



My Fruit
the best fruit

Controles My Fruit

Auto-ULO central ou Palliflex

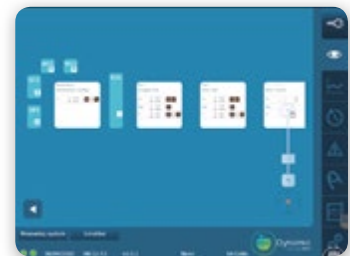
A Van Amerongen possui 40 anos de experiência no controle das condições em armazéns frigoríficos. Os controles de armazenamento My Fruit são os sistemas operativos mais inovadores e completos para o condicionamento de armazéns frigoríficos disponíveis no mercado! A facilidade de uso, os diagnósticos claros e o serviço à distância são essenciais.

O My Fruit integra o controle de resfriamento de armazéns frigoríficos e o controle de AC (Atmosfera controlada). O sistema é intuitivo, foca-se especialmente na facilidade de uso e facilita o serviço à distância.

Além disso, o sistema operacional My Fruit foi concebido para ser sustentável. Os seus algoritmos inteligentes poupam energia. Está provado que as máquinas controladas pelo software My Fruit

podem reduzir seu consumo energético até 20–50%!

O My Fruit oferece um máximo de quatro estações de medição. Cada estação de medição pode controlar até 100 coberturas Palliflex (PLF: consulte o panfleto em separado), 28 armazéns frigoríficos com um sistema de controle central (CTR), 16 armazéns frigoríficos com um sistema Auto-ULO (AUS) ou 12 armazéns frigoríficos com My Fruit. Estas são acionadas por meio de controles, em combinação com a dinâmica de AC My Fruit (ACR) da Van Amerongen.



Auto-ULO *versus* Controle Central

Controle Auto-ULO (AUS)

Um Auto-ULO (AUS) controla até 16 salas (por estação de medição), um depurador de CO₂ e um gerador de nitrogênio. Em vez de usar tubos de medição, o AUS retira amostras de gás diretamente a partir da tubagem em PVC no depurador de CO₂. O depurador pode também ser usado para ventilar os armazéns frigoríficos, dispensando o uso de ventiladores.

Opções

1. **Medição da temperatura:** registro da temperatura e/ou controle do sistema de refrigeração.
2. **Injeção de CO₂** (necessária quando são desejados valores de CO₂ superiores a 5%).

O My Fruit tem diversos níveis de usuários, incluindo um nível de gerenciamento e um nível para o campo de trabalho. Um exemplo da facilidade de uso do My Fruit é a utilização de Produtos e Modos. Um produto é, por exemplo, "Gala" ou "Conferência". O sistema possui os seguintes modos:

1. Inativo
2. Somente medidas
3. Pré-resfriamento
4. Resfriamento
5. Reduzir
6. Reduzir com base na respiração da fruta
7. AC I
8. AC II
9. Descondicionamento

Os produtos padrão são fornecidos pela Van Amerongen. Estes podem ser alterados pelo cliente. Escolher um produto pré-definido e usar os 9 modos proporcionará um melhor gerenciamento de armazenamento e prevenirá configurações erradas.

Sistema central (CTR)

Um Sistema de Controle Central (CTR) é prorrogável. Usa tubos de medição para recolher amostras de gás. Um sistema de controle APP|ell pode controlar dez depuradores e dez geradores de N₂.

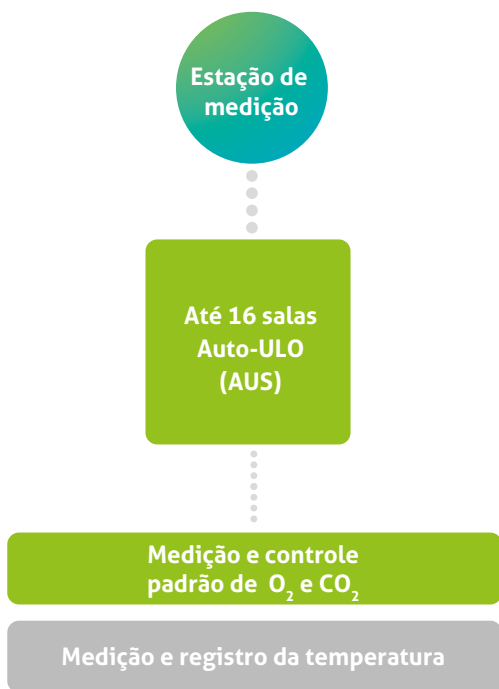
Opções

1. **Medição da temperatura:** registro da temperatura e/ou controle do sistema de refrigeração.
2. **Gerenciamento de água:** controle das unidades de umidificação e medição e registro da perda de umidade, bem como da umidade relativa.
3. **Gerenciamento de etileno:** medição e registro dos valores de etileno, bem como a injeção ou depuração de etileno.
4. **Injeção de CO₂** (necessária quando são desejados valores de CO₂ superiores a 5%).

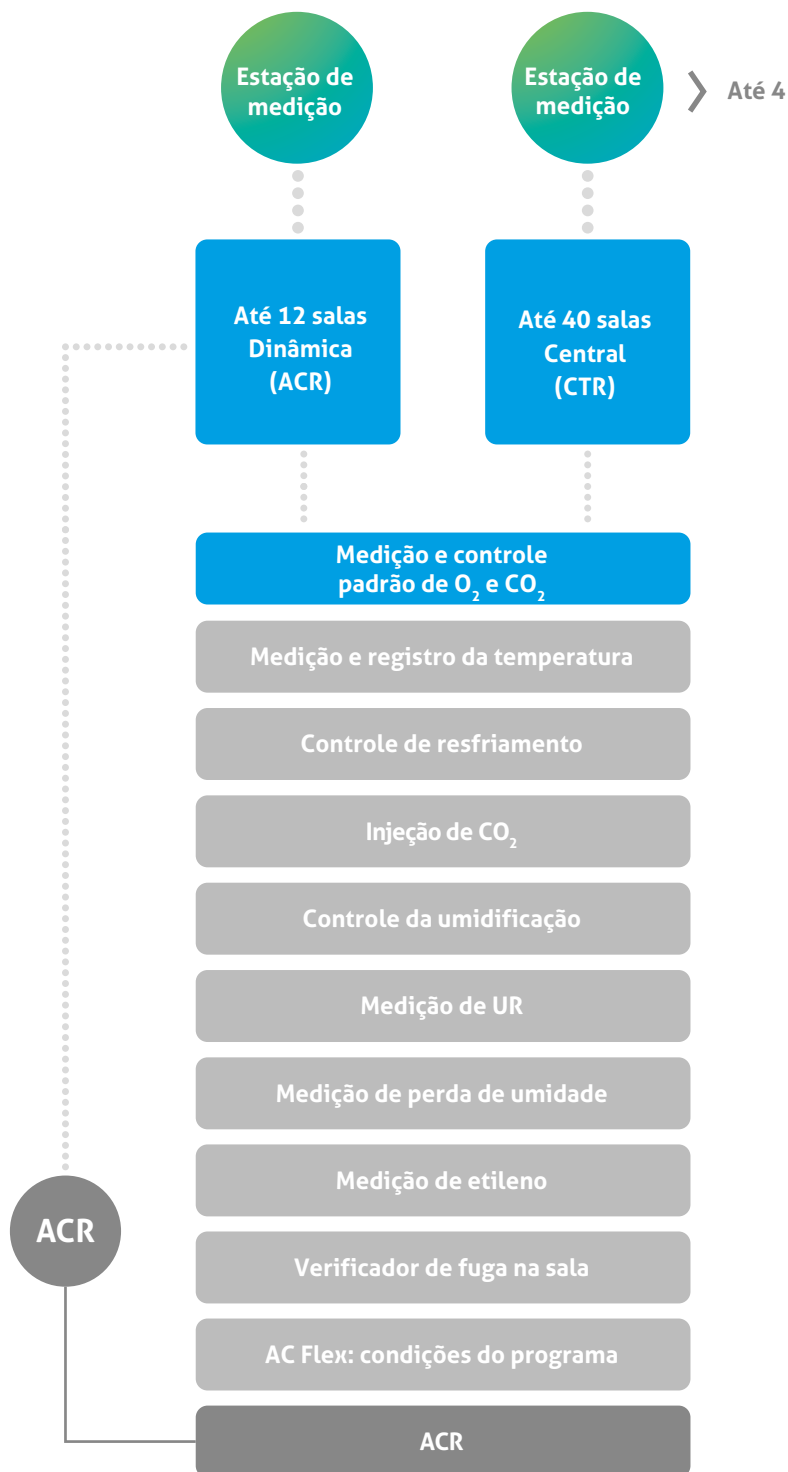
1. Inativo
2. Somente medidas
3. Pré-resfriamento
4. Resfriamento
5. Reduzir
6. Reduzir com base na respiração da fruta
7. AC I
8. AC II
9. ACR
10. Descondicionamento

Os produtos padrão são fornecidos pela Van Amerongen. Estes podem ser alterados pelo cliente. Escolher um produto pré-definido e usar os 10 modos proporcionará um melhor gerenciamento de armazenamento e prevenirá configurações erradas.

Auto-ULO (AUS)



Central (CTR)



Biezenwei 6 | 4004 MB Tiel

The Netherlands

T +31 (0)344 – 670 570

F +31 (0)344 – 670 571

E info@van-amerongen.com

van-amerongen.com