte ihre inneren und äußeren Qualitäten bewahren.

Schluss jetzt mit Mangelbewirtschaftung und kostspieligen Abschreibungsverlusten durch verdorbene Waren.

Warmes, trockenes Oberflächenklima führt schnell zu Wasserverlusten (die Ware welkt) und zum Schwund der wertvollen Inhaltsstoffe (Vitamine) infolge hoher CO₂-Abgabe. Weil die Umluft durch einen frischen Nebelschleier befeuchtet wird, entsteht ein 100%iger Sättigungsgrad nahezu über die gesamte Auslagefläche.

50 – 70% weniger Obst- und Gemüseabschriften, dazu ein Umsatzplus zwischen 7 und 10% im Marktbereich. Das ist die erfreuliche Bilanz einer mehrmonatigen Praxisstudie im Einzelhandel.

Die Befeuchtung der ausgelegten Frischwaren mit dem Ultraschall-Luftbefeuchter GOL zahlt sich schnell aus.

- Keine Mangelbewirtschaftung mehr: bis zum späten Abend das volle Frischesortiment.
- Weniger Abschriften: deutlich längere Haltbarkeit (ESL), quasi ohne Gewichts- und Inhaltsstoffverluste.
- Höhere Kundenbindung durch ein frisches Entree, das für sich und für Ihren Markterfolg spricht.
- Das adiabatische Befeuchtungsprinzip nimmt Wärmeenergie auf und kühlt dadurch die ausgelegten Frischwaren (Verdunstungskühlung) bei gleichzeitiger Laufzeit-Reduzierung der Kühlaggregate.



Die Zerstäubung durch Ultraschall hat in den letzten Jahren erheblich an Bedeutung gewonnen und zu neuen Anwendungen geführt. Die Feinheit des Aerosolnebels ist unerreicht.

Airwin-Befeuchter werden nicht nur in der Luft- und Klimatechnik, sondern auch in der Industrie und im Gewerbe mit großem Erfolg eingesetzt. Gerade hier verlangen technische Prozesse und die Lagerhaltung empfindlicher Waren Feuchtwerte in engen Toleranzen.

Mineralische Ablagerungen werden durch den Betrieb mit vollentsalztem Wasser verhindert. Die entsprechenden Wasseraufbereitungsanlagen – siehe Zubehör- halten wir vor.



TECHNISCHE DATEN

Typ		GOL-2	GOL-3	GOL-4
Befeuchter-Leistung	kg/h	>0...1,4	>0...2,1	>0...2,8
US-Generatoren	Stück	2	3	4
Stromversorgung	V/Hz	230 / 50	230/50	230/50
Leistungsaufnahme	VA	170	205	240
Reinwasserqualität	µS/cm	< 20	< 20	<20
Wasserdruck	bar	1...6	1...6	1...6
Lüfterleistung (einstellbar)	m³/h	>0...61,2	>0...61,2	>0...61,2
Abmessungen	Befeuchter (BHT)	mm	335x245x270	335x245x270
	Aerosolaustrittsrohre	mm	2x ø40mm	3x ø40mm
Gewicht	kg	12	12,25	12,5
ARTIKEL-NR.:		79 000 16-2	79 000 16-3	79 000 16

ZUBEHÖR

Zum Befeuchtungssystem GOL liefern wir auch die passende Umkehrosmoseanlage BO-RO6 – siehe rechts. Ebenso das Aerosolverteilsystem, bestehend aus hydrolysefesten und lebensmittelechten Aerosolschlauch und den Aerosollanzen in modularen Aufbau. Fordern Sie unsere Applikationsdokumentation an.



FUNKTIONSBESCHREIBUNG

Wasser wird durch Ultraschallschwingungen von 1,7 MHz in Aerosole von ~ 1µm zerstäubt und mit der Luftströmung, erzeugt durch den eingebauten Radiallüfter, über die Aerosolnebel-Verteiler zu den Frischewaren transportiert. Der Aerosolnebel (Kaldampf) vermischt sich dort schnell mit der Umgebungsluft und verdunstet vollständig.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Der AIRWIN® GOL-Luftbefeuchter ist aus korrosionsfesten Edelstahl hergestellt. Er ist ab Werk fertig verdraht. Lediglich die Wasser- und Stromversorgung ist vor Ort herzustellen.

Zur Sicherheitsausstattung gehört ein Thermoschutz, ein Überlaufschutz, ein Trockenlaufschutz, ein Netzfilter, Schutz gegen Spannungsspitzen.

REGELUNG

Die Befeuchtungsleistung ist für jeden einzelnen Aerosolausgang getrennt zwischen > 0 und 100% einstellbar. Dadurch ist es möglich, den Befeuchtungsgrad den ausgelegten Frischewaren anzupassen. Die Befeuchtszeit -dauer und die Desinfektionszeit -dauer wird durch die 2-Kanal Wochenzeitschaltuhr in der Fernbedienung programmiert.

HYGIENE

Die hygienischen Anforderungen an das GOL-Luftbefeuchtungssystem sind aufgabengebunden sehr hoch. Durch konsequente Verwendung vorhandener und neu integrierter hygienischer Konstruktionselemente ist das GOL-Luftbefeuchtungssystem in den hygienischen Belangen einwandfrei und in der Summe seiner hygienischen Vorkehrungen einmalig. Kein anderes Befeuchtungssystem beinhaltet und keine andere Applikation verlangt diese Sicherheit.

AquaDrain, Ozongenerator, VE-Wasser, UV-Reaktor (in der Umkehrosmoseanlage – Option), Luftfilter, spezielle Materialien sichern die hygienischen Anforderungen.

Das Ultraschall-Luftbefeuchter-System AIRWIN liefern wir in vielen Baureihen für die unterschiedlichsten Applikationen.

Technische Änderungen vorbehalten / Ausgabe 06.2003

BOGA GMBH – Werkstraße 1 – D-59494 Soest Tel.: ..49/0..2921-82875 Fax:..49/0..2921-82876 e-mail: info@airwin.net Internet: www.airwin.net