

LA NATURA PER CONSERVARE

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

Programme de maturation - Cuadro de maduración - Quadro de amadurecimento



Le système de maturation **BAFLO** est la méthode la plus simple, la plus économique et la plus précise en matière de maturation des fruits et de déverdisage. Le système permet d'effectuer le mûrissement dans plusieurs chambres en même temps, en garantissant différents paramètres. Les caractéristiques de conception permettent au système BAFLO d'être au premier rang, pour un choix professionnel fiable et sûr.

Caractéristiques de BAFLO :

- Sécurité: il fonctionne avec des mélanges de 5% d'éthylène + 95% d'azote, en évitant tout risque d'explosion
- Système flexible: un seul système peut être relié à plusieurs chambres
- Contrôle intelligent permettant d'avoir un niveau d'éthylène indépendant dans chaque chambre
- Programmation indépendante permettant le mûrissement simultané de différents types de fruits
- Gestion informatisée garantissant un débit précis et attentif d'éthylène dans les chambres
- Programmable: il est possible de programmer les conditions souhaitées par écran tactile
- Temporisable: l'éthylène peut être introduit à intervalles prédéterminés



El sistema de maduración **BAFLO** es el más simple, barato y preciso para la maduración de las frutas y su desverdización. El sistema permite la maduración simultáneamente en múltiples celdas, proporcionando diferentes parámetros. Las características del diseño ponen el sistema BAFLO en el primer lugar para una elección profesional confiable y segura.

Características de BAFLO:

- Seguridad: trabaja con mezclas de 5% de etileno + 95% de nitrógeno, evitando cualquier riesgo de explosión
- Sistema flexible: un solo sistema puede ser conectado a varias celdas
- Control inteligente: permite un nivel de etileno independiente en cada celda
- Programación independiente: permite al mismo tiempo la maduración de diferentes tipos de fruta
- Gestión informatizada: asegura el suministro precisa de etileno en las celdas
- Programable: se puede programar las condiciones deseadas a través de la pantalla táctil
- Temporizable: se puede insertar etileno según intervalos fijos



O sistema de amadurecimento **BAFLO** representa a forma mais simples, económica e exacta para o amadurecimento e desverdeamento de fruta. O sistema permite de conseguir o amadurecimento contemporâneo até em mais câmaras, garantindo diversos parâmetros. As características de projecto põem o sistema BAFLO no primeiro lugar para uma escolha profissional fiável e segura.

Características de BAFLO:

- Segurança: Funciona com misturas de 5% de etileno + 95% de azoto, evitando qualquer risco de explosão
- Sistema flexível: um único sistema pode ser ligado a mais câmaras
- Controlo inteligente: permite um nível de etileno independente em cada câmara
- Programação independente: permite o amadurecimento de diversos tipos de frutas ao mesmo tempo
- Gestão computadorizada: assegura a emissão pontual e exacta de etileno nas câmaras
- Programável: é possível programar as condições desejadas mediante ecrã táctil
- Temporizável: é possível a introdução de etileno a intervalos preestabelecidos



Data may be changed without any notice



FRUIT CONTROL EQUIPMENTS

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