BAFLO

Ripening system control panel

The *BAFLO* ripening system represents the most simple, economic and precise system for fruit ripening and de-greening.
The system allows ripening to be carried out, even in several cells contemporaneously, guaranteeing different parameters.
The design features place BAFLO in first place for a trustworthy and safe professional choice.

BAFLO features:
Safety: works using a mixture containing 5% ethylene + 95% nitrogen, avoiding any risk of explosion;
Flexibility: a single system can be connected to several cells;
Intelligent control: allows independent ethylene levels in each cell;
Independent programming: allows contemporaneous ripening of different fruit types;
Computerized management : ensures precise and careful ethylene distribution in the cells;
Pre-setting: the desired conditions may be programmed using the touch-screen;
Timed function : ethylene emission may be set at pre-fixed intervals.

LA NATURA PER CONSERVARE

BAFLO

LA MATURAZIONE PER CONSERVARE

Quadro di maturazione - УСТАНОВКИ ДОЗРЕВАНИЯ

Il *sistema di maturazione BAFLO* rappresenta il modo più semplice, economico e preciso per la maturazione di frutta e lo sverdimento. Il sistema consente di effettuare la maturazione contemporaneamente anche in più celle, garantendo differenti parametri. Le caratteristiche di progetto pongono il sistema BAFLO al primo posto per una scelta professionale affidabile e sicura.

Caratteristiche di BAFLO:

Sicurezza: funziona con miscele 5% di etilene + 95% di azoto, evitando qualsiasi rischio di esplosione;
Sistema flessibile: un singolo sistema può essere collegato a più celle;
Controllo intelligente: permette un livello di etilene indipendente in ciascuna cella;
Programmazione indipendente: permette la maturazione di differenti tipologie di frutti contemporaneamente;
Gestione computerizzata: assicura l'erogazione precisa ed accurata di etilene nelle celle;
Programmabile: è possibile programmare le condizioni desiderate tramite touch screen;
Temporizzabile: è possibile l'immissione di etilene ad intervalli prefissati.

Система дозревания BAFLO является наеболее простым, недорогим и точным методом для дозревания и окраски фруктов. Система позволяет проводить дозревание в несколько камерах одновременно, обеспечивая различные параметры. Характеристики проекта ставят систему BAFLO на первое место для надежного и безопасного професионального решения.

Технические характеристики BAFLO:

Безопасность: работет на базе смеси 5% этилена + 95% азота, избегая какие-либо риски взрыва;
Гибкая система: одна система может обеспечивать больше камер дозревания;
Интеллектуальное управление: позволяет контролировать уровень этилена в каждой камере отдельно;
Независимое программирование: позволяет дозревание различных видов фруктов одновременно;
Компьютерное управление: обеспечивает точную подачу этилена в камеры дозревания;
Программируемые: возможно запрограммировать желаемые условия с помощью сенсорного экрана;
Программируемые по времени: возможна подача этилена с фиксированым промежутком времени.

FRUIT CONTROL EQUIPMENTS
via R. Luxemburg 55 - 20085 Locate di Triulzi (MILANO) - Italia
Tel. +39.02.9048141 fax +39.02.9079112 - info@fruitcontrol.it - www.fruitcontrol.it

Progetto realizzato con il contributo della Regione Emilia Romagna. Sprint-ER. Misura 5.2.C