

REFRIGERAÇÃO

CONTROLO DA MATURAÇÃO DOS FRUTOS

COOPERATIVAS AGRÍCOLAS | EMPRESAS DE DISTRIBUIÇÃO E TRANSFORMAÇÃO FRUTOS | CENTROS LOGÍSTICOS



> DESCRIÇÃO

Controlo universal para o amadurecimento e a conservação dos frutos nas melhores condições.

> APLICACÕES

Comando genérico e configurável para o controlo da maturação de todos os tipos de frutos, tubérculos e legumes. O controlo garante que o produto se encontra no ponto ótimo de distribuição e venda para SATs, cooperativas agrícolas, empresas de distribuição e transformação de fruta e centros logísticos.

> FUNÇÕES

- Regulação da temperatura considerando **até 5 sondas**, tomando a média e considerando as temperaturas mínimas e máximas.
- Controlo por **sonda de espiga**.
- Controlo de **quente/frio**.
- Controlo de **humidificação**.
- Controlo de injeção de etileno por tempo ou sonda.
- Controlo de **CO2**.
- Controlo do **processo de arejamento**, para a eliminação da humidade superficial, para evitar o desenvolvimento de fungos e bactérias, melhorar a textura e o sabor da fruta, uma vez que a perda de humidade pode concentrar os açúcares.
- Regulação rápida por **tipo de fruta**.
- Gestão de alarmes.

