



Gode resultater hos Irma & Kvickly

Avancerede blæsere udligner temperaturforskelle samt udsender bipolar ioner eller belyser den cirkulerende luft med UVC-lys. Det skaber et bedre indeklima og reducerer energiforbruget. Nu er teknikken taget i brug i flere Coop-supermarkeder, hvor der opleves forbedret indeklima i grøntafdelingerne og at fugt samt eventuelle naturlige skimmelpartikler fjernes på lagre. Det reducerer udsmid af grøntsager og behovet for manuel håndtering.

Øget holdbarhed

Holdbarheden og friskheden af frugt og grønt er en stor udfordring for dagligvarebutikkerne. Derfor køres frugt og grønt ofte på kølelager om aftenen kun for at blive kørt tilbage til kunderne igen om morgenen. Samtidig ønsker supermarkederne at forbedre klimaet i frugt- og grøntafdelingerne, så kunderne får en torvefrisk oplevelse fra morgen til aften.

Kunderne vil gerne fristes og frit kunne vælge i frugt og grønt, men udfordringen er at få varerne til at fremstå sprøde og delikate hele dagen. Nogle butikker har forsøgt sig med luftbefugtere for at køle grøntafdelingerne ned eller etablere afskærmede grøntafdelinger med traditionel køling af hensyn til varernes holdbarhed. Det kan imidlertid koste betydelige startinvesteringer og høje driftsomkostninger. Men det kan ny teknologi lave om på.





Gennemtestet teknologi

Mange løsninger på udfordringerne har enten været særdeles kostbare eller ikke effektive nok. Men med introduktionen af Airius PureAir-blæserne kan man nu lettere forbedre indeklimaet og rense luften for skimmelpartikler og bakterier. Samtidig kan Airius PureAir-blæserne med fordel installeres som et supplement til eksisterende HVAC-anlæg.

Teknologien bag blæserne er gennemtestet og har dokumenterede resultater fra det amerikanske marked gennem en årrække. Nu introduceres teknologien i Danmark, hvor flere dagligvarebutikker allerede er i gang med at høste erfaringer, ikke mindst udvalgte Coop-butikker.



Gode resultater i Coop-butikkerne

I det store Kvikly varehus i Helsingør blev der tidligere på året installeret seks Airius PureAir-blæsere i frugt- og grøntafdelingen, hvor de cirkulerer og renser luften med UVC-lys, der dræber skimmelpartikler, bakterier og vira. Erfaringerne er gode.

- Frugt og grønt holder sig meget bedre, så nu slipper vi for at køre varerne på køl om aftenen og hente dem ind igen om morgenen, siger John Byrian, der er butikschef for Kvikly i Helsingør.

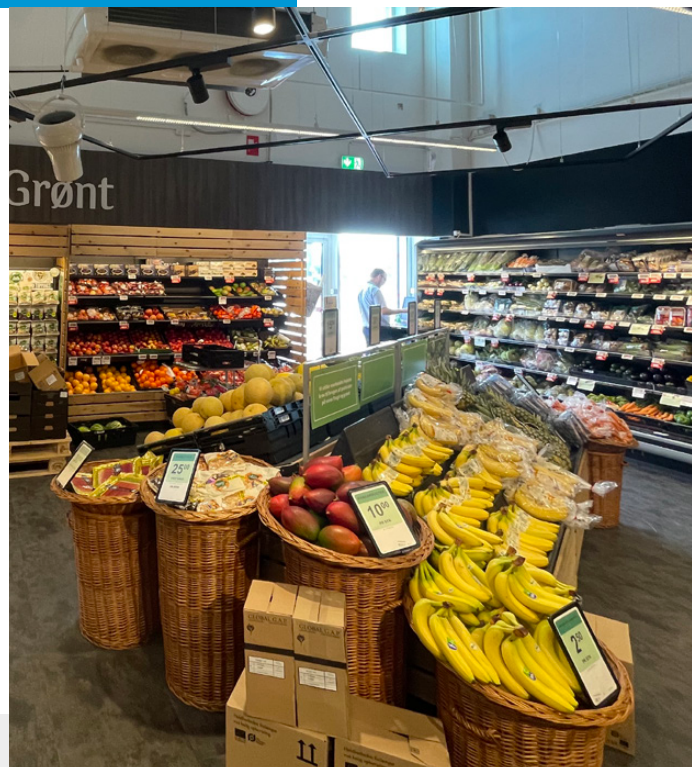
- Nu kører vi kun radiser og peberfrugter på køl om aftenen. Dermed sparer vi 1-2 timer om dagen til håndteringen, og den mindre håndtering er også med til at forlænge holdbarheden. Alternativet er en total nedkøling af frugt- og grøntafdelingen, og det er en langt dyrere løsning, der også ville øge driftsomkostningerne, opsummerer John Byrian.

Torvefrisk oplevelse med køligere luft

Luften, der cirkuleres og renses af Airius-blæserne, føles fem grader køligere og skaber dermed en behagelig oplevelse i frugt- og grøntafdelingen.

Coop tester Airius-løsningen i en række butikker. Testforløbet styres af Michael Møller, som er den tekniske ansvarlige i Coop-koncernen, og omfatter flere Kvickly-, Brugsen- og Fakta-butikker.

- Coop tror så meget på Airius-løsningen, at de nu har installeret blæserne i flere supermarkeder, for at teste løsningen, siger Claus Wendelboe, salgschef i Airius Danmark, der har leveret og installeret løsningen.



Fjerner fugt og dårlig lugt på lager

Coop-koncernen tester også Airius-løsningen i lagre og returflaskeafdelinger. Hos Fakta i Rødovre har de installeret én Airius PureAir blæser i returflaske-afdelingen.

I en SuperBrugsen i København har de installeret to Airius PureAir blæsere i kælder og lagerrum, hvor der var problemer med skimmelpartikler og lugtgener. Efter montering af Airius PureAir er luften forbedret markant, så medarbejderne igen kan holde ud at opholde sig der.

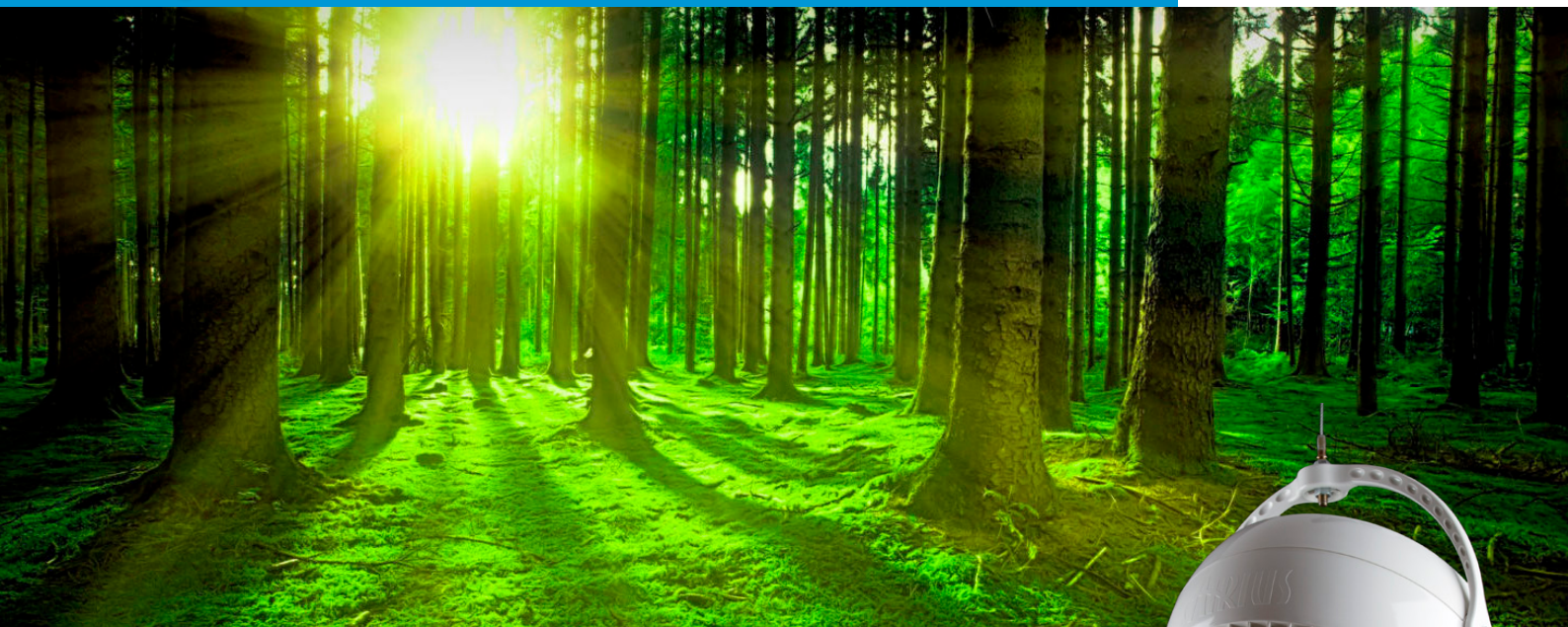
Gennemtestet: Op til 99,9 % neutralisering

Ultraviolet lys (UVC-lys) og bipolar ionisering NPBI desinficerer luft og overflader. Airius Danmark ApS i Holstebro har introduceret Airius-blæserne, der udnytter netop denne teknologi. Blæserne er udstyret med en PHI-celle med ultraviolet lys (UVC-lys) eller med en bipolar enhed, der skaber en højspænding mellem to poler. Begge teknologier skaber ioniseret luft, som renser rummet.

Metoden fjerner bakterier, skimmelpartikler og vira – de såkaldte VOC'er (Volatile Organic Components – flygtige organiske forbindelser). Den fjerner også covid-19, hvilket bekræftes af en række test i laboratoriet og i praksis.

Enhederne neutraliserer op til 99,9 % af alle mikroorganismer som bakterier, skimmelpartikler og vira i cirkulerende luft og på overflader.





Friskere luft – som efter et tordenvejr

- Teknikken bag PHI-cellen i Airius PureAir-blæserne hedder fotohydroionisering. Den renser den cirkulerende luft og efterlader den frisk som luften efter et tordenvejr, forklarer Claus Wendelboe, salgschef hos Airius.

PHI-cellen ioniserer luft med negativ og positiv ladede ioner og fjerner VOC'er. Blæseren cirkulerer den ioniserede luft rundt i lokalet, og dermed hæmmer ioniseringen den naturlige nedbrydningsproces i for eksempel frugt og grønt i en dagligvarebutik, viser erfaringerne.



Cirkulation reducerer energiomkostninger

Men også energiforbruget kan med fordel reduceres i butikkerne, og der er faktisk stadig lavthængende frugter, som er lige til at plukke i form af fx forbedret luftcirkulation. Det vil sige en destratificering, hvor man undgår, at den varme luft ligger oppe under loftet.

Blæserne udligner temperaturforskellen fra gulv til loft samtidig med, at behovet for indtag af frisk luft reduceres med op til 75 % grundet den bipolare ionisering af luften. Den patenterede teknologi kan reducere energiforbruget til opvarmning og køling med op til 40 %.

- I mange lokaler er der højt til loftet, og luften er stillestående. Det bevirker, at den varme luft samles under loftet. Med blæserne skabes der cirkulation, og det er med til at reducere energiomkostningerne, siger Claus Wendelboe.