



The *FFC system (Fruit Flex Case)* is a simple and efficient system for storing horticultural products in controlled atmosphere (usually small-size fruits such as berries) that can be stored in small quantities (from just a few pallets up to several hundred).

Each pallet is covered with a transparent PVC wrapper fitted with small eyelets for the valves and pipes necessary for gas introduction and air analyses.

The pallet base is closed using a hermetic locking system, specially conceived to avoid any gas exchange with outside air.

Inside the wrapper a controlled atmosphere is created, controlled by an automatic system which, by means of air component analyses (CO₂ and O₂), manages the values, lets in storage gas (normally CO₂) and hence guarantees the correct parameters for each product in order to lengthen the storage period considerably with respect to simple refrigerated cold storage.

Use of the system avoids the formation of moulds which could degrade the product and at the same time protects the fruits from weight loss by avoiding the loss of humidity.

Each pallet is independent from the others, therefore controlled atmosphere storage may be interrupted at any time without causing damage by opening pallets that were intended to be left closed for longer.

Advantages:

- The possibility of extending product storage for several weeks/months in addition to traditional refrigerated cold storage
- Economically convenient
- No need to prepare a controlled atmosphere cold store (a pre-existent storage room may be used)
- Only minor weight loss
- Modular system
- Contrast fungal attacks
- custom and full automatic solutions

Dimensions of each pallet:

mt 1,00 x mt 1,20 x mt 3,00 (h max)



Il sistema **FFC (Fruit Flex Case)** è un sistema semplice ed efficace per la conservazione in atmosfera controllata di prodotti ortofrutticoli (normalmente di piccola pezzatura, quali frutti di bosco), che possono essere stoccati in piccole quantità (da pochi pallets a diverse centinaia). Ciascun pallet è ricoperto da un involucro in PVC trasparente dotato di passaggi e valvole per l'introduzione del gas e per l'analisi dell'aria.

La base del pallet è chiusa tramite un sistema ermetico di nostra concezione al fine di evitare qualsiasi scambio gassoso con l'esterno.

All'interno dell'involucro si crea un'atmosfera controllata gestita da un sistema automatico che, tramite l'analisi dei componenti dell'aria (anidride carbonica e ossigeno), ne gestisce i valori immettendo il gas di conservazione (normalmente CO₂), garantendo a ciascun prodotto i parametri corretti, in modo da prolungare la conservazione in maniera rilevante rispetto alla semplice conservazione in cella frigorifera.

Il sistema evita la formazione di muffe che potrebbero degradare il prodotto e allo stesso tempo preserva i frutti dal calo peso, evitando la perdita di umidità.

Ciascun pallet è indipendente dagli altri, quindi è possibile interrompere la conservazione in atmosfera controllata in qualsiasi momento senza danneggiare o aprire i pallets che si intende lasciare chiusi.

Vantaggi del sistema:

- possibilità di estendere la conservazione dei prodotti per diverse settimane/mesi in aggiunta alla conservazione tradizionale in cella frigorifera
- economicità del sistema
- nessuna necessità di predisporre una cella in atmosfera controllata (è possibile utilizzare qualsiasi cella già esistente)
- calo peso irrilevante
- modularità del sistema
- contrasto alla proliferazione di attacchi fungini
- soluzioni custom e full automatic

Dimensioni di ciascun pallet:

mt 1,00 x mt 1,20 x mt 3,00 (h max)



Система **FFC (Fruit Flex Case)** это простая и эффективная система для хранения в контролируемой атмосфере фруктов и овощей (обычно малых размеров, таких как ягоды), которые могут храниться в небольших количествах (от нескольких поддонов до нескольких сотен).

Каждый поддон состоит из покрытия (мешка) из прозрачного поливинилхлорида с проходами и клапанами для введения газа и для анализа воздуха. Основание поддона закрыта с помощью герметичной системы нашей разработки для того чтобы избежать газовый обмен с окружающей средой.

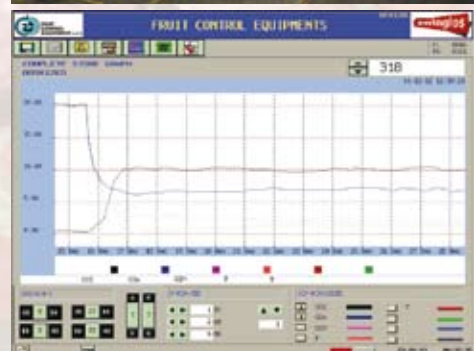
Внутри покрытия создается контролируемая атмосфера, управляемая автоматической системой, которая посредством анализа компонентов воздуха (углекислый газ и кислород), корректирует их содержание, (обычно добавляя CO₂) обеспечивая каждому продукту правильные параметры чтобы существенно продлить хранение по сравнению с хранением в обычном холоде. Система препятствует образованию плесени которая ухудшает качество продукта и в то же время избегая потерю влаги предотвращает от потери веса. Каждый поддон независим друг от друга а значит можно прекратить хранение в контролируемой атмосфере в любой момент, оставив поддоны закрытыми.

Преимущества системы:

- Возможность продления срока хранения продуктов до нескольких недель/месяцев
- В дополнение к традиционным методам хранения в холодильных камерах
- Экономичность системы
- Нет необходимости в камере с контролируемой атмосферой (можно использовать любую существующую холодильную камеру)
- Незначительная потеря веса
- Модульная система
- Выступает против распространения грибковых заболеваний
- Индивидуальные решения и полностью автоматические

Размеры каждого поддона:

1,00 x 1,20 x 3,00 (макс.высота) метры/mt



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