



Letnie wyzwania

Lato to okres trudny dla produkcji pieczarek, wysokim temperaturom zewnętrznym towarzyszy zazwyczaj wysoka wilgotność powietrza. Oznacza to duże obciążenie dla naszych urządzeń chłodzących. Ich przegląd jak najbardziej wskazany, ale warto sprawdzić przy okazji nasze urządzenia pomiarowe i sprzęt:

- wilgotność – tutaj sprawdzamy czy oba termometry (sondy) mają te same wskazania po wyciągnięciu mokrego termometru z wody
- dwutlenek węgla – kalibracja o oparciu o świeże powietrze zazwyczaj wystarcza, ale w przypadku zbyt dużych wahań pomiarów warto skalibrować urządzenie przy użyciu gazów kalibracyjnych przynajmniej na dwóch zakresach. Do tego zaleca się sprawdzenie szczelności instalacji.
- klapy i wloty powietrza – powietrza latem jest rozrzedzone, a to oznacza większe zapotrzebowanie na jego wymianę w hali, warto sprawdzić stan filtrów, przepustowość bloków klimatyzacyjnych (chłodnice, nagrzewnice), oraz otwarcie klapy w zależności od zadanej wartości.
- wentylacja – tylko właściwa wymiana powietrza zapewnia pełne wykorzystanie mocy chłodniczej, przypominamy że kontrola wydajności wentylacji jest możliwa w ramach współpracy z firmą Holpol.

Do letnich wyzwań możemy także zaliczyć wyższe wymagania dotyczące higieny. Nie chodzi o dodatkowe środki chemiczne, a raczej o zwiększenie działań profilaktycznych, m.in. szkolenia personelu, dobre oznaczanie i zabezpieczanie chorób, oraz utrzymanie wyższego poziomu czystości na i wokół pieczarkarni, latem jest zazwyczaj sucho, a co za tym idzie jest więcej kurzu. Idealna szczelność hal i monitoring występowania muchówek pozwoli nam ograniczyć rozprzestrzenianie się chorób grzybowych.

W ramach wsparcia działań profilaktycznych zespół Holpolu przygotował materiały szkoleniowe dotyczące chorób grzybowych, wkrótce będą one dostępne w ofercie.