

S-GHN

С приточными
вентиляторами для
свежих овощей и
фруктов



*Свежие и ароматные продукты благодаря
системе охлаждения Güntner*

*Сотрудничество сельского хозяйства и холодильной
промышленности*

- *Хранение*
- *Охлаждение*
- *Защита продуктов*
- *Экономичность*

S-GHN Güntner для свежих овощей и фруктов

Диапазон применения

Холодопроизводительность: 4 - 115 кВт
Расход воздуха: 2.800 - 66.700 м³/час
Вентиляторы: 1/2/3/4/5/6/7 шт.
Ø = 400/450/500/560/710 мм
Шаг обрешетки: 6/7/8 мм

Исполнение:

Теплообменный блок для фреона или промежуточного хладоносителя:
Надежная конструкция несущих труб обеспечивает снятие нагрузки с заполненного хладагентом трубного пучка.

В результате достигается высокая герметизация и увеличивается срок службы.

Трубы:

– медь

Ламели:

– алюминий

Оттайка (по запросу):

– электрооттайка
– энергосберегающие ЕС-вентиляторы

Корпус:

– AlMg3 до аппаратов с вентиляторами 710 мм
– окраска порошковая

Поддон:

– поддон с нагревательным змеевиком для энергосберегающей электрооттайки

Овощи и фрукты долго остаются свежими

К охлаждению овощей и фруктов предъявляются самые высокие требования в холодильной технике.

Овощи и фрукты относятся к так называемым «дышащим» продуктам. Это

означает, что содержание влаги в этих продуктах зависит от окружающей среды. Поскольку относительная влажность внутри этих продуктов выше, чем влажность окружающего воздуха, то при охлаждении происходит непрерывное

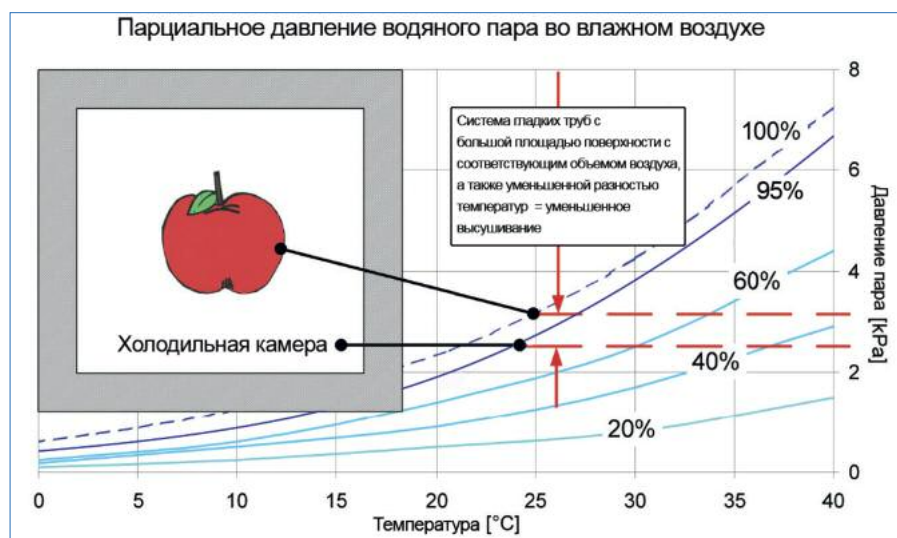
отдача влаги (высушивание) из охлаждаемых продуктов в окружающую среду.

Испарение возникает, если есть разность концентраций относительной влажности. Необходимо не «просто охладить», но также и минимизировать высушивание продуктов, т.е. чем медленнее происходит испарение влаги, тем медленнее ухудшается качество продукта.

Последствия неправильного подбора воздухоохладителя влияют на стоимость охлаждаемых продуктов (качество продуктов ухудшается, соответственно, их стоимость уменьшается).

Преимущества воздухоохладителя Güntner:

- меньше высушивание
- меньше потеря веса продукта
- хорошее качество продукта



Картинка показывает парциальное давление водяного пара во влажном воздухе. Яблоко содержит около 85% воды. Быстрое непрерывное охлаждение, точное соблюдение температуры и высокая относительная влажность воздуха имеют решающее значение для качества продуктов при хранении на складе.

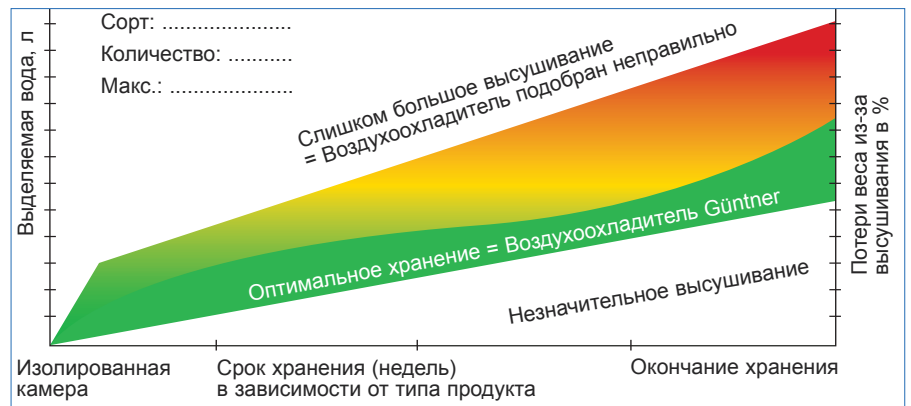
Незначительное высушивание овощей и фруктов благодаря системе охлаждения Güntner

- А) благодаря приточным вентиляторам
- Б) малой разности температур Δt между температурами воздуха на входе и выходе
- В) большая площадь поверхности теплообменника
- Г) правильно подобранные вентиляторы в соответствии с требованиями хранения



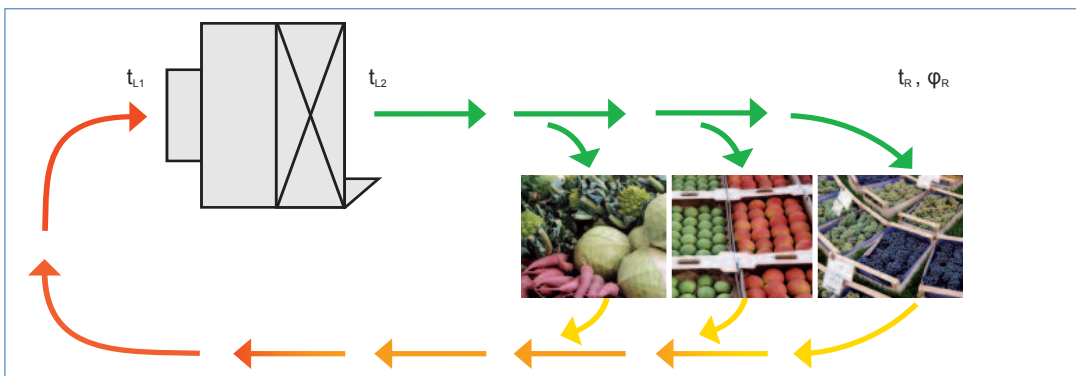
Малая потеря в весе и оптимальное качество

Важно:
Система охлаждения Güntner:
Площадь поверхности теплообменника и объем воздуха подбираются в соответствии с охлаждаемым продуктом.



Контроль за содержанием влаги во фруктах / Регулировка холодильной установки

Оптимальное охлаждение





Преимущества для эксплуатирующих организаций

- Незначительное обезвоживание продуктов
- Сохранение качества в течение всего срока хранения
- Экономия затрат: малая мощность привода компрессора в результате более высокой температуры испарения
- Гигиеничная конструкция с высокой защитой от коррозии благодаря корпусу с устойчивой к загрязнению порошковой окраской
- Термоизолированный откидной поддон для предотвращения образования конденсата

Преимущества для монтажных организаций

- малые расходы на установку
- подбор оборудования в соответствии с индивидуальными требованиями
- низкая градация по производительности
- возможность подсоединения системы с правой или с левой стороны
- стандартное исполнение до 7 вентиляторов

При возникновении вопросов обращайтесь в региональный отдел продаж:
sales@guentner.de

Güntner AG & Co. KG

www.guentner.de



...keep(s) your quality.