

NECESIDADES Y SOLUCIONES



Los champiñones frescos contienen un 90 % de agua aproximadamente. Por consiguiente se deduce que los champiñones pueden perder peso muy rápidamente si la humedad relativa está por debajo del 90 %. La humedad y la temperatura exactas, son las claves primordiales a lo largo de las fases de producción y crecimiento del champiñón. El abono debe de estar húmedo. Pero sin llegar a mojar el producto. La temperatura y humedad deben de ser altas durante el proceso de fijación del champiñón cuando el riego no es aconsejable. En el momento de la siega se requiere una temperatura más baja y una humedad mucho más alta para prevenir la pérdida de peso.

El sistema completo de Optiguide con el atomizador y el sensor, proporcionan la humedad necesaria en todo momento a lo largo del ciclo de crecimiento del champiñón.

COMO TRABAJA

El atomizador usa la velocidad del aire comprimido para producir unas asombrosas nieblas secas a base de microgotas. Las gotas se evaporan en el ambiente antes de que puedan alcanzar el suelo o el producto almacenado. Mientras esto sucede, se va agregando vapor de agua en el aire y se va aumentando la humedad relativa. De esta manera los champiñones no sufren ningún tipo de alteración durante en proceso de crecimiento o almacenaje ya que en ningún momento llegan a mojarse.



BENEFICIOS

HUMEDAD CONTROLADA: Para rendimientos de la cosecha óptimos

MINIMAS PERDIDAS: El peso del champiñón no sufre alteraciones de peso.

FACILIDAD DE MANTENIMIENTO: La boquilla de 1'5 mm hace que no se obture y necesite mantenimiento.

POSIBILIDAD DE DESINFECCION: Con el mismo sistema puede desinfectar el criadero una vez recogida la cosecha.

RESULTADOS CONTRASTADOS

Nuestro sistema está probado e instalado en los más importantes centros de producción y almacenamiento de champiñones en Israel con resultados increíblemente asombrosos

