

MUSHROOM HVAC PACKAGE

پکیج های مختص سالن
های پرورش قارچ دگمه ای

کادر مهندسی و متخصصین شرکت صنایع تهویه پارس سعید با تکیه بر دانش و تجربه ی ۲۰ ساله ی خود موفق به طراحی و تولید سیستم جدیدی با نام **پکیج سالن های پرورش قارچ** نموده که موجب تحولی شگرف در زمینه ی تأسیسات مختص به سالن های پرورش قارچ خوراکی شده است.

این محصول پکیج کاملی از سیستم های گرمایشی و سرمایشی، فیلتراسیون، و تهویه ی مطبوع با توجه به نیاز حساس و حیاتی سالن های پرورش قارچ خوراکی به داشتن هوای تمیز با شرایط دمایی کنترل شده است.

استاندارد های مربوطه

MUSHROOM HVAC PACKAGES ARE BASED ON THE LASTEST STANDARDS...

۱. حداکثر جابجایی هوا به ازای هر تن کمپوست ۲۵۰ متر مکعب بر ساعت
۲. دارای کوئل بخار از جنس استیل ۳۰۴ با فن آلومینیوم به جهت بالا بردن دمای سالن و قابلیت پاستوریزه کردن سالن به صورت خشک تا دمای ۸۰ درجه ی سانتی گراد
۳. سیستم میکسنگ باکس قبل و بعد از کوئل های حرارتی و برودتی
۴. درجه ی سیرکوله و هوای تازه بصورت لینک و قابل تنظیم از ۲-۱۰۰ درصد.
۵. سیستم اواپراتور با قابلیت دمایی ۳ درجه سانتی گراد و نه پایین تر به جهت رطوبت گیری کمتر و با برودتی مناسب جهت تولید حساس قارچ دگمه ای.
۶. سیستم فاگر به جهت تنظیم دقیق رطوبت داخل سالن.
۷. فن سانتریفیوژ سبک فروروارد با فشار استاتیک ۷۵۰ پاسکال.
۸. لرزه گیرهای فن و کمپرسور همچنین خط رانش و ساکشن.
۹. داشتن رسیور خط برودت جهت امنیت کمپرسور و عدم عبور مایع به سمت کمپرسور.
۱۰. تابلوی فرمان پی ال سی و برنامه مناسب به جهت عیب یابی از راه دور و راهنمایی اپراتور در زمان ارور ای احتمالی و تعویض قطعات بدون مراجعه ی کارشناسان فنی در کوتاهترین زمان ممکن.
۱۱. دریافت حرارت و برودت در تمام فصول سال و در هر شرایط اقلیمی.
۱۲. استفاده از اینورتر به جهت کنترل میزان سی اف ام ورودی به سالن همچنین مصرف انرژی و استهلاك کمتر.
۱۳. ورق مصرفی از جنس گالوانیزه گرم و دارای رنگ پلی اورتان .
۱۴. فن کندانسور هوایی تیپ کریر مورد استفاده در شرکت سرما آفرین.
۱۵. لوازم الکتریکی مرغوب و استاندارد دارای ضمانت.
۱۶. کمپرسور بیتز آلمان از نوع تراکمی فرئون
۱۷. لوله های انتقال آب از جنس مس و پوشش عایق و دو قسمت اواپراتور فوم تزریقی.
۱۸. اکسپنشن ولو از نوع تهویه مطبوع بوده و استفاده از فن های سردخانه ای اکیدا ممنوع میباشد.
۱۹. به جهت دریافت صحیح از کل سطح کوئل درجه تنظیم هوای ورودی فن قابل استفاده میباشد.
۲۰. مخزن کندانسدر زیر کوئل اواپراتور و خروجی استاندارد آبهای پکیج.
۲۱. سرعت عبور هوا از سطح کوئل بیش از ۲,۵ متر بر ثانیه نمیشود.

۲۲. پخش کننده گاز فرئون میبایست به طور کامل کل لوله های کوئل را تحت پوشش قرار دهد.

۲۳. قابلیت دسترسی به کوئل ها همچنین فیلتر در ایر، شیرهای سرویس، کمپرسور، اکسپنشن.

۲۴. عدم وجود نابالانسی و ارتعاش در کل تنه هوا ساز و میزان استاندارد حداکثر ۲ میلی متر بر ثانیه.

۲۵. دستگاه به صورت پکیج کامل و بدون نیاز به لوله کشی خط برودت طراحی و در محل تولید محصول عملیات راه اندازی خط برودت انجام گردد و نیاز به ارسال نیروی متخصص جهت راه اندازی نباشد.

۲۶. میزان مصرف انرژی به جهت عدم استفاده از چیلر مرکزی و پمپ های انتقال انرژی تا ۳۰ % کاهش و راندمان دستگاه به جهت عدم استفاده از مبدل های آبی (گاز - آب - کوئل) فقط به مبدل های (گاز - کوئل) تا ۴۰ % افزایش پیدا خواهد کرد.

• توضیح اینکه این محصول صرفا به جهت استفاده استاندارد در سالن های پرورش قارچ دگمه ای خوراکی طراحی شده است و هیچ نمونه مشابهی در هیچگونه از صنایع و مجموعه ها ندارد و این تیپ تحول شگرفی در این صنعت به ارمغان آورده که میزان دریافت محصول را تا ۲۸ % به ازای هر تن کمپست افزایش داده است. لازم به ذکر است که تولید در ایران حداکثر ۲۰ % بوده است و میزان ۸ % به تولید قارچ در سالن علاوه به مصرف کمتر سهم این شرکت را در بهینه سازی مصرف سوخت و انرژی همچنین از فضای اشغالی به بالاترین سطح رسانیده است.

گواهی نامه های اخذ شده

دریافت گواهی تایید از مرکز توسعه مکانیزاسیون جهاد کشاورزی در سال ۱۳۹۳

اخذ گواهینامه استاندارد بین المللی سیستم مدیریت کیفیت: ISO 9001 در سال ۱۳۹۳

اخذ گواهینامه استاندارد کیفیت محصول در اروپا CE Marking

گزیده ای از پروژه های انجام شده

انجام پروژه کارخانه قارچ نگین فراز صدف ، آدرس: شهریار

کارفرما: جناب آقای کشور پزوه

سال ۱۳۹۳

انجام پروژه کارخانه قارچ قشلاق ، آدرس: قشلاق ملارد

کارفرمایان: آقایان هاشمی و حق وردی

سال ۱۳۹۵

انجام پروژه قارچ بیتا ، آدرس: رباط کریم

کارفرما: جناب آقای دکتر افشار

سال ۱۳۹۵-۱۳۹۴

افتخارات و آمار رشد ۷ درصدی از ۲۱ به ۲۸ درصد به ازای هر فلش قارچ

از موفقیت های این پکیج میتوان به افزایش بازده تولید قارچ خوراکی به ازای هر فلش اشاره کرد که این میزان به طرز چشمگیری مورد استقبال انجمن قارچ خوراکی ایران، که خود شرکت صنایع تهویه پارس سعید از عضویت آن برخوردار است، قرارگرفت این میزان بی سابقه ی افزایش ۷ درصدی بازده میتواند برترین تضمین کننده ی خرید شما باشد