

Avfukting i fiskeindustrien

- Avfukting reduserer risikoen for mugg og bakterievekst
- Bedre helsemessig arbeidsmiljø og mindre luftveisplager, reduserer sykefraværet
- Effektiv tørking etter vask reduserer sannsynligheten for bakterievekst
- Tørt og kondensfritt i produksjonslokalene
- Rask utluftning av aerosoler etter vask
- Vår effektive avfukterrotor, D-MAX hygienisk rotor, eliminerer og dreper bakterier ved hjelp av det unike sølvbelegget



I over 50 år har Alfsen og Gunderson AS levert sorpsjonsavfuktere og tørkeløsninger. Disse benyttes i dag på en rekke områder innen næringsmiddelindustrien. Blant våre leveranser finner du Marine Harvest, Toro, Brødrene Sperre, ABS, Orkla Foods og Nortura.

Bedre helsemessig arbeidsmiljø og raskere tørking i produksjon:

I kalde rom med mye vannsøl og høy fuktighet oppstår det til tider kondens i tak og på vegger. Det kalde og fuktige miljøet fører også til ubehag i luftveier og i verste fall sykemeldinger for de som arbeider der. Ved å installere en avfukterløsning fra AG oppnår du et tørrere arbeidsmiljø, ingen kondens i taket, og ikke minst en raskere og bedre opptørking etter vask.



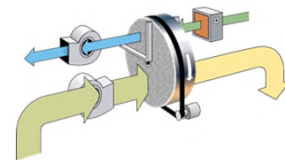
Tørkeprosesser:

Tørking av klippfisk og andre fiskeprodukter krever en kontrollert tørkeprosess. Med AG sine løsninger kan vi tilpasse tørkeprosessen alt etter hva du skal tørke, enten det er fisk, kjøtt eller andre produkter.



Hva er en adsorpsjonsavfukter?

En adsorpsjonsavfukter består av en fuktabsorberende rotor som går sakte rundt. Denne rotoren kan tilpasses de ulike bruksområdene, og i fiskeindustrien vil D-MAX Hygienerotor være et godt alternativ. Denne eliminerer ny vekst og dreper bakterier ved hjelp av et sølvbelegg.



Kontakt oss:

Willy Brurås
Tlf: 951 78 273
E-post: willy.bruraas@ag.no

Sveinung Bekken
Tlf: 957 39 241
E-post: sveinung.bekken@ag.no

Tor Kristian Opås
Tlf: 958 08 869
E-post: top@ag.no



Alfsen og Gunderson AS

www.ag.no