

# Ökologische Frischetechnik®

Ausgetrocknete Frischwaren ? Wir haben die Lösung.....

Luftbefeuchtung mit Verdunstungskälte die energiesparende Frischelösung

Kühles trockenes Oberflächenklima durch Klimatisierung/Beleuchtung führt schnell zu Wasserverlusten (Frischwaren trocknen aus) und zum Schwund der wertvollen Inhaltsstoffe (Vitamine) infolge hoher CO<sub>2</sub>-Abgabe.

**Die Nachhaltige Lösung sind Rauch Luftbefeuchungskühlsysteme**  
Microfeiner entkeimter Wasserdampf senkt Ökologisch durch Verdunstungskälte die Umgebungsluft um bis zu 5°C, steigert die Luftfeuchtigkeit auf 70% und hält diese Konstanz.

Wasserrauchsysteme sind Multifunktionell

- \* Senken die Lufttemperatur um bis zu 5°C
- \* Luftfeuchteoptimierung bis 99%
- \* Reduziert Austrocknung und Warenschwund
- \* Steigert die Produktqualität
- \* Feuchtigkeit vermittelt Frische und Kauflust
- \* Nachrüstung möglich
- \* QM Meßdatenerfassung möglich



**Nachhaltige Frische für**

- Gemüse & Obst
- Fleisch
- Fisch
- Käse
- Brötchen
- Süßwaren
- Frischwaren jeglicher Art



[www.frischetechnik.at](http://www.frischetechnik.at)

„ TIP „ Verdunstungskälte kühlt um bis zu 5°C ohne Energiemehraufwand



## Was bringt der Einsatz einer Wasserrauch Luftbefeuchtungskühlung ?

Weit nachhaltiger als hohe Abschriften und rückläufige Nachfrage wirkt der damit einhergehende Imageverlust. Die meisten Obst- und Gemüsearten quillieren hohe Temperaturen und trockene Raumluft mit schnellem Verderb. Das Gemüse wird welk und sieht unappetitlich aus...

Dagegen stehen Attribute wie taufrisch (feuchte und kühle Oberfläche), knackig (fest und glänzend) und jung (volle, typische Farbe) für frisches Obst und Gemüse. Um letzteren Zustand möglichst lange zu erhalten, verlangen die Produkte nach der Ernte nach einer geschlossenen Kühlkette und einer MINDEST-LUFTFEUCHTIGKEIT, und zwar nicht nur beim Transport, sondern auch während der Vermarktung.

Eine echte Alternative stellt die mit Hochdruck arbeitende Luftbefeuchtung mit adiabater Verdunstungskälte dar.

Bei der Luftbefeuchtung wird die Energie der Luft entzogen, die daraufhin abkühlt. Weil aber dank des Wasserrauches nicht nur gekühlt, sondern auch befeuchtet wird, bleibt die Austrocknung des Gemüses aus. Neben der für die Ware günstigen Luftfeuchte sind eine Absenkung der Luft- bzw. Produkttemperatur, das Ausbleiben von Niederschlag auf dem Gemüse (es wird nicht nass), die hygienische Unbedenklichkeit und die freie Warenpräsentation weitere Vorteile der Luftbefeuchtung...

...Auch der Energieeinsatz hält sich vergleichsweise in Grenzen. Wie effektiv diese Methode arbeitet, haben Tests bewiesen.

Ein Beispiel: Bei einer Raumlufttemperatur von 20°C und 50% Luftfeuchtigkeit senkt allein die Luftbefeuchtung die Zuluft auf 14°C und weniger ab.

Die Kombination von offenem Kühlmöbel mit Luftbefeuchtung erfüllt im Wesentlichen die gleichen Anforderungen. Zusätzlich zum Nebel strömt hier kalte Luft über das Gemüse, was einen weiteren Kühleffekt bewirkt...“ Kurzum, richtig eingesetzt, hilft die Luftbefeuchtung in erheblichem Maße, Abschriften zu reduzieren und gleichzeitig den Umsatz zu steigern.

Tests haben ergeben: MIT LUFTBEFEUCHTUNG KONNTEN DIE VERLUSTE UM MINDESTENS 50% REDUZIERT WERDEN.

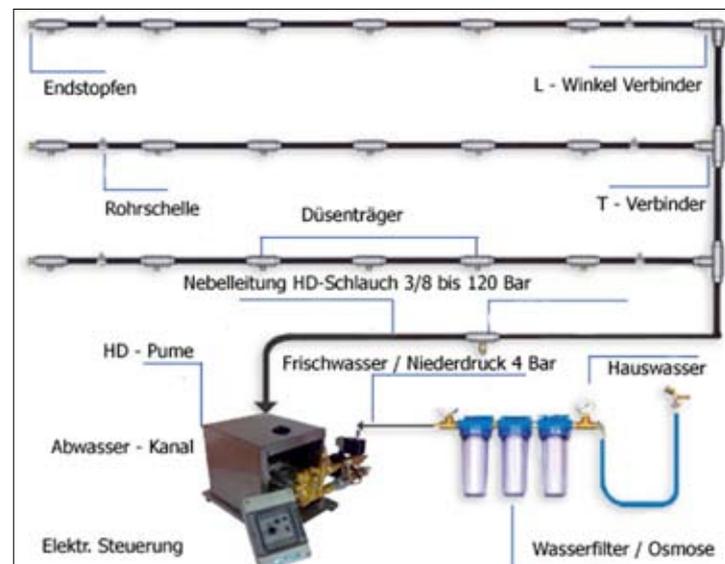
Bei ausgewählten Gemüsearten wie Suppengrün, Paprika und Gurken sogar um 60 bis 74%. Parallel wurden 10% mehr Bundmöhren verkauft, der Umsatz an Kopfsalat stieg im Testzeitraum um 4%, der Radieschen-Umsatz sogar um 14%.

Vergleicht man den Gemüseverkauf in Kühlmöbeln mit Luftbefeuchtung mit dem Verkauf ohne Kühlung und Verdunstung, so läßt sich eine Gesamtumsatzsteigerung von 7% feststellen. Die Verluste werden halbiert.

Die Ware ist stabiler, haltbarer, sie sieht besser und für den Kunden attraktiver aus. Dagegen hält sie den Mehraufwand-verpackte Artikel müssen aus der Folie genommen werden - für vertretbar.



Systemschema



Schnellverbindungsteile bis 120 Bar Druckbereich

# RAUCH®

Rauch Befeuchtungstechnik  
Liebenauer Hauptstrasse 138  
A-8041 Graz | Austria

Telefon (+43) 0316 / 81 68 21-0  
Fax (+43) 0316 / 81 68 21-2  
office@frischetechnik.at

www.frischetechnik.at



Ausführung und Idee ARR Webservice, Alle Rechte vorbehalten.

Beratung erhalten Sie unter **(+43) 0316 / 81 68 210**  
**mehr Information [www.frischetechnik.at](http://www.frischetechnik.at)**