

Párásítóberendezést az áruházakba!

Közzétéve itt: magyarmezogazdasag.hu az Agrárhírtportál (<https://magyarmezogazdasag.hu>)



Párásítóberendezést az áruházakba!

Az Aqualife vízszintes és függőleges elrendezésű párásítókat is kifejlesztett, amelyek jól illeszthetők az adott üzlet berendezéséhez. A vízszintes rendszerben rozsdamentesacél-csőben helyezkednek el a fúvókák, és a belőlük kiáramló vízpára az alsóbb polcokra helyezett árunak is kedvező mikroklímát teremt.



Fotó: freshplaza.it

A zöldségek és gyümölcsök víztartalma különösen nagy, amit száraz levegőben gyorsan elveszítenek, ezért van nagy jelentősége a környezetük párásításának és hűvösen tartásának.

A spanyol La Rioja Egyetem kutatásai azt mutatják, hogy párásítással a zöldségek jobban megtartják élénk színüket. Különösen a salátafélék halványulnak száraz levegőben még akkor is, ha hűtve kínálják azokat. További előny, hogy az áru nem veszít a súlyából, nem melegszik túl és nem alakulnak ki kellemetlen szagok.

Szerző: Horváth Csilla

Közzététel ideje: 2019. 10. 31., csütörtök, 13:30

A forrás webcíme: <https://magyarmezogazdasag.hu/2019/10/31/parasitoberendezest-az-aruhazakba>