



**My Fruit**  
the best fruit

# My Fruit Sistemas de Control *Central, Auto-ULO o Palliflex*

**Van Amerongen cuenta con 40 años de experiencia en el control de las condiciones de cámaras frigoríficas. Los sistemas de control 'My Fruit' son los más innovadores y extensivos para acondicionar las cámaras frigoríficas en el mercado. Facilidad de uso, diagnósticos claros y servicio remoto hoy en día son importantísimos.**

My Fruit integra completamente el control de la refrigeración y de AC en las cámaras frigoríficas. El sistema es intuitivo, pone importancia especial en la facilidad de uso y facilita el servicio remoto incluso desde el móvil.

Por otra parte, el sistema operativo My Fruit está diseñado para ser sostenible. Sus algoritmos inteligentes ahorran energía. Está comprobado que My Fruit combinado con máquinas de AC de

Van Amerongen disminuye el consumo de energía de 20 hasta 50%!

My Fruit cuenta con módulos de medición. Cada módulo puede controlar 28 cámaras con un sistema de control Central (CTR), 16 cámaras con un sistema de Auto-ULO (AUS) o 12 cámaras en condiciones dinámicas (My Fruit Dynamic – ACR). O se puede controlar hasta 100 fundas del sistema Palliflex para almacenamiento en palets.



# Auto-ULO *versus* Central Control

## Control Auto-ULO (AUS)

El sistema de control Auto-ULO (AUS) controla hasta 16 cámaras (por módulo) con un absorbedor de CO<sub>2</sub> y un generador de N<sub>2</sub>. En lugar de utilizar tubos de medición, AUS toma muestras de gases directamente de la tubería de PVC del absorbedor de CO<sub>2</sub>. El absorbedor se puede utilizar también para airear las cámaras, que elimina los ventiladores de aireación.

### Opciones

1. **Medición de la temperatura:** el registro de la temperatura y/o el control del sistema de refrigeración.
2. **La inyección de CO<sub>2</sub>:** (necesario cuando se desean valores de CO<sub>2</sub> por encima de 5%).

My Fruit tiene diferentes niveles de usuario, incluyendo un nivel de gestión y un nivel para el operador. Un ejemplo de la facilidad de uso es la opción de usar Productos y Modos. Un producto es por ejemplo 'Gala' o 'Conferencia'. El sistema tiene los siguientes modos:

1. Inactivo
2. Sólo mediciones
3. Pre-enfriamiento
4. Enfriamiento
5. Pull-down
6. Pull-down por la respiración de la fruta
7. AC I
8. AC II
9. Desacondicionamiento

Productos estándar son suministrados por Van Amerongen. Estos pueden ser modificados por el cliente. La elección de un producto pre-establecido y utilizando los 9 modos facilitará una mejor gestión de almacenamiento y evita ajustes incorrectos.

## Sistema de control central (CTR)

Un sistema de control central (CTR) es extensible. Utiliza tubos de medición para tomar muestras de gases. Un módulo de control (APP|ell) puede manejar diez absorbedores y diez generadores.

### Opciones

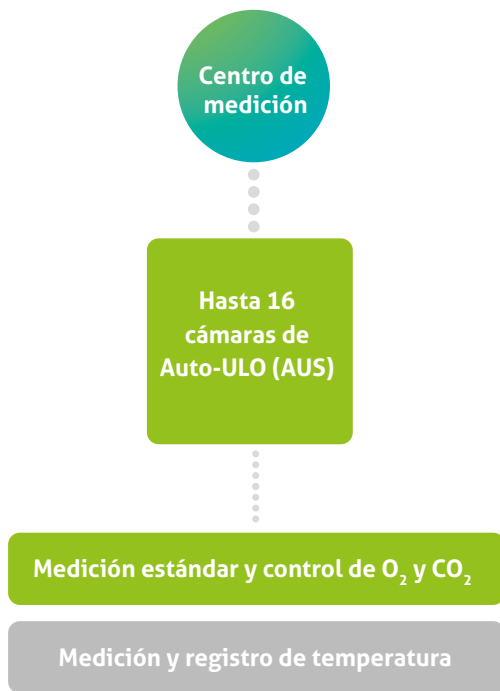
1. **Medición de la temperatura:** el registro de la temperatura y / o el control del sistema de refrigeración.
2. **La gestión del agua:** El control de equipos de humidificación, y la medición y registro de la pérdida de humedad, así como la humedad relativa.
3. **Gestión de etileno:** medición y registro de valores de etileno, así como la inyección o de la depuración de etileno.
4. **La inyección de CO<sub>2</sub>:** (necesario cuando se desean valores de CO<sub>2</sub> por encima de 5%).

1. Inactivo
2. Sólo mediciones
3. Pre-enfriamiento
4. Enfriamiento
5. Pull-down
6. Pull-down por la respiración de la fruta
7. AC I
8. AC II
9. AC Dinámica (ACR)
10. Desacondicionamiento

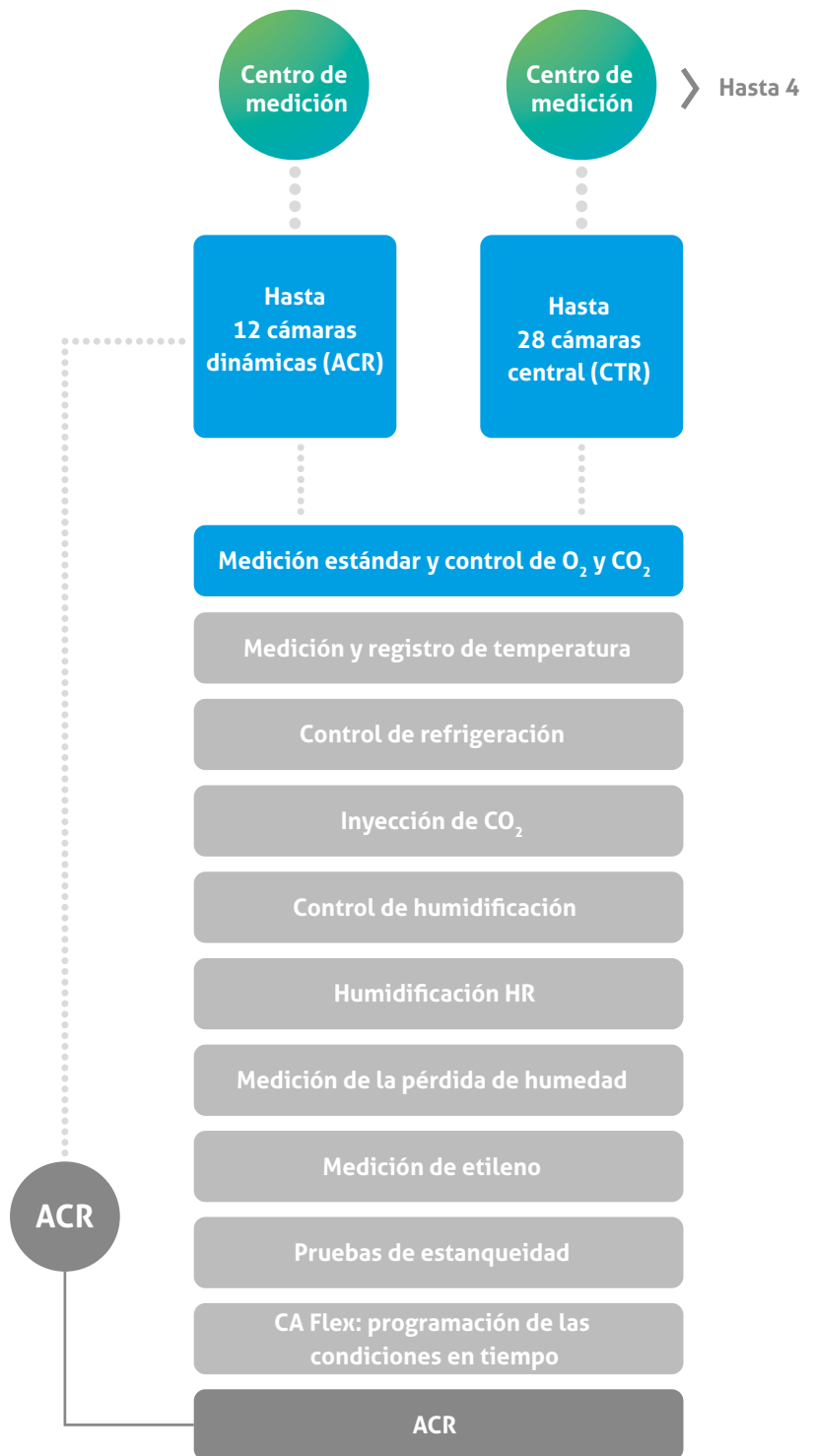
Productos estándar son suministrados por Van Amerongen. Estos pueden ser modificados por el cliente. La elección de un producto pre-establecido y utilizando los 10 modos facilitará una mejor gestión de almacenamiento y evita ajustes incorrectos.



# 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](mailto:info@van-amerongen.com)

[van-amerongen.com](http://van-amerongen.com)