



Ultraschall-Frischwarenbefeuchter für Obst, Gemüse Fleisch und Käse

Das innovative Befeuchtungssystem: Universelle Anwendung, fortschrittliche Technik, hygienisch einwandfrei, unerhört leise und extrem wirtschaftlich!

AIRWIN® GOL erzeugt einen extrem feinen, schwebefähigen Aerosolnebel und erhält Obst und Gemüse taufriisch in erstklassiger Qualität.

Warmes, trockenes Oberflächenklima führt schnell zu welken Waren, Gewichtsverlust und zum Schwund wertvoller Vitamine. Airwin® GOL befeuchtet die Luft mit einem frischen Nebelschleier und sorgt für eine 100%igen Feuchtesättigung über die gesamte Auslagefläche. Dadurch resultieren 50-70% weniger Obst- und Gemüseabschriften sowie ein Umsatzplus zwischen 7 und 10%.

Die Zerstäubung durch Ultraschall hat erheblich an Bedeutung gewonnen und zu neuen Anwendungen geführt. AIRWIN® Befeuchter werden in der Luft- und Klimatechnik, in der Industrie und im Gewerbe mit grossem Erfolg eingesetzt.

Mineralische Ablagerungen werden durch den Betrieb mit vollentsalztem Wasser – mittels optional erhältlichen Wasseraufbereitungsanlagen – verhindert.

Der Ultraschall-Frischwarenbefeuchter AIRWIN® GOL zahlt sich schnell aus:

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

Spezifikation	Einheit	GOL 5	GOL 6
Artikelnummer		A000010589	A000010590
Befeuchterleistung	kg/h	> 0...2.5	> 0...3.0
US-Schwinger	Stück	5	6
Stromversorgung	V	230VAC/50Hz	230VAC/50Hz
Aufnahmeleistung	W	245	270
Reinwasserqualität	µS/cm	< 20	< 20
Wasserdruck	bar	1...6	1...6
Lüfterleistung (einstellbar)	m³/h	> 0...122.4	> 0...122.4
Abmessungen Befeuchter (BHT)	mm	455 x 245 x 270	455 x 245 x 270
Abmessungen Aerosolaustrittsrohre ø	mm	5x 40mm	6x 40mm
Gewicht	kg	15	15.25

Funktionsbeschreibung

Wasser wird durch Ultraschallschwingungen von 1.7 MHz in Aerosole von ~1 µm zerstäubt und durch den eingebauten Radiallüfter über die Aerosolnebel-Verteiler zu den Frischwaren transportiert. Der Aerosolnebel (Kaldampf) vermischt sich dort schnell mit der Umgebungsluft und verdunstet vollständig.

Gerätebeschreibung

Der AIRWIN® GOL ist aus korrosionsfestem Edelstahl hergestellt und ab Werk fertig verdrahtet. Lediglich Wasser- und Strom sind vor Ort zuzuführen. Zur Sicherheitsausstattung gehören ein Thermoschutz, ein Überlaufschutz und ein Trockenlaufschutz.

Regelung

Die Befeuchtungsleistung ist für jeden einzelnen Aerosolausgang getrennt zwischen > 0 und 100% einstellbar und so dem Befeuchtungsgrad den ausgelegten Frischwaren anpassbar. Die Befeuchtungszeitdauer und die Desinfektionszeitdauer werden über die Wochenzeitschaltuhr programmiert.

Hygiene

Durch konsequente Verwendung vorhandener und neu integrierter hygienischer Konstruktionselemente ist das AIRWIN® GOL Luftbefeuchtungssystem in den hygienischen Belangen einwandfrei und in der Summe seiner hygienischen Vorkehrungen einmalig. Kein anderes Befeuchtungssystem beinhaltet diese, und keine andere Applikation verlangt diese Sicherheit.

AquaDrain, Ozongenerator, VE-Wasser, UV-Reaktor, Luftfilter und spezielle Materialien sichern die hygienischen Anforderungen.



Zubehör

Zum AIRWIN® Befeuchtungssystem liefern wir auch die passende Wasseraufbereitungsanlage. Ebenso das Aerosolverteilsystem, bestehend aus hydrolysefesten und lebensmittelechten Aerosolschlauch und den Aerosollanzen in modularem Aufbau. Fordern Sie unsere Applikationsdokumentation an.

