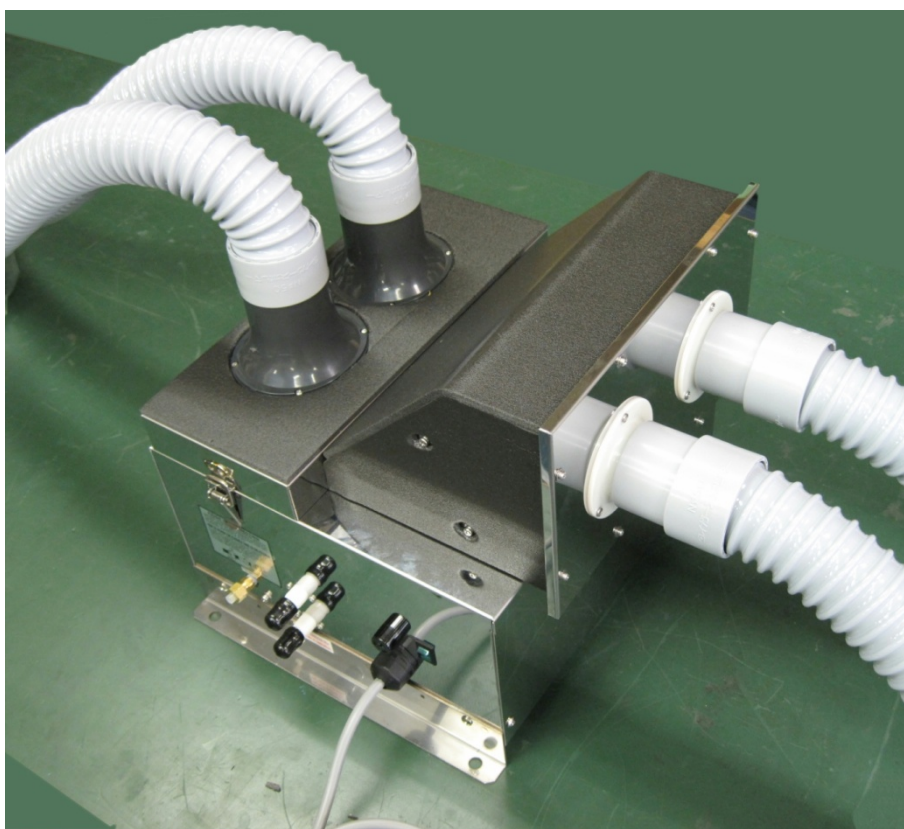


Najnowszy produkt japońskiego wytwórcy nawilzaczy ultradźwiękowych – model FT-42DH(UV)-ULO specjalnie zaprojektowany do nawilżania pomieszczeń z kontrolowaną atmosferą. Nowoczesna technologia przechowywania produktów żywnościowych, a zwłaszcza owoców, mająca na celu zapewnienie długotrwałego zachowania świeżości i walorów smakowych wymaga specjalnie przygotowanej atmosfery min. poprzez obniżenie w niej zawartości tlenu do (1.8-5.0% ) przy jednoczesnym podniesieniu zawartości dwutlenku węgla do (1.5-3.0%) w temperaturze ok. 0°C. Aby zapobiegać wysuszeniu produktów w trakcie przechowywania niezbędne jest również utrzymanie poprawnej wilgotności w pomieszczeniu składowym. Do tego właśnie celu został zaprojektowany przedstawiany nawilżacz. Hermetyczna konstrukcja nawilzacza nie dopuszcza do mieszania się powietrza zewnętrznego z przygotowaną atmosferą w pomieszczeniu przechowalni. Ponieważ urządzenie instalowane jest na zewnątrz pomieszczenia obudowa nawilzacza jest zabezpieczona przed wykraplananiem się wody na jej powierzchni.



Nawilżacz ultradźwiękowy FT-42DH(UV)-ULO wytwarza mgłą wodną szybko absorbowaną przez powietrze. Ten rodzaj nawilżania odbywa się kosztem pobierania ciepła z nawilżanego powietrza, tak więc nie tylko nie wprowadza ciepłą wraz z parą wodną, ale jednocześnie obniża temperaturę w nawilżanym pomieszczeniu.

Model FT-42DH(UV)-ULO jest wyposażony w lampę UV (ultrafioletu), której zadaniem jest niedopuszczanie do rozwoju drobnoustrojów w zbiorniku z wodą.