





Visbedrijf Quisquater & Co è un'azienda a conduzione familiare che opera nel settore pesce, molluschi e crostacei, e vanta una reputazione di lunga data nel servire i suoi numerosi clienti commerciali e privati nelle Fiandre e a Bruxelles con prodotti di altissima qualità. Con sede a Dendermonde, in Belgio, Quisquater è attiva da oltre 70 anni, operando secondo i più severi standard HACCP per garantire la sicurezza alimentare lungo l'intera filiera.

L'umidità e il ghiaccio minacciavano l'ambiente di lavoro nella cella di congelamento

In risposta alla crescente domanda, Quisquater ha deciso di espandere la propria attività aumentando la capacità dei congelatori. Tuttavia, l'elevata umidità nell'area che circonda la nuova cella di congelamento ha creato diverse sfide. Ghiaccio e brina si sono formati sul pavimento della cella, sugli scaffali dove vengono conservati pesce, crostacei e molluschi, e sui prodotti stessi. Ciò ha creato potenziali rischi in termini di sicurezza sul lavoro, igiene e contaminazione crociata. Oltre alle sfide all'interno del magazzino frigorifero stesso, l'installazione della

nuova unità di congelamento ha comportato anche un calo significativo della temperatura da +10 °C a -2 °C nell'adiacente area di produzione. Questo calo è stato causato dal fatto che la porta tra la cella di congelamento e la zona di produzione rimaneva quasi sempre aperta durante la preparazione degli ordini da parte degli addetti. L'aria fredda usciva dalla cella del congelatore rendendo difficoltoso per i dipendenti lavorare in modo sicuro ed efficiente. Ciò ha comportato un notevole aumento dei giorni di malattia, in quanto il personale era più esposto a virus e raffreddori.

"Arrivavi al lavoro la mattina presto e non appena entravi percepivi il flusso d'aria fredda. Non era molto piacevole lavorare in quelle condizioni"

Ben de Mesmaecker, dipendente di Quisquater

Un ambiente di lavoro più sicuro e confortevole a Quisquater grazie alla soluzione totale di Munters

Quisquater desiderava trovare una soluzione per creare un ambiente di lavoro più sicuro e confortevole per i dipendenti sia all'interno che all'esterno della camera di congelamento. Munters è stata scelto grazie alla comprovata esperienza e alle apparecchiature di deumidificazione di alta qualità, in grado di risolvere efficacemente i problemi di umidità all'interno e intorno alla camera di congelamento. La combinazione di deumidificatori e della soluzione con porta invisibile era esattamente ciò che serviva per risolvere il problema della temperatura nell'area di produzione. L'intera installazione è stata completata in meno di due settimane, senza

alcuna interruzione delle attività aziendali.

Per la soluzione delle porte invisibili Munters ha collaborato con Masterveil, un'azienda belga con cui in precedenza ha già lavorato con successo su diversi progetti analoghi. La porta invisibile è una soluzione innovativa che crea una separazione termica per mantenere l'aria fredda nel congelatore e l'aria calda nell'adiacente area di produzione. Di conseguenza, gli evaporatori su entrambi i lati non devono lavorare sotto sforzo, il che si traduce in un notevole risparmio energetico.

"Immediatamente dopo l'installazione della soluzione totale Munters abbiamo notato un'enorme differenza. Il ghiaccio e la brina nel congelatore sono scomparsi come neve al sole. E la temperatura nell'area di produzione è aumentata da -2 °C a +10 °C. In questo modo abbiamo creato un ambiente di lavoro più piacevole, più sicuro e più igienico sia per i prodotti che per i dipendenti, con conseguente aumento della motivazione e minor numero di giorni di malattia. Il nostro personale lo apprezza molto"

Maxim Seghers Amministratore delegato Quisquater



L'umidità e il ghiaccio minacciano l'ambiente di lavoro nella cella di congelamento.



Formazione di ghiaccio e brina sul pavimento, sugli scaffali e sui prodotti.



Ambiente di lavoro più sicuro nella conservazione a basse temperature grazie alla soluzione totale Munters.

Quisquater-CS-IT-202

La combinazione di deumidificatori e di una soluzione con porta invisibile crea un ambiente di lavoro sicuro in Quisquater. La soluzione di Quisquater consiste in:

- → Munters IceDry 1400
- → Deumidificatore Munters ML1100
- → Soluzione Airstop Masterveil

Munters IceDry 1400 è stato sviluppato appositamente per l'installazione in camere di congelamento e offre due vantaggi chiave. Riducendo il punto di rugiada, impedisce al vapore acqueo di migrare nella cella di congelamento e di trasformarsi in ghiaccio e brina. Inoltre, IceDry sublima tutta la brina e il ghiaccio già presenti, garantendo un ambiente di lavoro più sicuro ed efficiente.



Munters IceDry 1400

Munters ML1100 controlla l'umidità nell'area di produzione adiacente al congelatore abbassando rapidamente il punto di rugiada dopo ogni pulizia con acqua. L'asciugatura dopo la pulizia riduce drasticamente il carico di umidità nel congelatore e grazie all'aria secca il numero di germi è molto più gestibile; inoltre migliorano igiene e pulizia nell'area di produzione stessa.



Munters ML1100

La soluzione con **porta invisibile di Masterveil** offre una migliore schermatura termica tra il congelatore e la zona di produzione, riducendo le perdite di calore fino al 70%. Aumenta il comfort e contribuisce al controllo dell'umidità tra le zone.



Porta invisibile Masterveil





Volete scoprire se Munters ha anche una soluzione per la vostra azienda? Visitate il nostro sito web all'indirizzo www.munters.com.

