



USO EM CÂMARAS FRIAS

PERFEITOS PARA UTILIZAÇÃO EM CÂMARAS FRIAS

Umidificar uma câmara fria pode trazer vários benefícios, dependendo do tipo de produtos armazenados e das condições específicas de cada caso. Aqui estão alguns dos benefícios mais comuns:

- Diversos benefícios através da hidratação: *Podem evitar a desidratação de alimentos* como frutas, legumes e carnes, mantendo sua umidade natural e *prolongando sua vida útil*, assim, ajudando a preservar sua textura e sabor, e *reduzindo perdas desnecessárias preservando o peso das hortaliças e carnes, resultando em um ganho maior.*
- Acelerando processos: A hidratação do ar proporcionada pelos climatizadores Joape *contribui diretamente no processo de crescimento de mudas*, o que *impacta na agilidade do seu desenvolvimento.*
- Controle de odores: Alguns alimentos podem liberar odores fortes e desagradáveis quando armazenados em ambientes secos, especialmente se estiverem próximos uns dos outros. A umidificação adequada *ajuda a controlar esses odores, proporcionando um ambiente mais agradável e evitando a contaminação cruzada de aromas.*

COMPRE DE QUEM MAIS ENTENDE!



ECONÔMICO

É comprovado que os climatizadores Joape utilizam muito menos energia do que outros sistemas de climatização tradicionais, pode resultar em uma economia de custos significativa na conta de energia elétrica da sua empresa.



DESTAQUE NA QUALIDADE

Temos orgulho em oferecer equipamentos de alta qualidade que são confiáveis e eficientes. Os Climatizadores Joape em particular se destacam por sua excelente performance, com baixíssima procura por manutenção para manter sua eficiência.



EFICIÊNCIA

Combinando as funções de reduzir a temperatura, limpar e hidratar o ar, os climatizadores Joape proporcionam um ambiente mais agradável e saudável. Seja para refrescar o ambiente em dias quentes ou melhorar a qualidade do ar, os climatizadores Joape são perfeitos!