

MIKRO- VERNEBELUNG

mit drehbarer Düse

Durch die richtige Kombination aus Luftfeuchtigkeit und Temperatur optimieren Sie die Qualität Ihrer Teigprodukte!

DIE VORTEILE DES JASCA- MIKROVERNEBELUNGSSYSTEMS

- Weiträumige Vernebelung
- Optimale Kühlung der Räume
- Beherrschbarer und kontrollierbarer Gärprozess
- Vernebelung mit Leitungswasser durch selbstreinigende Düsen
- Wartungs- und störungsarme Installation
- Niedrigere Energiekosten
- Deutliche Staubreduzierung
- Angenehmes Innenklima
- Deutlich weniger Belastung bei Mehlstauballergie



ERHÖHEN SIE IHRE PRODUKTIONSRATE

Wünschen Sie eine gezielte Beratung darüber, wie unser Mikrovernebelungssystem zu Ihrem Produktionsprozess passen könnte?

T: +31 541 - 29 36 88

E: info@jasca.nl





your innovator in the food-industry

Mikrovernebelung mit drehbarer Düse

Unser Mikrovernebelungssystem mit kaltem Wasser ist bereits seit vielen Jahren im Back- und Bäckereiwesen bekannt. Während des Gärprozesses ist der Teig sehr anfällig für Austrocknung. Unsere Methode hilft dabei, dieses Problem besser kontrollieren zu können. Durch eine optimale Befeuchtung mithilfe der richtigen Kombination aus Luftfeuchtigkeit und Temperatur erhalten Sie dauerhaft die Qualität Ihrer Teigprodukte. Dafür benötigen Sie keinen Wasserenthärter, denn das System funktioniert mit einfachem Leitungswasser und selbstreinigenden Düsen.

ZUSÄTZLICHER ABKÜHLEFFEKT FÜR DIE UMGEBUNG

Mithilfe der adiabatischen Kühlung - bei der der Umgebung Energie entzogen wird - fällt die Temperatur. Die Umgebung kühlt also extra schnell mit durchschnittlich drei bis vier Grad ab.

GRÖßERE RÄUMLICHKEITEN

Jasca entwickelt sich ständig weiter. Darum haben wir diese Technik noch weiter verfeinert, so dass das Mikrovernebelungssystem auch in anderen Bereichen angewendet werden kann. Mit einer drehbaren, beweglichen Düse können selbst größere Räume optimal bedient werden. Sogar große Räumlichkeiten können auf diese Weise genutzt werden.

Zusammengefasst steht dieses System für eine optimale Kühlung, viel weniger Staub und ein angenehmes Innenklima. Die sogenannte "trockene Luft" gehört nun definitiv der Vergangenheit an. Das sind gute Nachrichten, insbesondere für Menschen mit Mehlstauballergie.

EIN WEITERER ENTSCHEIDENDER PLUSPUNKT:

Jasca bietet Ihnen eine nachhaltige und effiziente Lösung, mit der Sie die Energiekosten deutlich senken können und die es Ihnen eventuell ermöglicht, in Ihrem Land Subventionen zu beantragen. Ihr Endprodukt ist von hoher und konstanter Qualität.

Jasca Bakery Technology BV

Westwal 4b, 7631 BN Ootmarsum Niederlande

T +31 (0)541 - 29 36 88

I www.jasca.nl

F +31 (0)541 - 29 36 89

E info@jasca.nl



ERHÖHEN SIE IHRE PRODUKTIONSRATE

Wünschen Sie eine gezielte Beratung darüber, wie unser Mikrovernebelungssystem zu Ihrem Produktionsprozess passen könnte?

T: +31 541 - 29 36 88

E: info@jasca.nl

