

MAGAZZINI A UMIDITÀ CONTROLLATA

- Evita la formazione di batteri
- Previene la formazione di muffe e funghi
- Impedisce la corrosione

Immagazzinamento a umidità controllata

L'immagazzinamento con aria essiccata è usato in svariati ambiti: nel settore farmaceutico, alimentare, artistico, per le attrezzature elettriche e di difesa. I materiali igroscopici attraggono umidità, creando così un ambiente favorevole alla formazione di batteri e muffe. Mantenendo l'umidità relativa (UR) inferiore al 50% è possibile prevenire lo sviluppo di batteri e muffe. Se l'umidità è controllata, è possibile evitare anche i fenomeni di condensa e corrosione.

La soluzione è la deumidificazione dell'aria

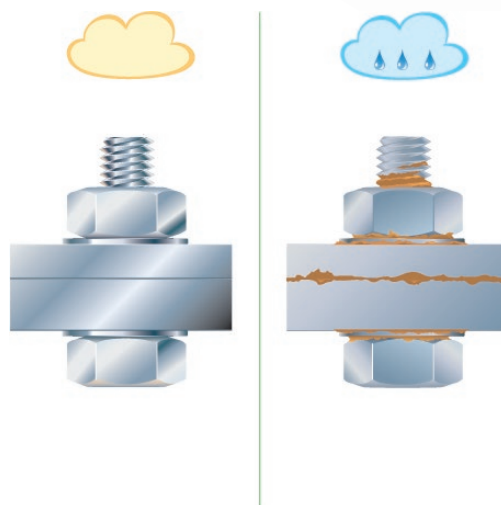
Usando un deumidificatore ad adsorbimento il livello di umidità relativa all'interno dell'area di deposito rimane controllato e i prodotti possono essere conservati per un periodo di tempo più lungo mantenendo inalterata la qualità. Inoltre, usare un deumidificatore ad adsorbimento è una soluzione di gran lunga più economica rispetto ai convenzionali sistemi di riscaldamento e ventilazione. Per saperne di più visita www.dst-sg.com e trova il tuo rappresentante di fiducia più vicino.

Condensa

Se il punto di rugiada dell'aria è mantenuto al di sotto della temperatura di superficie di una superficie fredda, per esempio una tubatura fredda, non ci sarà alcuna condensa.

Muffe

La formazione di muffe e funghi può essere prevenuta se l'aria circostante è mantenuta al di sotto del 70% UR.



Corrosione

Il ferro e l'acciaio non arrugginiscono se l'aria al di sopra della superficie ha un'umidità relativa inferiore al 50% UR.

Batteri

Se l'umidità relativa dell'aria circostante è mantenuta al di sotto del 50% UR, la maggior parte dei batteri non troverà un ambiente adatto alla proliferazione.