

ŠETRNÉ A EFEKTIVNÍ SUŠENÍ AVOKÁD SE SYSTÉMY SONIC AIR KNIFE

POŽADAVEK ZÁKAZNÍKA

Společnost zabývající se zpracováním a distribucí avokáda, se dlouhodobě potýkala s výzvou efektivního **sušení plodů po jeho umytí a kontrole kvality**. Klíčové bylo nalézt řešení, které by zajistilo nejen **dokonalou čistotu a vzhled avokáda, ale také umožnilo bezproblémové etiketování a prodloužilo trvanlivost produktu**, než se dostane ke koncovému zákazníkovi.

Po důkladném průzkumu trhu se dodavatel avokád rozhodl investovat do systému **Sonic Air Knife**. Toto řešení se ukázalo jako ideální volba, neboť se jedná o průmyslový **standard pro sušení citrusů, peckovin a jiných typů ovoce a zeleniny**.

ŘEŠENÍ

Sestava Sonic Air Knife, poháněné odstředivými dmychadly Sonic o výkonu od 2 kW až 37 kW, umožnily zákazníkovi dosáhnout optimálních výsledků sušení. Každý systém byl navíc přizpůsoben specifickým požadavkům, včetně typu dopravníku, jeho rychlosti a šířky.

Díky tomuto řešení **se výrazně zlepšil proces sušení avokáda**, což se pozitivně odrazilo na kvalitě a trvanlivosti plodů.

S důvěrou můžeme potvrdit, že systémy Sonic Air Knife jsou **spolehlivé a efektivní řešení pro sušení avokáda**.

Doporučujeme je všem pěstitelům a zemědělským družstvům, kteří hledají kvalitní a osvědčené technologie.

