

KOUDWATER- VERNEVELING

met draaibare verstuiver

*Door de juiste combinatie van
luchtvochtigheid en temperatuur
een hoge kwaliteit van uw
deegproducten!*

- Verneveling met een groot bereik
- Optimale koeling van de ruimte
- Beheersbaar en controleerbaar rijsp proces
- Verneveling met leidingwater, ontharden niet nodig
- Onderhouds- en storingsarme installatie
- EIA-subsidie dankzij lagere energiekosten
- Aanzienlijke stofreductie
- Prettig binnenklimaat
- Minder last van meelstofallergie



OPTIMALISEER UW PRODUCTIE

Vrijblijvend advies over hoe u deze vorm van koudwaterverneveling in kunt zetten in uw productieproces?

Neem dan contact met ons op:

T: +31(0)541 - 29 36 88

E: info@jasca.nl





your innovator in the food-industry



Koudwaterverneveling met draaibare verstuiver

Ons koudwatervernevelsysteem is al vele jaren een begrip in de bakkerijsector. Immers, deeg is erg gevoelig voor uitdroging tijdens het rijsp proces. Onze methode maakt deze kwetsbaarheid beheersbaar. Met een optimale bevochtiging dankzij de juiste combinatie luchtvochtigheid en temperatuur houdt u de kwaliteit van uw deegproducten hoog. Daarvoor heeft u geen waterontharder nodig, want het systeem werkt eenvoudig met leidingwater.

EXTRA AFKOELEFFECT VOOR DE OMGEVING

Dankzij adiabatische koeling – waarbij energie uit de omgeving wordt onttrokken - daalt de temperatuur. De omgeving koelt dus snel extra af met gemiddeld zo'n drie à vier graden.

GROTERE OPPERVLAKKEN

De innovaties bij Jasca gaan door. Daarom hebben we deze techniek nog verder uitgebreid, zodat het koudwatervernevelsysteem breder toepasbaar is. Met een draaibare, beweegbare verstuiver wordt uw ruimte optimaal geconditioneerd. Ook grote oppervlakken kunnen dus geconditioneerd worden. Kortom, optimale koeling, veel minder stof en een aangenaam binnenklimaat. De zogeheten 'droge lucht' behoort tot het verleden. En dat is goed nieuws, ook voor mensen met meelstofallergie. Uw eindproduct is van hoogwaardige en constante kwaliteit.

En last-but-not-least: Jasca biedt u een duurzame en efficiënte oplossing. Want u bespaart aanzienlijk op de energiekosten, waardoor u EIA -subsidie kunt aanvragen.

Jasca Bakery Technology BV

Westwal 4b, 7631 BN Ootmarsum The Netherlands

T +31 (0)541 - 29 36 88

I www.jasca.nl

F +31 (0)541 - 29 36 89

E info@jasca.nl



OPTIMALISEER UW PRODUCTIE

Vrijblijvend advies over hoe u deze vorm van koudwaterverneveling in kunt zetten in uw productieproces?

Neem dan contact met ons op:

T: +31(0)541 - 29 36 88

E: info@jasca.nl

