

Hava kurutucu kullanılması gerekli olan yerler

- Çukolata ve şekerleme üretim alanları,
- Bira ve meşrubat üretim tesisleri, gıda işleme salonları,
- İklimlendirme odaları ve laboratuvarlar,
- Kuru bakliyat, tahıl ve tohum depolama alanları,
- İlaç-tablet üretim, tartım, ambalajlama ve depo alanları,
- Ahşap - mobilya üretim ve depolama alanları,
- Karton - kağıt üretim holleri ve depolama alanları,
- Buz pateni pistleri ve buz hokeyi salonları,
- Demir - çelik hadde, üretim ve şekillendirme tesisleri,
- İnşaatlar, köprüler, teleferik-kayak tesisleri ve tuneller,
- Atıksu arıtma ve şartlandırma tesisleri,
- Askeri malzemelerin depolama sahaları,
- Plastik ve polipropilen granüllerin kurutulması ve prosesi,
- Deniz yolu taşımacılığında mal ve gemi korunmasında,
- Yüzme havuzlarında binanın ve insanların korunması için,
- Barajlar, havuz işletmeleri ve pompa istasyonlarında,
- Ahır, hara ve benzer kapalı hayvan bakım yerlerinde,
- Garaj, yedek parça ve malzeme depolarında,
- Yol-tünel şantiyeleri, köprü ayakları ve asma köprüler,
- Müze, kütüphane, resim galerileri ve stüdyolar,
- Fotoğraf - film depoları, arşivler,
- Özel - ticari deniz araçları yolcu odaları ve su altı kesimleri
- İnsan yoğunluğu bulunan ve havalandırılmayan yerlerde...



Bazı mekanlarda üretim ve depolama için istenilen sıcaklık ve nem şartları

GIDA veya UYGULAMA CİNSİ	SICAKLIK °C	NEM %RH
Üzüm kurutma prosesi	35	25
Bazı sakız çeşitleri	52 - 66	15 - 25
Soğan kurutulması	31	10
Pastırma dilimleme	16 - 21	45 - 50
Sebze kurutulması	27 - 32	5 - 15
Bira fermantasyon odası	2	45
Bira fiçilama sahası	13 - 16	40 - 45
Bira filtrasyon odası	13 - 16	40 - 45
Kek karıştırma bölümü	24	50 - 65
Sakız imalathanesi	20 - 25	20 - 40
Hububat ürünleri deposu	16 - 20	35 - 40
Çukolata imalathaneleri	32	13
Genel soğuk odalar	0	50
Şekerleme ve çukolata paketleme	21 - 32	45 - 50
Nişasta distilasyon proseslerinde	16 - 24	45 - 60
Kuru baharat üretim ve taşınması	< 48	12-16 gr/kg
Un ve hamur işleme bölgeleri	24	10
Un nakliyesi	< 48	< 12 gr/kg
Rendelenmiş peynir deposu	5	40 - 50
Bonbon şekerli üretimi	24 - 27	40
Sucuk salam kurutma odaları	7 - 13	60 - 75
Makarna üretim sahaları	21 - 26	35
Melas öğütme	15	15 - 20
Patates dilimleme ve jips üretimi	24 - 26	20
Nişasta öğütme prosesi	24	20
Şarap kilerleri ve mahzenleri	16 - 24	45 - 50
Maya imalat alanları	4	15 - 20

GIDA DEPO SAHALARI	SICAKLIK °C	NEM %RH
Bisküi depoları	18 - 24	25 - 35
Bira depoları	1.5	45 - 55
Kuru kakao taneleri deposu	35	9 - 32
İçki bitkileri tohum deposu	0 - 1	30 - 50
Likit bira mayası saklama şartları	0 - 1	30 - 50
İçki yıllandırma depo şartları	18 - 22	50 - 60
Kuru sebze depo şartları	2 - 22	40 - 45
Süt tozu deposu	21 - 26	15 - 30
Rafine edilmiş şeker deposu	25	30
Paketli veya dökme çay deposu	24 - 29	35
Yeraltındaki yiyecek depoları	15	20 - 30
Kahve paketleme alanı	18	40
Kraker ve yufka paketleme alanı	21 - 29	35 - 40
Çorba için et suyu tabletleri	21	20
Enerji yiyecekleri depo şartları	25	40 - 45
Salam üretim ve kurutma alanı	15	70

DERİ, KUMAŞ ve LASTİK DEPOLAMASI	SICAKLIK °C	NEM %RH
Pamuk çekirdeği	50	10
Pamuk tiftme prosesi	19 - 24	50 - 55
Kürk deposu	4 - 10	50
Tabaklanmış deri deposu	35	35
Kauçuk üretim sahaları	32	45 - 60
Standart kauçuk test şartları	27 - 32	40 - 50
Kumaş deniz yolu nakliye şartları	20 - 27	45 - 60
Dokuma holleri	20 - 35	40 - 45

KAĞIT ve MATBAA ÜRÜNLERİ	SICAKLIK °C	NEM %RH
Gravur baskı	25 - 27	45
Kitap ciltleme odaları	21	45 - 50
Kütüphane raf sahaları	18 - 24	35 - 50
Baskı sahaları	25	35 - 45
Resim yapılan yer ve kitap deposu	18 - 24	40 - 50
Parşömen kağıt deposu	21	35
Kağıt hamuru hazırlama	22 - 40	10 - 35

AHŞAP ÜRÜNLER	SICAKLIK °C	NEM %RH
Laminatlar	20 - 23	30 - 35
Kurutulmuş tahta depolanması	Çevre sıcakl.	40
Soğuk preslenmiş kontrplak	32	15 - 25
Pake döşeme ham maddesi	Çevre sıcakl.	40
Ahşap heykellerin muhafazası	Çevre sıcakl.	40 - 45
Sinema filmi depoları	21	15 - 30
Negatif film depoları	5	50

NEM, SİZİN ve MALİNİZİN GİZLİ DÜŞMANIDIR