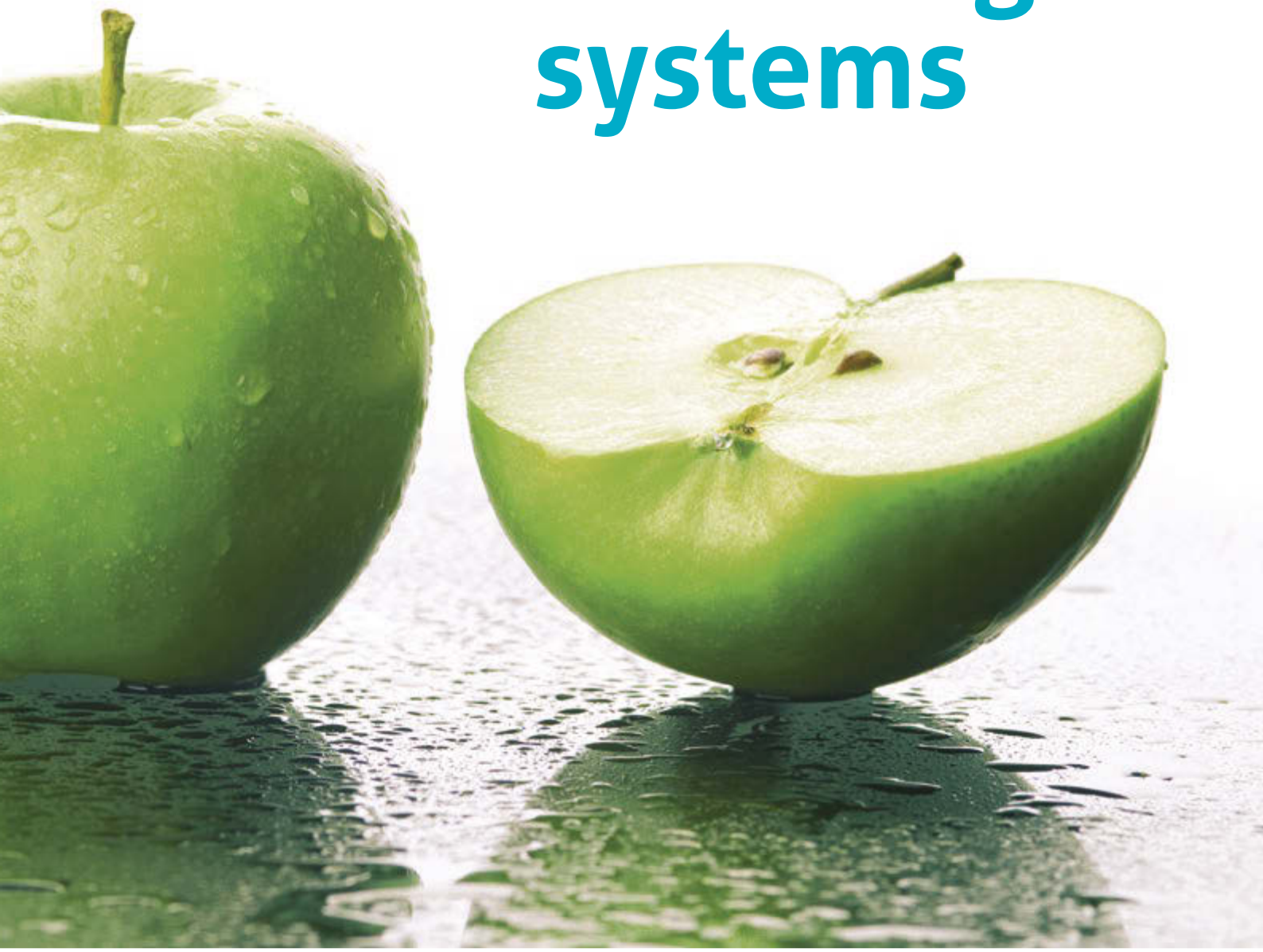
Van Amerongen
CA storage systems



VAN AMERONGEN CA technology

Международный партнер с более чем 40-ка летним опытом

Компания Van Amerongen специализируется в производстве технологии CA / ULO предназначенной для хранения фруктов и овощей. Van Amerongen осуществляет свою деятельность в более чем 50-ти странах, на всех континентах земного шара путем обширной сети агентов и дистрибьюторов. Van Amerongen также имеет филиалы в Нидерландах, Индии, Турции и Чили.

Экспертиза в Сфере Хранения

Van Amerongen осуществляет свою деятельность уже на протяжении более чем 40 лет и имеет широкие и глубокие знания в сфере хранения овощей и фруктов. Мы так же поддерживаем тесную связь с рядом научных учреждений и университетов, занимающихся исследованием данного вопроса.

Широкий Опыт Работы

Van Amerongen занимается кондиционированием малых и больших холодильных камер по всему миру уже в течение многих лет. Это говрит о том, что мы имеет колосальный опыт по созданию и конструированию объектов CA / ULO хранения. Van Amerongen создал несколько послеуборочных лобораторий с системами CA для исследования и определения наилучших условий хранения различный наименований фруктов и овощей.

4 Решения по Системам Хранения в Регулируемой Газовой Среде

Controlled Atmosphere (CA) - Регулируемая газовая среда (РГС) это метод хранения при котором в камере храниния снижается уровень содержания кислода O2 и увеличивается уровень углекислого газа CO2. При этом, качество и свежесть фруктов и овощей сохраняется без использования каких-либо химических веществ. Если сравнивать систему РГС с обычными способами хранения, то использование системы РГС может увеличить срок хранения многих продуктов в два а то и в четыре раза.

Ultra Low Oxygen (ULO) - Сверхнизкое Содержание Кислорода

В идеале, груши следует хранить при 1-3% содержании кислорода O2 в помещении, большенство сортов яблок при 1,5% или ниже. Хранение в данных условиях называют хранением в системе с Сверхнизким Содержаним Кислородом. Данная система используется в герметичных холодильных камерах для долгосрочного хранения яблок, груш, брусники, киви и других видов фруктов.

Dynamic CA Storage - Динамичная Система Хранения CA

Динамичная система хранения CA от Van Amerongen интерактивно регулирует параметры состава воздуха в течение всего периода хранения (вместо фиксирования определенных параметров).Оборудование, используемое для «Динамичной Системы Хранения» реагирует на физиологическое состояние плода в холодном помещении, и автоматически регулирует параметры хранения соответственно (хранение на основе чуствительности CA приборов на состояние продукта). Уровень кислорода O2 менее 1% не является проблемой, поскольку концентрация кислорода O2 будет корректироваться немедленно, если существует опасность его понижения ниже нормы

Хранения Фруктов на Паллетах

Для оптимального хранения, каждый тип фруктов требует конкретного уровня O2 и CO2. Если Вы хотите хранить их вместе в одном помещении то Вам необходимы более высокие техлогии. Palliflex предлагает идеальное решение данной проблемы. Каждая паллета регулируется отдельно, в зависимости от продукта хранения, и может быть извлечена из помещения отдельно, не нарушая условия хранения дргих паллет. Это позволяет Вашему бизнесу быть более гибким, сводит риск потери продукта к минимуму, позволяет более эффективно контролировать сток и тем самым увеличить прибыль.

Номенклатура Изделий Van Amerongen

> Скрубберы CO_2
> Генераторы VPSA N_2
> Генераторы PSA N_2

> Системы контроля
> Газовый анализ
> Palliflex

> Этиленовые Декомпозеры
> Вспомогательные приборы для холодильных камер
> Система увлажнения
> Герметичные Двери

VAN AMERONGEN CA technology

Biezenwei 6 | 4004 MB Tiel
The Netherlands
T +31 (0)344 – 670 570
F +31 (0)344 – 670 571
E info@van-amerongen.com

www.van-amerongen.com