

سیستم هوشمند کنترل و مانیتورینگ سردخانه (FSH-R01)

- سردخانه ها به طور معمول در دو نوع کلی بالای صفر و زیر صفر مورد استفاده قرار می گیرند. از سردخانه با دمای بالای صفر که در حدود ۰ تا ۶ درجه سانتیگراد می باشد، عمدتاً برای نگهداری مواد غذایی، میوه و لبنیات و دارو استفاده می شود. عمده کاربرد سردخانه های زیر صفر (در حدود ۱۸- درجه) نیز در تهیه و نگهداری مواد گوشتی منجمد از قبیل گوشت، مرغ و ماهی می باشد.
- سردخانه ها از لحاظ دما و رطوبت مورد نیاز در طول شبانه روز از اهمیت ویژه ای برخوردارند. لذا با استفاده از یک سیستم مانیتورینگ هوشمند با پایش مستمر پارامترهای مهم می توان از بروز تلفات ناشی از عدم کارکرد صحیح سردخانه ها جلوگیری به عمل آورد.
- سیستم کنترل و مانیتورینگ شرکت ساخت آزما، با هشدار به موقع خطاهای احتمالی از قبیل افزایش دما، کاهش رطوبت، قطع سیستم سرمایش، مشکلات اعمالی در تابلو برق و موارد دیگر را از طریق نمایشگر HMI محلی و همچنین آژیر و ارسال پیامک، مسئول مربوطه را در سریعترین زمان ممکن مطلع می سازد.
- این سیستم قادر به کنترل فضای سردخانه ها به منظور نگهداری طولانی مدت مواد غذایی و جلوگیری از فساد سریع آن ها می باشد.
- در این روش، سیستم هوشمند با پایش منظم غلظت اکسیژن محیط سردخانه، از طریق تزریق گاز دی اکسید کربن و تغییر ترکیب هوا، غلظت اکسیژن فضا را در یک شرایط بهینه تنظیم می نماید تا به کمک این فرآیند فساد مواد غذایی به تاخیر افتاده و شرایط برای نگهداری طولانی مدت فراهم شود.