

LA NATURA DER CONSERVARE

Bonomi system - Blanket system



The **BS-BS system** consists in gas-tight tents in coated PVC made to measure for the store in which they are installed.

This "Bonomi System" patented method allows long-term storage of dessert grapes for periods of up to 4 months.

The BS-BS method allows high humidity to be maintained inside the storage environment and therefore avoid withering and weight-loss of the stored product.

Above all, the BS-BS method permits periodical sulphuration treatments that avoid the formation of moulds (primarily *Botrytis cinerea*) and without the risk of SO₂ damaging the refrigeration equipment that is external to the BS-BS tents.

The high precision wheeled mixer, combined with the SO₂ evaporator, allows the exact dosage of gas to be infused.

The use of water depurators (TL water towers) allows the SO₂ concentration to be managed and at the same time favours high relative humidity maintainance.

Fruit Control Equipments has over 30 years experience in the design and installation of this unique method.

FIELDS OF APPLICATION:

- Dessert grapes
- Vegetables
- Berries
- Radicchio
- Disinfestation

CHARACTERISTICS:

The BS-BS tents are made to measure depending on the space available.



Il **sistema BS-BS** consiste di teli stagni di robusto tessuto spalmato in PVC fabbricati su misura per le celle in cui vengono installati. Questo sistema brevettato "Bonomi System" consente la lunga conservazione dell'uva da tavola per periodi da fino a 4 mesi.

Il sistema BS-BS consente di mantenere un'altissima umidità relativa nell'ambiente di conservazione per evitare l'avvizzimento e la perdita di peso dei prodotti conservati. Il sistema BS-BS consente soprattutto la solforazione periodica per evitare lo sviluppo delle muffe (*Botrytis cinerea*) senza che la presenza di gas SO_2 danneggi le apparecchiature frigorifere che risultano sistemate esternamente alle celle BS-BS.

Il dosatore carrellato ad alta precisione, abbinato all'evaporatore per gas SO_2 , consente un dosaggio esatto del gas immesso in cella.

L'impiego di depuratori ad acqua (torri di lavaggio TL) consente di gestire la concentrazione di gas SO_2 nelle celle favorendo nel contempo il mantenimento di un'elevata umidità relativa.

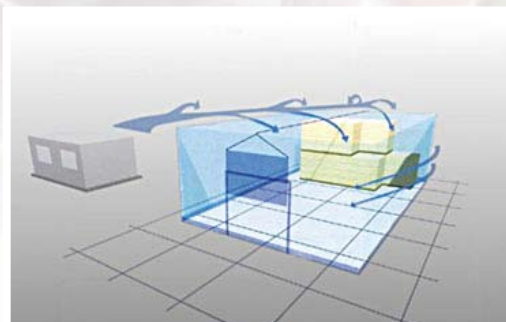
La Fruit Control Equipments ha un'esperienza ultra trentennale nella progettazione ed installazione di questo sistema unico nel suo genere.

APPLICAZIONI:

- Uva da tavola
- Orticoli
- Frutti di bosco
- Radicchio
- Disinfestazione

CARATTERISTICHE:

Le tende BS-BS vengono realizzate su misura in funzione degli spazi disponibili.



Система BS-BS состоит из листов, крепкой водонепроницаемой ткани покрытой ПВХ, изготовленные под размер камеры в которой будут установлены.

Эта запатентованная система «Бonomi Систем», позволяет длительное хранение винограда до 4 месяцев.

Система BS-BS позволяет поддерживать высокую относительную влажность в камерах хранения, во избежание увядания и потери веса хранимых продуктов.

Система BS-BS позволяет периодическую обработку серой во избежание выделения плесени (*Botrytis cinerea*) не повреждая холодильные установки которые в этом случае устанавливаются с наружи камеры из пластика BS-BS.

Передвижной дозатор высокой точности, в сочетании с испарителем газа SO_2 позволяет выделять точную дозу газа в камеру хранения.

Должность водяных очистителей (башни промывки TL) состоит в устранение газа SO_2 из камер, без атмосферного загрязнения, восстанавливая одновременно повышенную относительную влажность в камерах хранения. Достигнутые результаты за последние 35 лет подтвердили действительность системы.

ПРИМЕНЕНИЯ:

- Столовый виноград
- Овощи
- Лесные ягоды
- Цикорий
- Дезинсекция

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Навесы BS-BS реализуются по нужным размерам в зависимости от свободных пространств.

