

ARMAZENAGEM SECA

- Evitar bactérias
- Evitar a formação de mofo e fungos
- Sem corrosão

Armazenagem com Ar Seco

Armazenamentos com ar seco são usadas para uma variedade de materiais: produtos farmacêuticos, produtos alimentícios, obras de arte, equipamentos eletrônicos e para o equipamentos Militares. Materiais higroscópicos atraem umidade, que muitas vezes cria condições favoráveis para bactérias e mofo. Mantendo a umidade relativa (UR) abaixo de 50% no espaço, o crescimento de mofo das bactérias podem ser evitados. Com uma umidade controlada também a condensação e a corrosão podem ser evitadas.

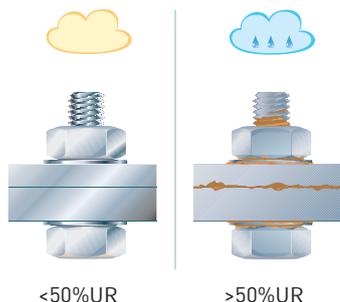
Ar Desumidificado é a solução

Usando um desumidificador dessecante, o nível de umidade relativa dentro da área de armazenamento pode ser controlado e os produtos podem ser armazenados por períodos mais longos com qualidade mantida. Além disso, usar um desumidificador dessecante é muito mais econômico do que aquecer e ventilar grandes áreas de armazenamento. Procure os seus representantes técnicos mais próximos para obter assistência.



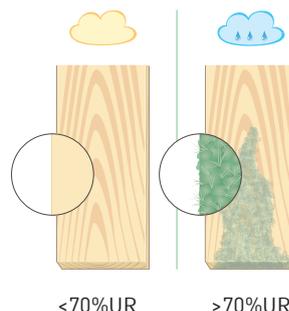
Condensação

Se o ponto de orvalho do ar for mantido abaixo da temperatura de uma superfície fria, por exemplo um tubo de água gelada, não haverá condensação.



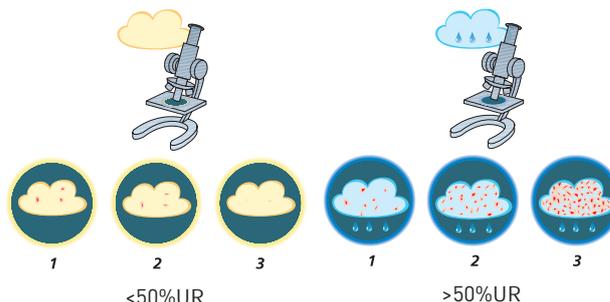
Corrosão

Ferro e aço não oxidam se o ar sobre a superfície tiver uma umidade relativa abaixo de 50% UR.



Mofo

A formação de mofo e fungos é evitada se o ar circundante for mantido abaixo de 70% de UR.



Bactérias

Se a umidade relativa do ar circundante for mantida abaixo de 50% de UR, a maioria das bactérias não encontrará um ambiente adequado para se multiplicar.



InoAr

Sistemas de Climatização

RUA PEDRO NICCO, 174 - 81200-220 - CURITIBA - PR
www.inoarsistemas.com.br | contato@inoarsistemas.com.br
(41) 4106-4929

