

Proyecto

IL COIL -Centro de distribución de alimentos

Tecnología

SANUVOX

El caso

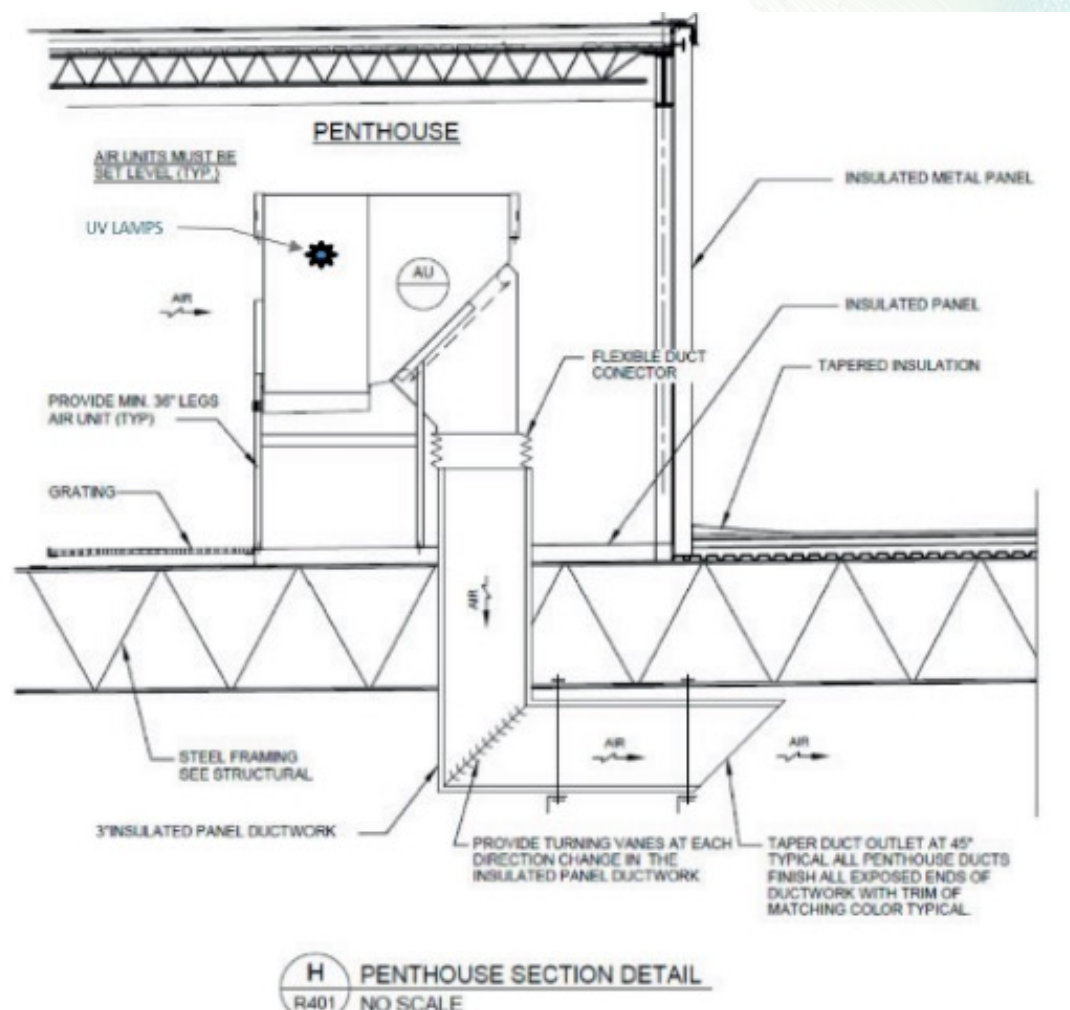
Necesitaban controlar el olor generado por las cebollas en el almacén de un centro de distribución de alimentos para una cadena de supermercados.

El problema

Para evitar que los olores de la cebolla contaminen las frutas y verduras almacenadas en las habitaciones contiguas, el almacén de cebollas está en presión negativa mediante el uso de ventiladores de 3.000 cfm.

El cliente tenía dos objetivos principales:

- Controlar el olor de las cebollas.
- Reducir la cantidad de aire emitido para reducir el gasto asociado al consumo de aire.



La solución

Se instalaron dos equipos IL COIL CLEAN de 30" (IL30-X) aguas arriba de la batería de frío teniendo un caudal de aire de 27.000 cfm con el fin de foto-oxidar los olores de la cebolla.



Conclusión

El olor a cebolla se redujo significativamente y el aire de escape se redujo en un 40% a 1.800cfm. El ahorro de energía por la reducción del aire de escape equivale a 3 toneladas de refrigeración.

Antes de la instalación de IL COIL CLEAN

**Fuerte olor a cebolla
3.000cfm de aire de escape**

Después de la instalación de IL COIL CLEAN

**Reducción drástica del olor a cebolla
Reducción 40% a 1.800cfm**

Vea el artículo original en

https://sanuvox.com/wp-content/uploads/2020/01/CaseStudies_FoodDisCenterOnion-Jan2020-1.pdf