

PENTA OTOMASYON

Soğuk Hava Depolarında Isı ve Nem Takip Sistemleri | Comet

✉ info@pentaotomasyon.com.tr

☎ [0216]5236347

📍 Kısıklı Mah.Ferah Cad. No:6/A
Üsküdar/İstanbul



#01-20

Isı ve Nem Takip Sistemleri

#21-23

Comet System

İçindekiler



Soğuk Hava Deposu Nemlendirme Sistemleri Nedir?

Yiyeceklerin soğuk hava depolarında kontrollü bir şekilde saklanması çok önemlidir. Gıdalar higroskopik yani nem çeken ürünlerdir. Gıdaların özellikleri sıcaklıkla ve buldukları ortamın nem seviyesine göre değişir. Soğuk hava deposu bu ürünlerin sabit bir iklim koşuluyla saklanmasını sağlayan depolardır. İklimlendirme cihazları ve nemlendirme sistemleri ile soğuk hava odası içindeki sıcaklık ve nem seviyesi sürekli olarak korunur ve kontrol altında tutulur. İçerideki havanın korunması için soğuk depo kapıları ve soğuk depo paneli gibi yalıtımlı ekipmanlar kullanılır.



Soğuk Hava Deposu Nemlendirme Sistemleri Neden Önemlidir?

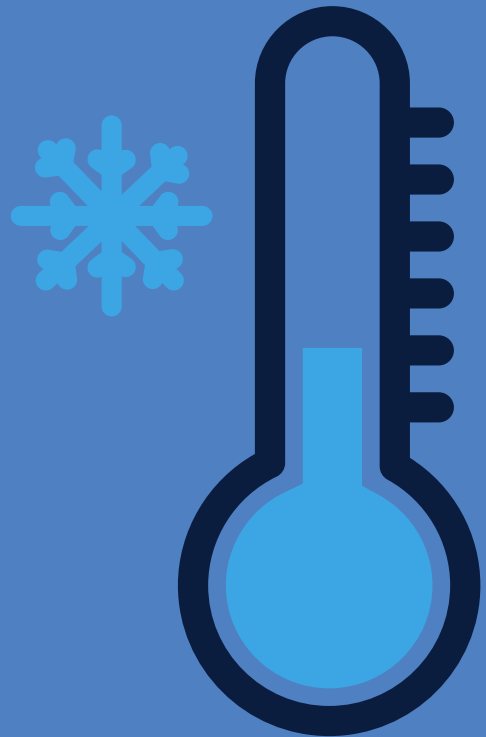


Soğuk hava depolarında nem kontrolü özellikle önem taşır. Gıdaların nem seviyesinin korunması, ürünün bozulmadan ve kayıplara maliyet olmadan tüketiciye ulaştırılmasını sağlar. Özellikle yaz aylarında soğuk hava depolarında nem kontrolü sağlanması gerekir.

Soğuk Hava Deposu Nem Oranı Ne Olmalı?



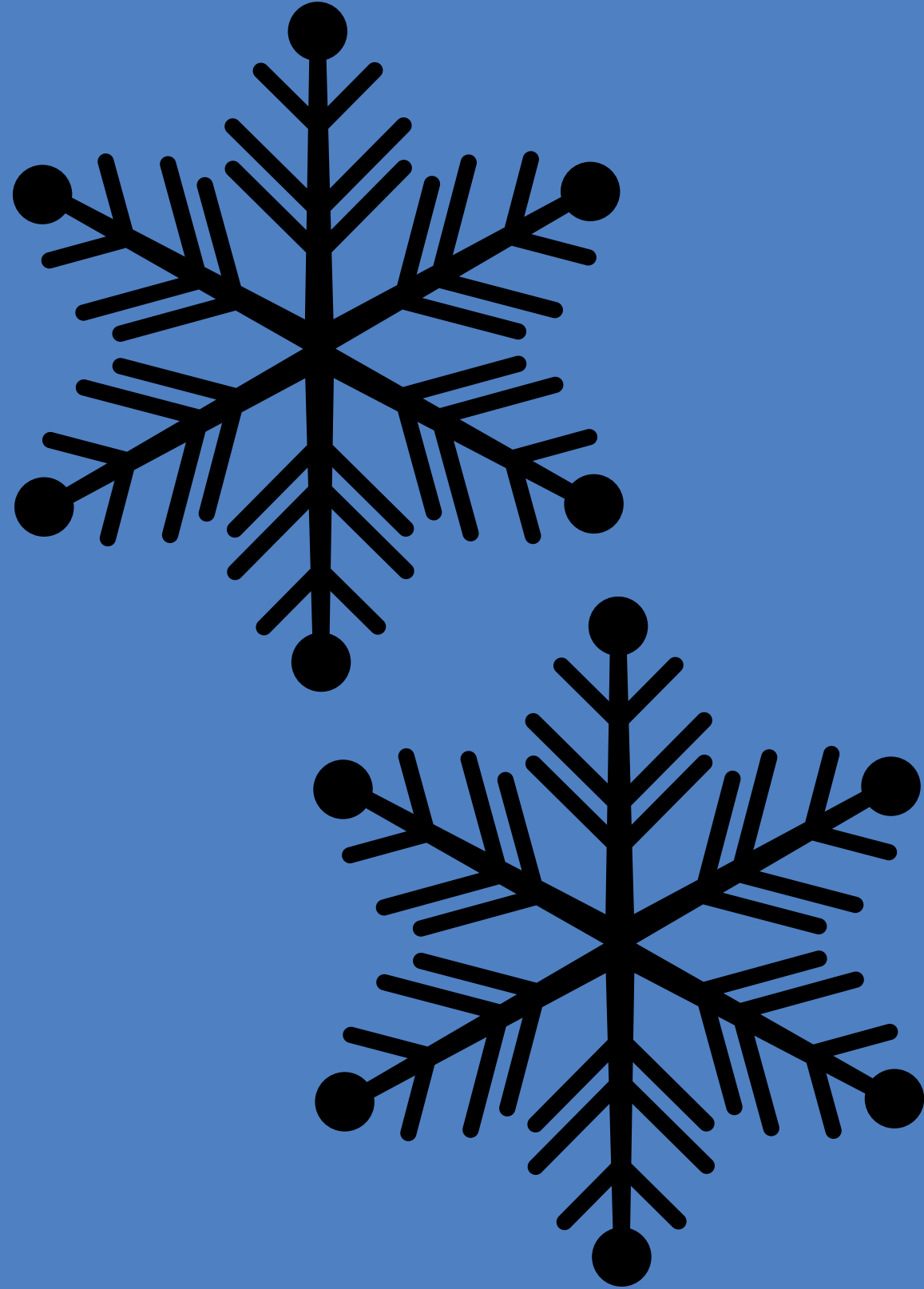
Soğuk hava deposu nem oranı, içinde saklanılacak ürünlere göre değişkenlik gösterebilir. Soğuk hava depolarında, meyve, sebze, çiçek veya diğer gıda ürünlerinin saklanması durumunda, donma noktasına yakın bir sıcaklık seviyesi ve %95 nem seviyesi sağlanır. Daha sıcak koşullarda saklanması gereken ürünler içinse %75 nem seviyesi, tüm depoya eşit olarak sağlanmalıdır.



Soğuk Oda Nemlendirme Sistemleri Ne işe Yararar?



Soğuk hava odası nemlendirme sistemleri, mikro su tanelerinin havaya püskürterek soğuk depo içindeki nem seviyesini sabit tutar. Gıdaların depolandığı yerlerde hava sıcaklığının artması, ürünün daha fazla nem çekmesine neden olur. Ürünün nem çekmesi, ağırlık kaybı, raf ömrü, kalitesi gibi değer kaybı yaratacak etkilere neden olur.



Soğuk hava deposu iklimlendirme sistemleri kullanmanın faydaları şunlardır;

- Nem seviyesini olması gereken seviyede tutarak ürünlerin kalitesini artırır.
- Ürünlerin taze görünümü kaybolmaz
- Ürünlerin ağırlık değerleri korunarak kazanç kaybını engeller.
- Ürünlerin raf ömrünü koruyarak tazeliklerini kaybetmemelerini sağlar.
- Nem kaybını engeller.

Soğuk Hava Depolarında Isı Ve Nem Takip Sisteminin Faydaları





Depolarda kablo çekme gerekliliği olmadan tüm odaların ısı ve nem değerlerinin anlık olarak izleyebilirsiniz.

Soğuk havalara konumlandırđımız takip sistemlerinin alarmlarını kurarak olası bir yanlış çalışma durumunda anlık bilgi alabilirsiniz.

Grafikler üzerinden analiz yaparak depolardaki ısı ya da nem takip sistemlerinin dalgalanmalarını görebilirsiniz.

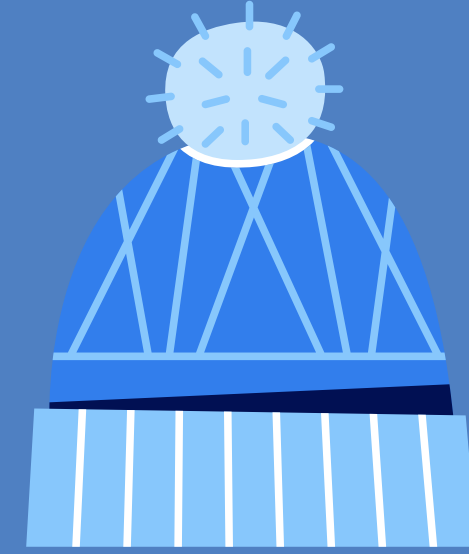
Mevcut kapasitede büyüme yapmak istenildiğinde ısı ve nem vb. takip sistemlerini almak yeterlidir.

Potansiyel ve yazılım olarak geliştirilebilir özelliktedir.

Bunların haricinde kapı sensörleriyle de soğuk odaların kapılarının kapalılığını kontrol edebilirsiniz.

Günlük açılıp kapanmaya göre ısıyı ne kadar stabilize edebildiğinizi görebilirsiniz.

Mesela otellerde, özellikle birden fazla soğuk hava deposuna sahip otellerde manuel olarak ısıları takip etmek ve denetlemek mümkün olmamaktadır. Yapılabilse bile hata oranı çok yüksektir. Sonuç olarak olası bir denetimde düşük puan alabilirsiniz. Tam da bu nokta da bu sisteme ihtiyaç duymaktayız. On iki mutfaklı bir otelin, kuru depoları ile birlikte en az yirmi dört adet deposu bulunmaktadır. Bu kadar çok depo olması hata olasılığını oldukça arttıracaktır.



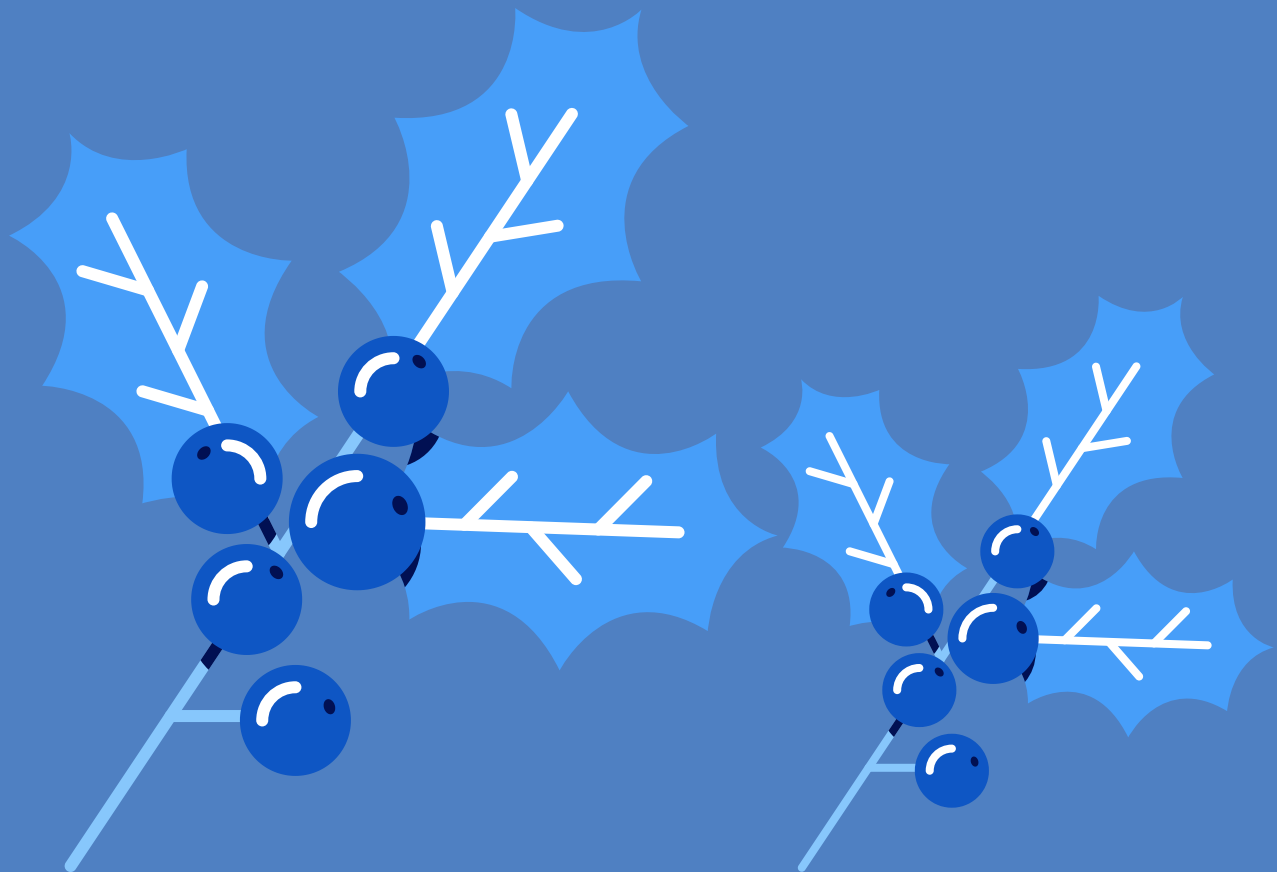
Soğuk hava deposu nemlendirme sistemleri, gıda ürünlerinin ömrünü uzatmak ve hijyenik koşulları sağlamak amacıyla kurulan nemlendirme cihazlarıdır. Soğuk hava deposu, ortam sıcaklığının ve bağıl nemin sabit tutulduğu ve kontrol altında olduğu ortamlardır. Bu odalarda sıcaklık ve nem dengesinin bozulması büyük maliyetlere yol açabilir. Bu yüzden iklimlendirme sistemleri ile donatılmalıdır.

Soğuk hava depoları gıda tedarik zincirlerinin en önemli aşamalarından birisidir. Gıdaların taze ve hijyenik bir şekilde tüketiciye ulaştırılması için en uygun iklim koşullarında saklanması gerekir. Bu yüzden soğuk hava deposu nemlendirme sistemleri kullanılması şarttır. Soğuk odalarda nem oranı kontrolü pek çok fayda sağlar.



Gıda ve diğer maddelerinin korunması için tasarlanan soğuk hava depoları ısı ve nem takibi sistemi, herhangi bir arıza veya herhangi bir sorun durumunda e-posta veya mesaj uyarısı veren bir erken uyarı sistemidir. Bu sistem sayesinde soğuk hava depolarında ürünün güvenliğini sağlarken uzaktan yönetim sistemi kontrol edilir.

Soğuk Hava Depolarında Isı ve Nem Takip Sistemlerinin Özellikleri



Soğuk hava deposu ısı ve nem takip sistemleri özellikleri, ile isteğe bağlı değerler ayarlanıp sabitlenerek 7/24 devam eden bir hizmet sunmaktadır. Takip Sistemlerinin takılı olduğu tüm ortam ve alanlarda ısı ve nem değerleri; istenilen zaman aralıklarında kesintisiz olarak ve mesafe sorunu olmadan her yerden takip ve kontrol edilebilmektedir.

Soğuk Hava Depolarında Isı ve Nem Takip Sisteminin Faydaları



Soğuk hava depoları ısı ve nem takip sistemi faydaları oldukça fazladır, bazıları;

- Kablosuz tüm odaların ısı ve nem değerlerinin anlık olarak izleyebilirsiniz.
- Takip sistemlerinin alarmlarını kurarak olası bir yanlış çalışma durumunda anlık bildirim alabiliriz.
- Açık unutulmuş bir kapıdan haberdar olabiliriz.
- Web ve mobil uygulama sayesinde tüm takip sistemlerini uzaktan kontrol edip ve tüm komutları yönlendirebilirsiniz.
- Web ve mobil uygulamaların grafik raporlama özelliği ile analiz yaparak depolardaki ısı ya da nem takip sistemlerinin dalgalanmalarını izleyebiliriz.



Comet System | W3710, WIFI SICAKLIK NEM SENSÖRÜ (ENTEĞRE PROBLU)



W3710

WiFi arayüzlü sensörler, bağlı bir prob (teslimat kapsamındadır) ile sıcaklığı ve bağıl nemi ölçmek için tasarlanmıştır.

Sensör ile iletişim kablosuz bir WiFi ağı üzerinden yapılır. Cihaz, ölçülen değerlerin çevrimiçi COMET Bulutuna (en kısa 5 dakikalık aralıklarla) veya COMET Veritabanına gönderilmesine izin verir. Değerler, entegre web sayfalarında görüntülenebilir ve Modbus TCP, SNMP, JSON ve XML kullanılarak üçüncü taraf sistemlere sağlanabilir. Ölçülen değerler LCD ekranda görüntülenir.



W3710

Cihaz, ölçülen değerlerin alarm limitlerini sürekli olarak değerlendirir ve bunların aşılması durumunda sesli veya optik sinyalizasyon yoluyla e-posta gönderebilir veya bilgi verebilir. Her ölçüm kanalı için iki alarm limiti desteklenir.

WiFi arayüzlü sensörlerin ana avantajı, WiFi altyapısının halihazırda mevcut olduğu yerlerde kurulum kolaylığıdır. Sensörü istediğiniz yere yerleştirin ve WiFi ağına bağlayın. COMET Cloud ile birlikte WiFi sensörü, kullanıcı tarafında bir sunucu çözümüne ihtiyaç duymadan izleme ve alarm için kapsamlı bir çözüm sunar. Ancak gerekirse sensör, Modbus TCP protokolü, SNMP protokolü kullanılarak veya bir http sunucusuna JSON verileri gönderilerek üçüncü taraf sistemlere de bağlanabilir. Sensör, HTTP GET isteklerini de kullanarak XML ve JSON aracılığıyla değerler sağlamaya izin verir.



PENTA OTOMASYON

Kısıklı mahallesi, Ferah caddesi,NO:6/A
Üsküdar/ İstanbul

info@pentaotomasyon.com.tr
(0216)5236347