3T MAKİNE

REYON NEMLENDİRME

Market ve manavlarda yeşillik reyonlarında sergilenen ürünlerin kuru havaya maruz kalması; canlılık ve tazeliklerini kısa sürede kaybetmelerine, ayrıca raf ömürlerinin kısalmasına neden olmaktadır.

24 saat boyunca otomatik devreye giren nano mikron sisleme yöntemi ile ürünlerin canlılığını kaybetmeden raf ömrünün uzun süre korunması sağlamaktadır.

Yaz aylarında mevcut sıcaklıklarında hasat edilen ürünler, hallere / marketlere veya müşterilere ulaştırılırken 2 ile 4°C'ye kadar soğutulurlar. Ürün 20°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta hasat edildiyse, ürünü saklama sıcaklığına kadar soğutmak için gerekli olan soğutma süreci ürüne zarar vermektedir. Bu nedenle, soğutma periyodu esnasında veya hemen akabinde ürünü nemlendirmek de gerekmektedir.

Soğutmaya maruz kalan tezgah ürünlerine soğutma işlemi sonrasında verilen sis ile hava üzerinden tekrar nem kazandırılır. Aynı zamanda bir sonraki soğutma döngüsü sırasında nem kaybını önlemek için kalıcı nem verilir.

Nemlendirme döngüsü 15 dakikalık soğutmayı takip eden, 5 dakikalık sis verilmesi sırasıyla ilerlemektedir. Bu döngü, hasat edilen ürün istenilen sıcaklığa ininceye kadar devam etmektedir. Ürünlerin nemlendirilmesi, tezgah üstü sergilenme süresini uzatabilir ve beklemeden dolayı oluşacak zayiatları en aza indigemektedir.

Çağdaş Marketler (50+ Şube)
Makro Market
Gimat Gross
City Gross
Başakşehir Kasap Manav Şarküteri