



My Fruit
le meilleur fruit

Contrôles My Fruit

Auto-ULO central ou Palliflex

Van Amerongen dispose de 40 ans d'expérience dans le contrôle des conditions en entrepôt frigorifique. Les contrôles de stockage My Fruit sont les systèmes d'exploitation les plus innovants et importants pour l'installation d'entrepôts frigorifiques sur le marché ! Convivialité, diagnostics clairs et service à distance en sont la clé.

My Fruit intègre complètement le contrôle de réfrigération ainsi que le contrôle AC des entrepôts frigorifiques. Ce système est intuitif, se concentre particulièrement sur la convivialité et facilite le service à distance.

De plus, le système d'exploitation My Fruit est conçu pour être durable. Ses algorithmes intelligents font économiser de l'énergie. Il est prouvé que les

machines My Fruit peuvent réduire votre consommation d'énergie de 20 à 50 % !

My Fruit offre un maximum de quatre stations de mesurage. Chaque station de mesurage peut contrôler jusqu'à 100 palettes Palliflex (PLF : voir la brochure ci-jointe), 28 entrepôts frigorifiques avec un système de contrôle central (CTR), 16 entrepôts frigorifiques avec un système Auto-ULO (SAU) ou 12 entrepôts frigorifiques avec My Fruit, fonctionne avec des contrôles, combinés avec Van Amerongen, notre AC dynamique My Fruit (ACR).



Auto-ULO *versus* Contrôle central

Auto-ULO-Control (AUS)

Un Auto-ULO (AUS) contrôle jusqu'à 16 pièces (par station de mesure), un absorbeur-neutralisateur de CO₂ et un générateur de N₂. Plutôt que d'utiliser des tubes de mesure, l'AUS prélève du gaz directement à partir de conduites en PVC dans l'absorbeur-neutralisateur de CO₂. L'absorbeur-neutralisateur peut également être utilisé afin d'aérer les entrepôts frigorifiques, qui éliminent les ventilateurs d'aération.

Options

1. **Mesure de la température** : enregistrement de la température et / ou contrôle du système de refroidissement.
2. Injection de CO₂ (nécessaire lorsque l'on souhaite obtenir des valeurs de CO₂ supérieures à 5 %)

My Fruit dispose de différents niveaux d'utilisateur, incluant un niveau de gestion ainsi qu'un niveau pour le domaine de travail.

Un exemple de la convivialité de My Fruit est l'utilisation des Produits et des Modes. L'un des Produits est par exemple « Gala » ou « Conference ». Le système possède les modes suivants:

1. Inactif
2. Mesures uniquement
3. Pré-refroidissement
4. Refroidissement
5. Capacité de refroidissement
6. Capacité de refroidissement basée sur la respiration du fruit
7. AC I
8. AC II
9. Déconditionnement

Les Produits standards sont fournis par Van Amerongen et peuvent être modifiés par le client. Choisir un Produit préinstallé et utiliser les

9 modes rendra la gestion du stockage meilleure et plus simple, et évitera de mauvais réglages.

Système central (CTR)

Un Système de contrôle central (CTR) est extensible. Il utilise des tubes de mesure afin de prendre des échantillons de gaz. Un système de contrôle APP|ell peut supporter dix absorbeurs-neutralisateurs et dix générateurs de N₂.

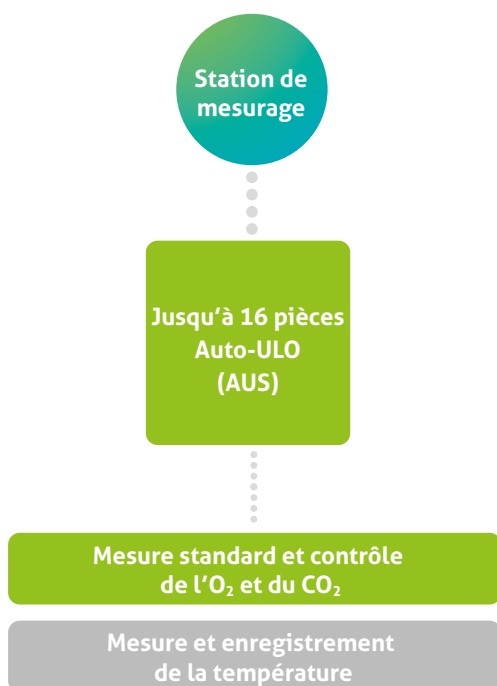
Options

1. **Mesure de la température** : enregistrement de la température et / ou contrôle du système de refroidissement.
2. **Gestion de l'eau** : contrôle des unités d'humidification, et mesure et enregistrement de la perte de vapeur d'eau, ainsi que de l'humidité relative.
3. **Gestion de l'éthylène** : mesure et enregistrement des valeurs de l'éthylène ainsi que l'injection ou le nettoyage de l'éthylène.
4. Injection de CO₂ (nécessaire lorsque l'on souhaite obtenir des valeurs de CO₂ supérieures à 5 %)

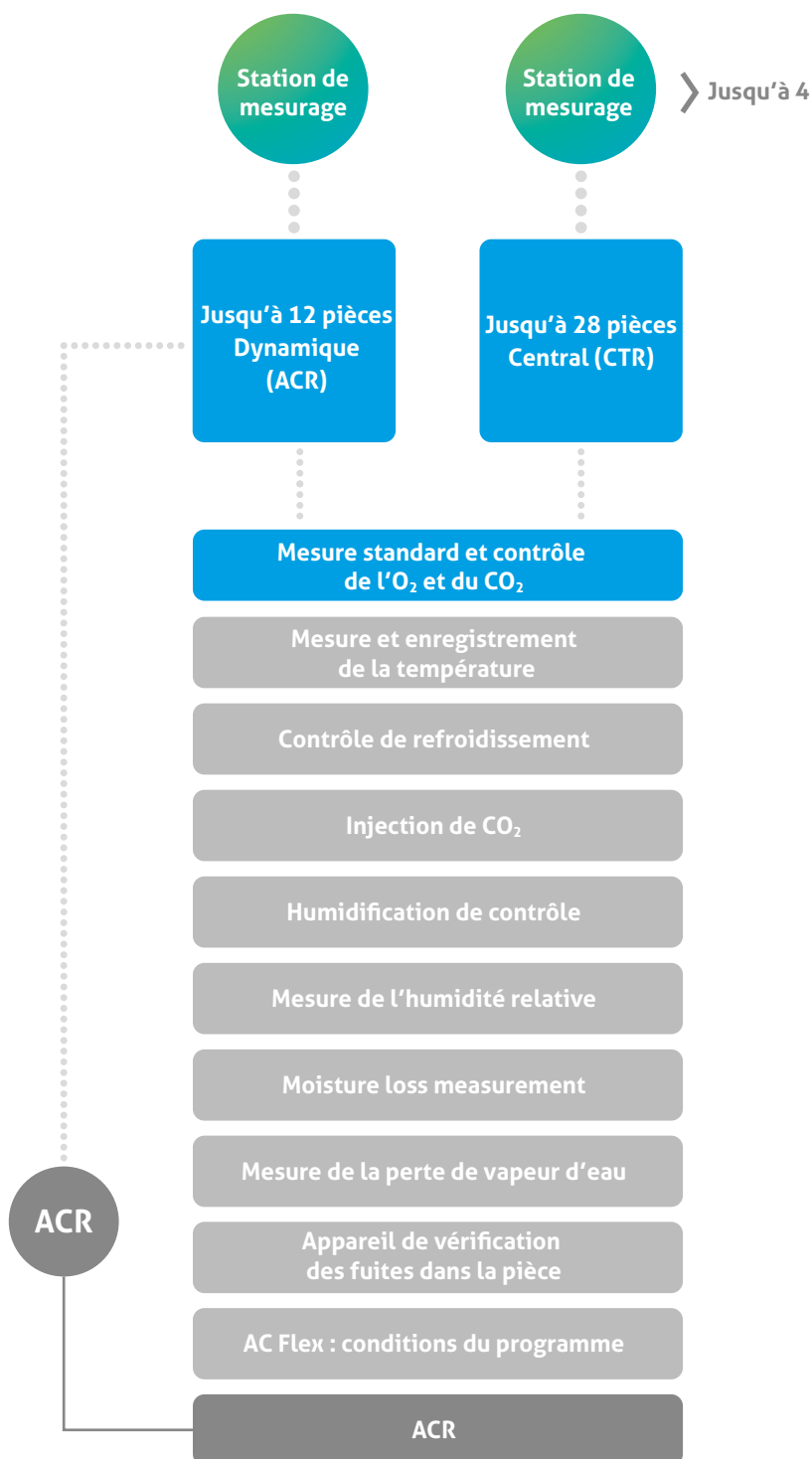
1. Inactif
2. Mesures uniquement
3. Pré-refroidissement
4. Refroidissement
5. Capacité de refroidissement
6. Capacité de refroidissement basée sur la respiration du fruit
7. AC I
8. AC II
9. ACR
10. Déconditionnement

Les Produits standards sont fournis par Van Amerongen et peuvent être modifiés par le client. Choisir un Produit préinstallé et utiliser les 10 modes rendra la gestion du stockage meilleure et plus simple, et évitera de mauvais réglages.

Auto-ULO (AUS)



Central (CTR)



Biezenwei 6 | 4004 MB Tiel

Les Pays-Bas

T +31 (0)344 – 670 570

F +31 (0)344 – 670 571

E info@van-amerongen.com

van-amerongen.com