

ENTREPÔTS SOUS AIR SEC

- Evite les bactéries
- Empêche les moisissures et champignons
- Pas de corrosion

Entrepôts sous air sec

Les entrepôts sous air sec sont utilisés dans beaucoup de domaines, du stockage du bois et des céréales à celui du matériel militaire tel que les véhicules et les équipements électroniques.

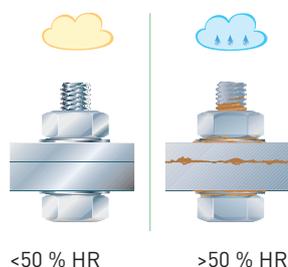
Les bactéries, pour prendre un exemple, ont besoin d'humidité pour survivre et se multiplier. Et comme les matériaux hygroscopiques absorbent l'humidité de l'air, on a là souvent des conditions propices au développement des bactéries. En maintenant le taux d'humidité relative dans l'air ambiant sous 50 %, on rend les conditions moins bonnes pour les bactéries et on empêche ainsi leur développement.

La solution: Déshumidifier!

Un déshumidificateur d'air contrôle l'humidité relative dans le local de stockage et permet de conserver les marchandises avec une qualité constante pendant un temps plus ou moins long. Contactez-nous ou adressez-vous à un de nos revendeurs; nous serons ravis de pouvoir vous assister!

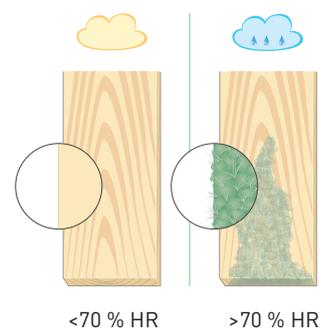
Corrosion

Le fer et l'acier ne rouillent pas si l'air qui est en contact avec leur surface a un taux d'humidité relative inférieur à 50 %.



Moisissures

On peut éviter et arrêter les attaques de moisissures et de champignons si l'air ambiant est maintenu en dessous de 70 % HR.



Bactéries

Les bactéries ne peuvent pas se multiplier si on maintient le taux d'humidité de l'air dans un local en dessous de 50 % HR environ.

