

# Van Amerongen

Systèmes de stockage  
sous Atmosphère  
Contrôlée





# Un partenaire mondial avec plus de 40 ans d'expérience

*Van Amerongen est spécialisée dans la technologie Atmosphère Contrôlée / ULO pour le stockage de fruits et de légumes. À l'échelle mondiale, Van Amerongen est actif dans plus de 50 sur les 5 continents, à travers un important réseau d'agents et de distributeurs. Van Amerongen possède des bureaux aux Pays-Bas, en Inde, en Turquie et au Chili.*

## **L'expertise de stockage**

Van Amerongen existe depuis plus de 40 ans et a une connaissance profonde et large du stockage de fruits et de légumes. Nous avons également des liens étroits avec une gamme d'institutions scientifiques et d'universités dans le domaine du stockage.

## **Importante expérience**

Van Amerongen installe des entrepôts frigorifiques, de petite ou grande taille, dans le monde entier depuis de nombreuses années. Cela signifie que nous disposons d'une vaste expérience dans l'installation et la construction d'équipements de stockage Atmosphère Contrôlée / ULO. Van Amerongen a fait fabriquer plusieurs laboratoires après-récolte avec des systèmes d'atmosphère contrôlée conçus spécialement.





# 4 solutions de système de stockage

## **Atmosphère Contrôlée**

L'Atmosphère Contrôlée (AC) est une technique de stockage impliquant la réduction du niveau d'oxygène et l'augmentation du niveau de CO<sub>2</sub>. La qualité et la fraîcheur des fruits et des légumes peuvent être préservées sous AC sans devoir recourir à des produits chimiques. Un grand nombre de produits peut être stocké de deux à quatre fois plus longtemps que d'habitude sous AC.

## **Taux d'oxygène très bas**

Idéalement, le taux d'oxygène doit être de 1 à 3 % pour le stockage de poires, et de 1,5 % ou moins pour la plupart des pommes. Le stockage sous ce type de conditions d'O<sub>2</sub> est appelé stockage « Ultra Low Oxygen » (ULO). Il est réalisé dans des entrepôts frigorifiques étanches aux gaz, et est utilisé pour le stockage à long terme de pommes, poires, myrtilles, kiwis ou autres variétés de fruits.

## **Stockage sous AC Dynamique**

Le système AC Dynamique de Van Amerongen applique les conditions AC interactivement pendant la période de stockage (au lieu de les régler). L'équipement utilisé pour le « système de stockage AC Dynamique » réagit selon la condition physiologique du fruit dans l'entrepôt frigorifique et applique automatiquement les conditions de stockage en conséquence (stockage basé sur la réaction du produit). Des taux d'oxygène de moins de 1 % ne sont pas un problème, car la concentration en oxygène s'ajustera immédiatement s'ils risquent de baisser.

## **Stockage de fruits sur palettes**

Chaque type de fruits requiert un niveau d'O<sub>2</sub> et de CO<sub>2</sub> spécifique pour un stockage optimal. Cela représente un défi de taille pour la technologie que vous utilisez. Vous ne voulez certainement pas que les conditions sur la palette soient perturbées lorsque vous retirez les autres palettes. Palliflex offre un maximum de flexibilité et de distribution. Cela minimise les pertes de produits et vous permet de répondre à la demande du marché de façon flexible et de maximiser vos marges.

# Van Amerongen Gamme de produits



- > Adsorbeurs de dioxyde de carbone
- > Générateurs de diazote VPSA
- > Générateurs de diazote PSA

- > Systèmes de contrôle
- > Analyse de gaz
- > Palliflex

- > Décomposeurs en éthylène
- > Accessoires pour entrepôt frigorifique
- > Humidification
- > Portes étanches aux gaz

**VAN** *CA technology*  
**AMERONGEN**

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

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