

制冷控制

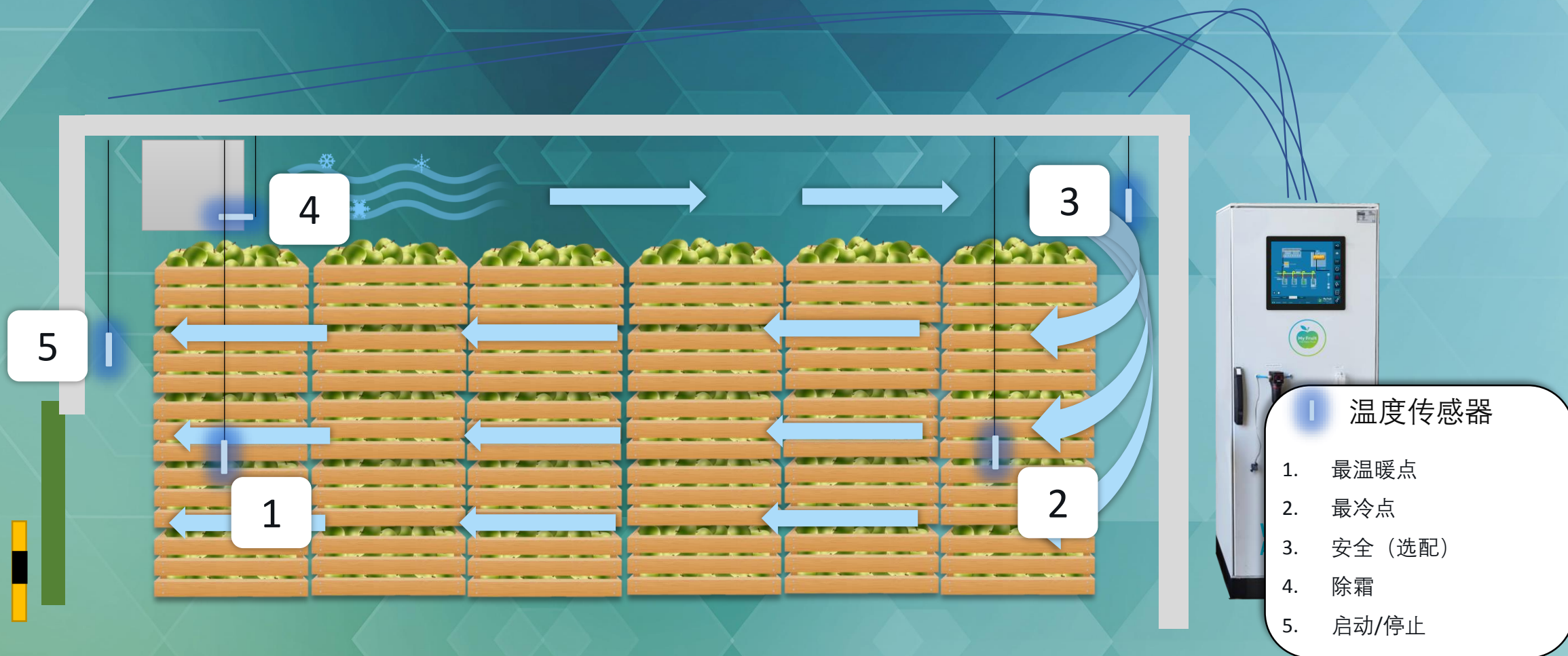
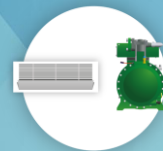


My Fruit
The Best Fruit

库房层面全制冷控制

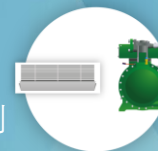
- 可以控制不同制冷剂类型的系统：氟利昂-乙二醇-氨-二氧化碳
- 多个PT-1000传感器，实现最佳制冷控制（定制传感器命名）

制冷控制



My Fruit 在库房层面如何控制不同的制冷系统

制冷控制



氟利昂

直接膨胀

用热氟（或热气）或电加热除霜

载冷剂（乙二醇）间接

通过温度控制载冷剂混水阀流量

通过热载冷剂工质或电加热除霜

氨

直接膨胀供液或泵供液

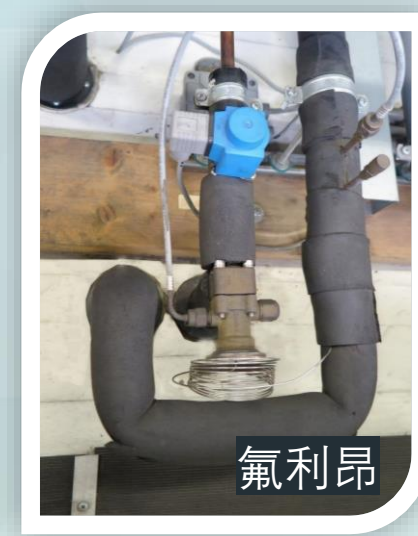
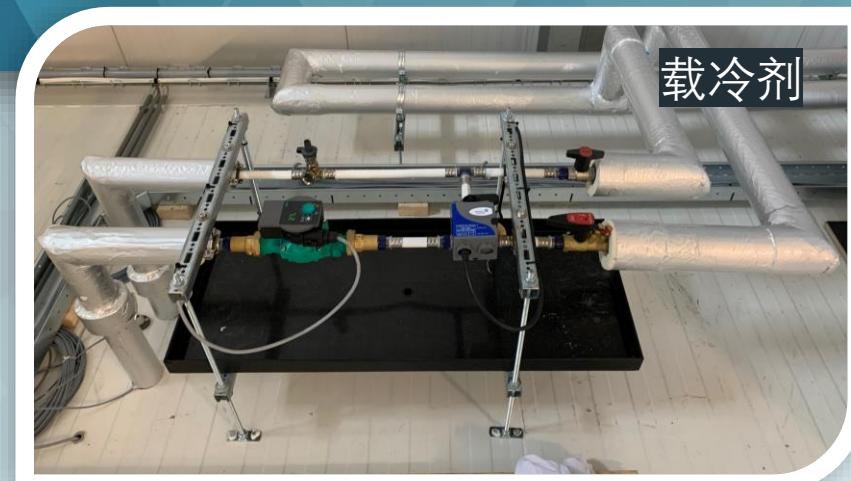
热气或电热除霜

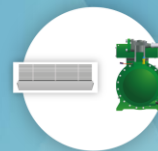
吸气吸入阀

二氧化碳

直接膨胀

通过电加热或热乙二醇除霜





在贮藏期中2种控制制冷系统开启的逻辑

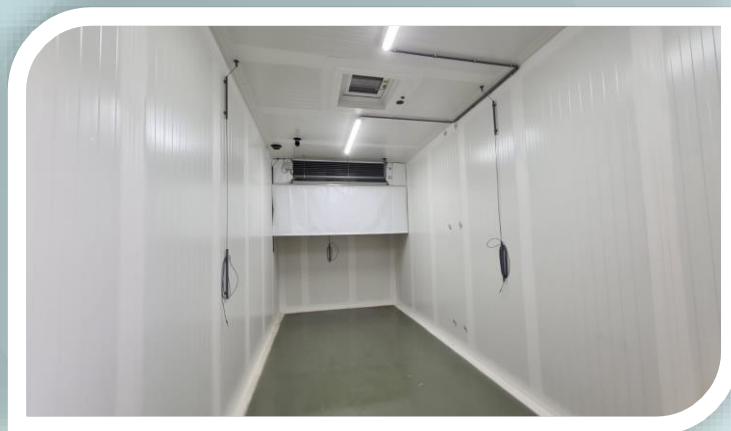
- Δ 温度差
设定温度-测量温度
- 继电器冷却
同一系统内的多间库房根据间隔时间逐个开始制冷，每个库房以最节能的方式使用压缩机（能耗控制）

继电器冷却



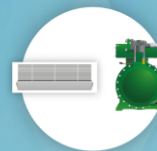
创新能源管理(IEM)

- 循环式的高级控制
- 智能制冷：基于功耗、日间太阳能制冷、低价能源等
- 自动除霜：间隔测量盘管温度
- 机房：根据制冷需求控制制冷机组、冷凝器运行，同时提供机组各组成部分运行所必须的保障
- 呼吸热/产热控制：主动呼吸控制熵（ACR动态气调）



My Fruit 机房控制

制冷控制

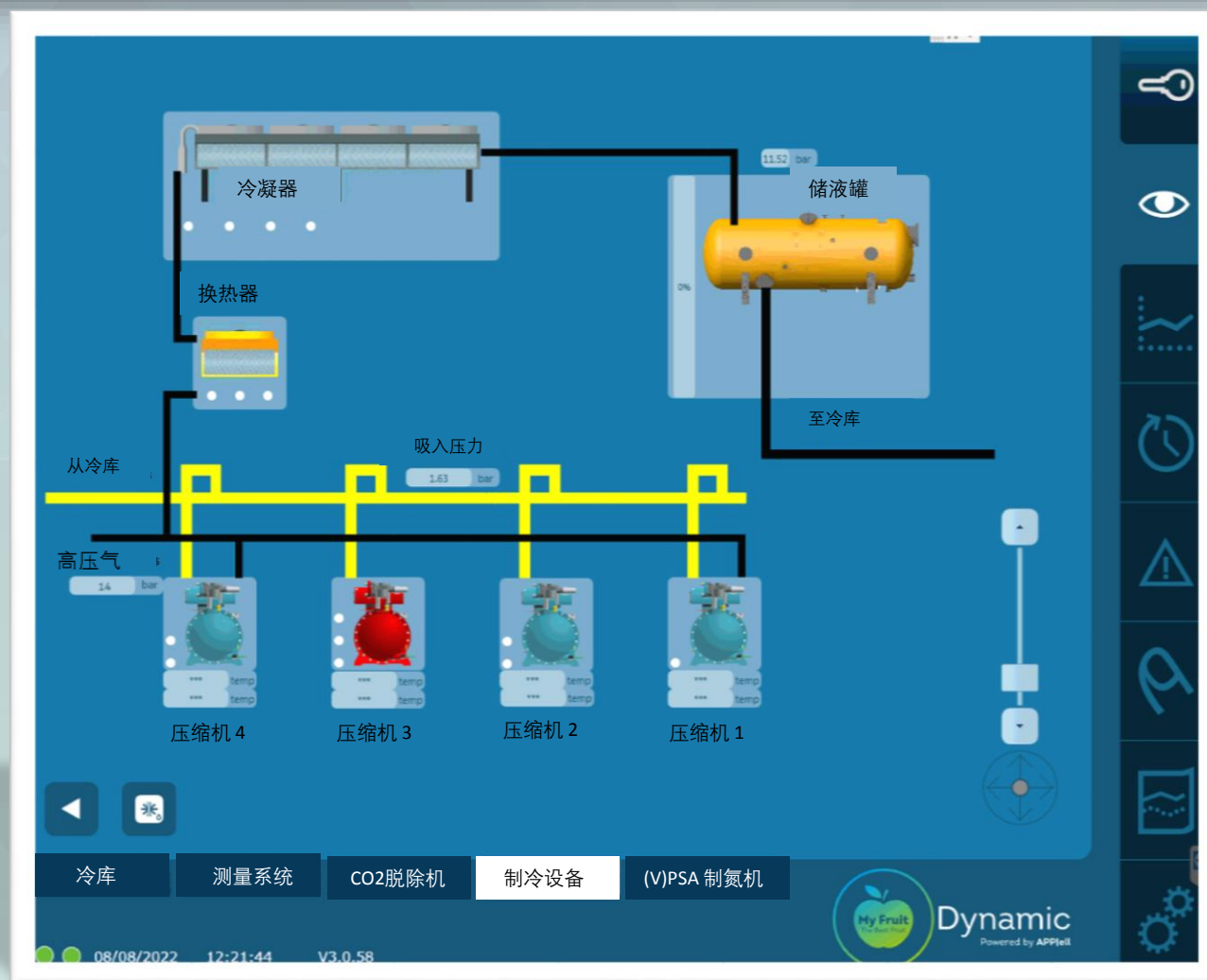


最多可达6个制冷设备

- 压缩机（变频控制）
- 冷凝器（变频控制）
- 储液罐
- 泵
- 机头冷却
- 间接制冷换热器

安全管理

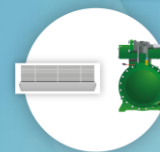
- 制冷剂液位传感器
- 制冷剂泄漏检测传感器
- 输入警报（压缩机、冷凝器、泵）



My Fruit 制冷 & 气调控制

便于操作和管理

制冷控制



❖ 所有的设置和监控在一个系统中设置

❖ 多功能:

- 在一个表格或图形中清晰地概览制冷和气调数据
- 记录概览
- 制冷系统和气调系统报警概览
- 设备启停次数、运行时间累计、维保、动力信息

My Fruit

让一切很简单

名称	产品	模式	氧气	二氧化碳	目标氧气	取样点1 氧气	目标二氧化碳	取样点1 二氧化碳	目标温度	控制温度	产品温度1	产品温度2
MO-CA-39	Golden Delicious VA	CA1			1.500 %	1.711 %	2.500 %	2.253 %	-0.50 °C	-0.63 °C	-0.60 °C	-0.30 °C
MO-CA-38	CPR (VA) SF 1 Degree C	Inactive			1.000 %	---	2.500 %	---	0.50 °C	6.60 °C	5.45 °C	5.73 °C
MO-CA-37	FUJ(SF) VA	CA1			1.500 %	1.638 %	0.800 %	0.906 %	0.30 °C	0.50 °C	0.39 °C	0.60 °C
MO-CA-36	Golden Delicious VA	CA1			1.500 %	1.859 %	2.500 %	0.733 %	-0.50 °C	-0.10 °C	-1.18 °C	-0.83 °C
MO-CA-41	Golden Delicious VA	CA1			1.500 %	1.818 %	2.500 %	0.493 %	-0.50 °C	0.00 °C	-0.80 °C	-0.58 °C
MO-CA-42	Golden Delicious VA	CA1			1.500 %	1.449 %	2.500 %	2.560 %	-0.50 °C	-0.55 °C	-0.68 °C	-0.29 °C
MO-CA-43	GDL VA	CA1			1.500 %	1.785 %	2.500 %	2.493 %	-0.50 °C	-0.13 °C	-0.38 °C	-0.35 °C
MO-CA-44	Hawker Bins VA (-0,5 C)	Cooling			20.500 %	19.162 %	0.500 %	0.140 %	-0.50 °C	-0.41 °C	-0.48 °C	-0.09 °C
MO-CA-45	Golden Delicious VA	Inactive			1.500 %	---	2.500 %	---	0.50 °C	10.38 °C	9.08 °C	9.26 °C
MO-CA-32	Golden Delicious VA	CA1			1.500 %	1.776 %	2.500 %	2.509 %	-0.50 °C	-0.26 °C	-0.68 °C	-0.41 °C
MO-CA-33	Golden Delicious VA	CA1			1.500 %	1.466 %	2.500 %	2.416 %	-0.50 °C	-0.11 °C	-0.59 °C	-0.48 °C
MO-CA-34	Golden Delicious VA	CA1			1.500 %	1.551 %	2.500 %	2.519 %	-0.50 °C	0.08 °C	-0.40 °C	-0.30 °C
MO-CA-35	Golden Delicious VA	CA1			1.500 %	1.698 %	2.500 %	2.287 %	-0.50 °C	-0.07 °C	-0.45 °C	-0.25 °C
MO-CA-31	GDL VA	CA1			1.500 %	1.598 %	2.500 %	2.414 %	-0.50 °C	-0.60 °C	-0.70 °C	-0.40 °C
MO-CA-30	FUJ(SF) VA	CA1			1.500 %	1.768 %	0.800 %	0.911 %	0.30 °C	0.48 °C	0.23 °C	0.56 °C
MO-CA-29	FUJ(SF) VA	CA1			1.500 %	1.737 %	0.800 %	0.886 %	0.30 °C	0.87 °C	0.14 °C	3.47 °C
MO-CA-28	CPR (VA)Non SF	Cooling			20.500 %	---	0.500 %	---	-0.50 °C	6.85 °C	6.15 °C	6.41 °C
MO-CA-58	PLD (VA) 1 Degrees	Cooling			20.500 %	19.203 %	5.000 %	0.027 %	1.00 °C	1.17 °C	0.77 °C	1.06 °C
MO-CA-57	PLD (VA) 1 Degrees	CA1			1.500 %	1.687 %	0.800 %	0.906 %	1.00 °C	1.13 °C	0.95 °C	1.30 °C
MO-CA-56	PLD (VA) 1 Degrees	CA1			1.500 %	1.793 %	0.800 %	0.885 %	1.00 °C	1.15 °C	0.92 °C	0.88 °C
MO-CA-55	PLD (VA) 1 Degrees	Cooling			20.500 %	19.301 %	5.000 %	-0.033 %	1.00 °C	0.63 °C	1.20 °C	0.95 °C

房间 测量系统 二氧化碳脱除机 制冷设备 (V)PSA

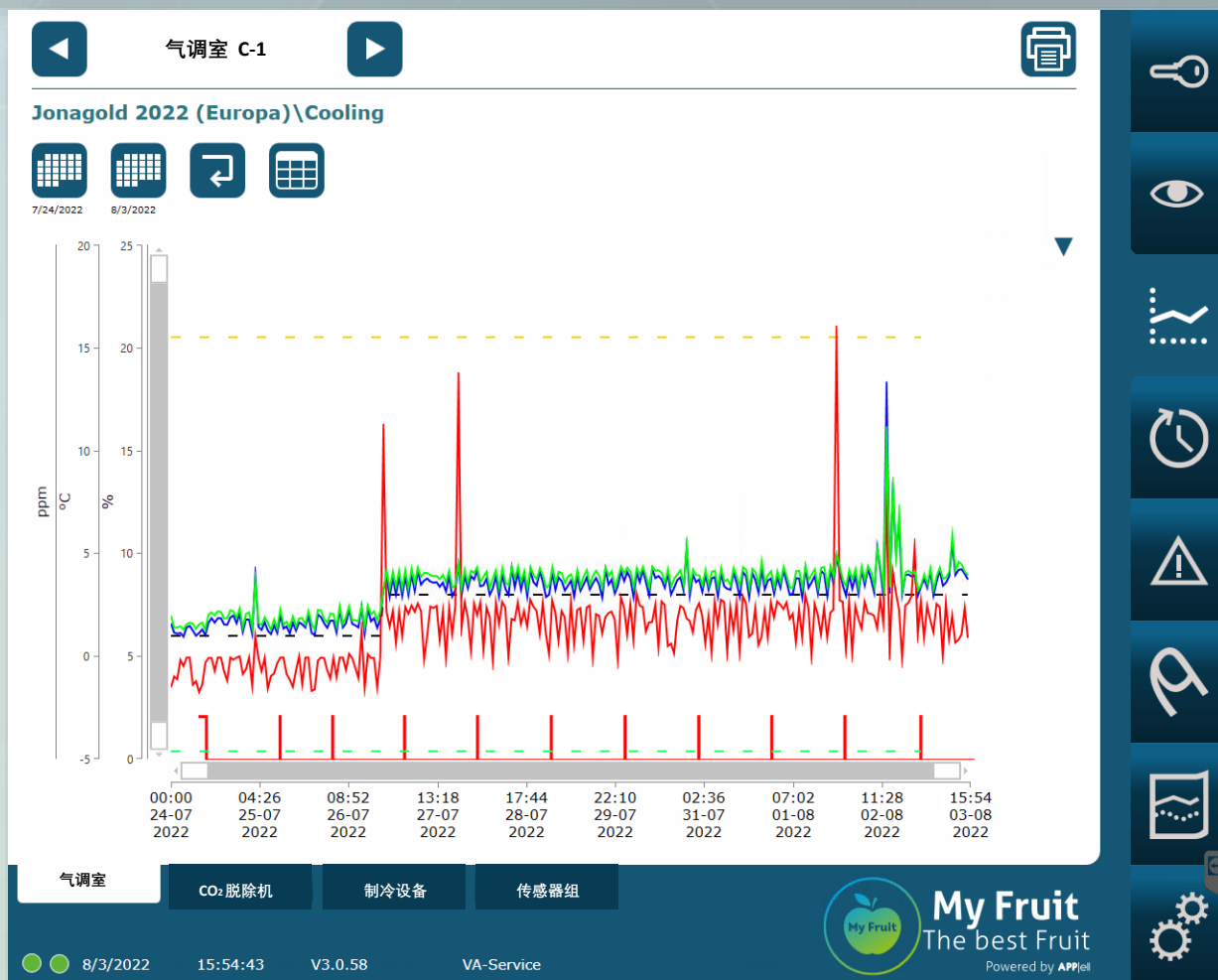
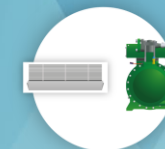
09/08/2022 15:26:21 V3.0.58

My Fruit The Best Fruit Dynamic Powered by APIelt

My Fruit制冷 & 气调控制

有益于您的水果

制冷控制



- ❖ 一个（自定义）图例中显示所有相关参数
 - 气调条件
 - 温度 & 相对湿度
 - 产品状态指示
 - 气调 & 制冷：流程 & 数据
 - 易于跟踪和追溯偏差
 - 历史数据能为将来贮藏季提供指导信息



My Fruit

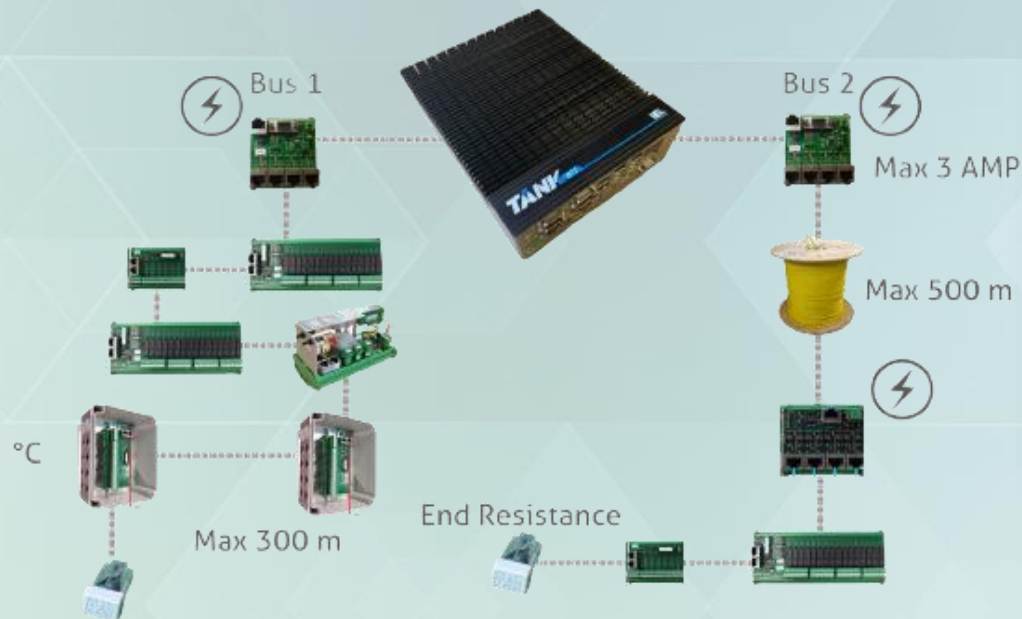
让一切很简单

My Fruit制冷 & 气调控制

便于安装和通信

- ❖ 6类双绞线
- ❖ 通过打印开关手动强制继电器输出
- ❖ 即插即用
- ❖ 易于扩展
 - 继电器卡
 - 数字输入卡
 - 模拟输入卡
 - 模拟输出卡
 - PT100和PT1000卡

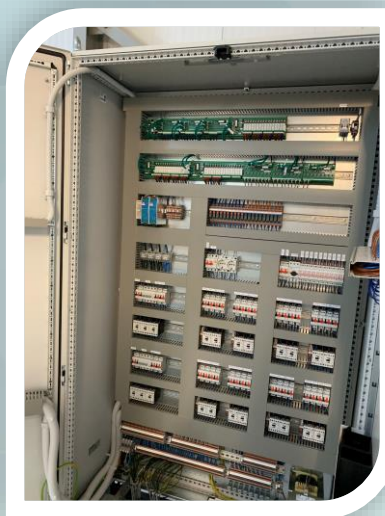
My Fruit 可以通过 输入/输出 的灵活配置定制您的气调和制冷安装



设置安装示例



制冷控制柜

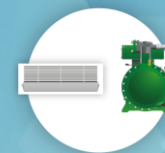


My Fruit主控制柜



选配设备带来全方位飞跃式升级

制冷控制



每间库压力传感:

- 制冷时压力控制
- 泄漏测试时压力控制
- ACR呼吸测量（动态气调）时压力控制



每间库失水计量:

- 失水计量可从侧面反应制冷系统的设定值是否合适
- 失水计量提供了有关水果品质的信息

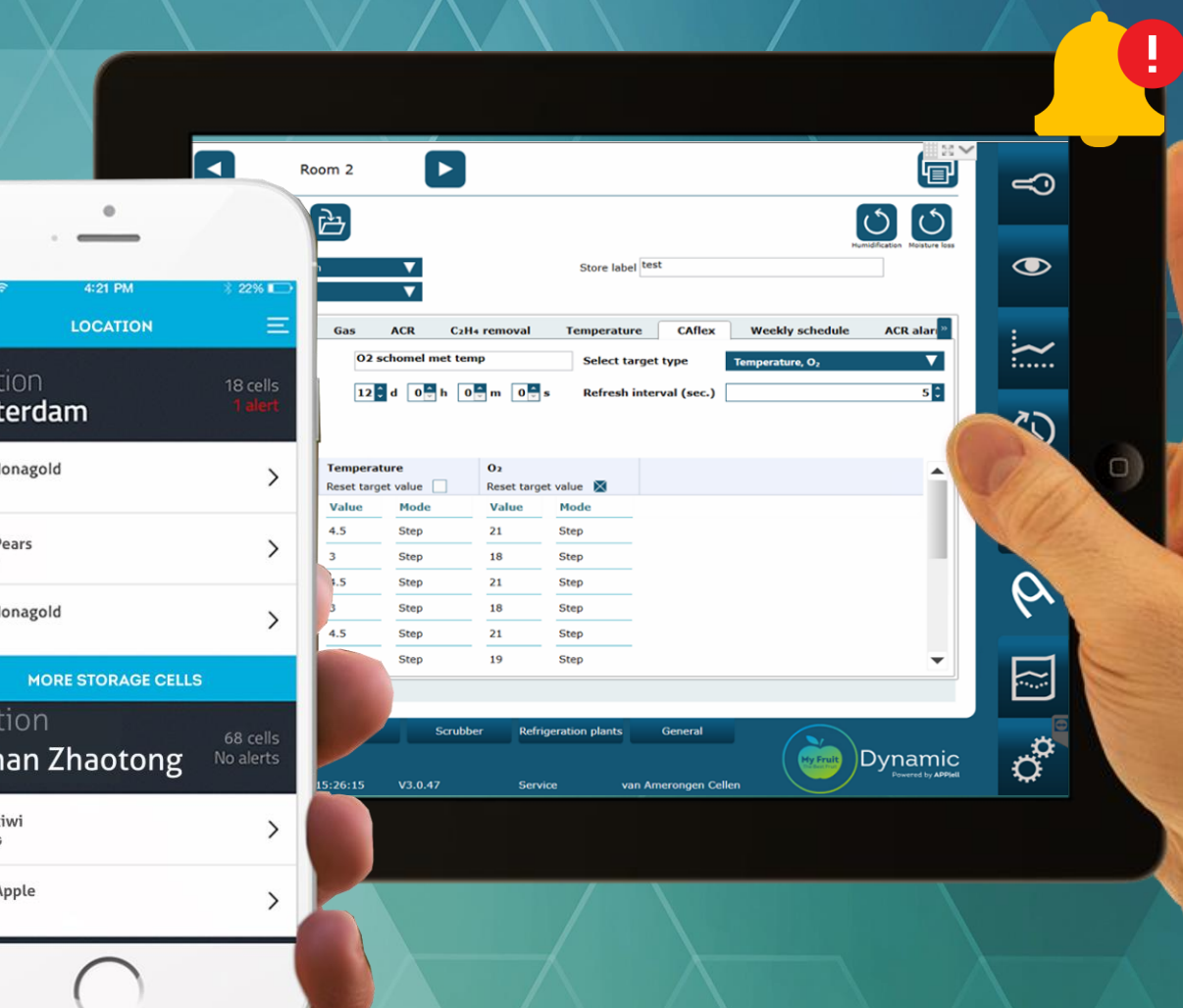


每间库房独立温度先导传感器:

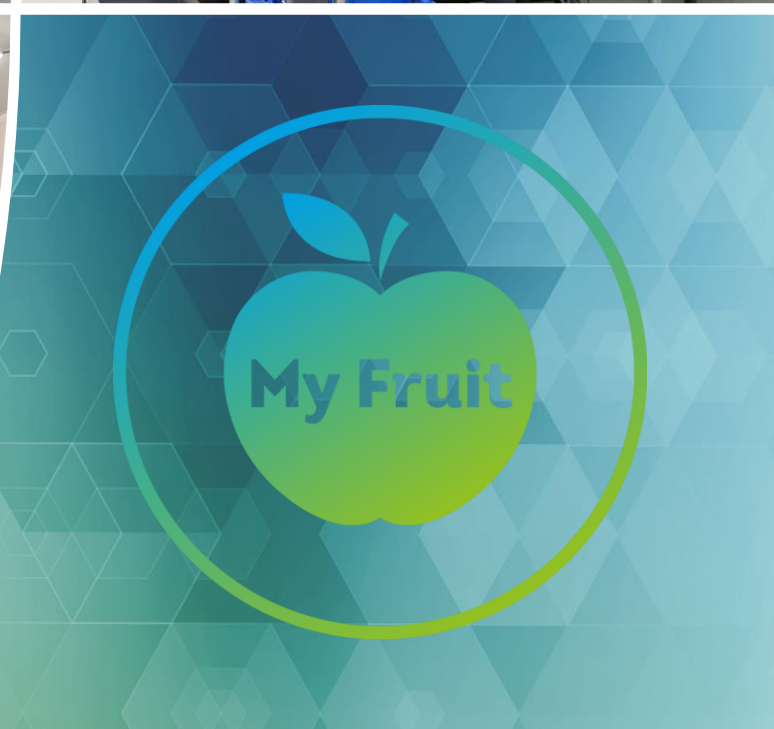
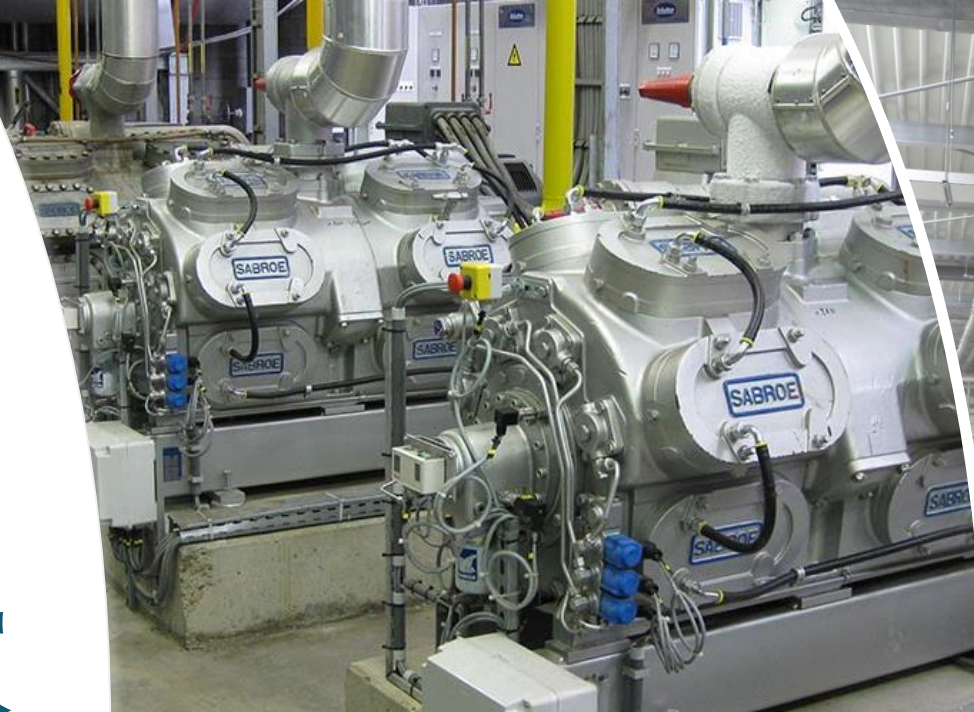
- 防止温度过低



全球监测和控制 数据安全存储在云端



60多个国家 参考项目



THE DYNAMIC FRUIT MANAGER
动态水果管理员



FRUIT STORAGE
水果贮藏



Check our
webinar



SCAN ME

扫码观看我们的
气调新阶段科技演示视频

The next level of CA storage

CA EQUIPMENT
气调设备



CA CONDITIONS
气调条件



COOLING CONTROL
制冷控制



WATERLOSS CONTROL
失水量控制



RESEARCH
CONTROL
实验设备控制



FLEXIBLE
CA STORAGE
灵活气调贮藏



DYNAMIC CA
动态气调



Van Amerongen CA
Technology B.V.



Biezenwei 6 | 4004 MB Tiel



info@van-amerongen.com



+31 (0)344-670 570



van-amerongen.com