

LA NATURA PER CONSERVARE

Catalytic converter for removal of ethylene and volatile odorous products



The **SWINGTHERM-BS** are catalytic reactors studied for reducing the concentration of ethylene and volatile odorous products inside normal and controlled atmosphere storage cells.

Using SWINGTHERM-BS converters you can economically maintain the following ethylene concentrations:

- In refrigerated & C.A. cells for apples : $< 1 \div 5$ ppm
- In citrus, pear and vegetable cells: $0,05 \div 0,1$ ppm
- In kiwi cells: $< 0,02$ ppm

The SWINGTHERM-BS catalytic converters will also help you to:

- Obtain the best prevention against undesired ripening of fruit and vegetables and against the physio-pathologic effects of ethylene.
- Maintain a very low level of spore and bacteria due to the thermal-shock in the reactor
- Avoid disturbing the thermal balance of the cells due to particular work cycles and solutions that will limit heating of the processed air



LA NATURA PER CONSERVARE

Convertisseur catalytique pour la réduction d'éthylène et des produits volatils (aromatiques) - Convertidor catalítico para la reducción de etileno y de productos volátiles (aromáticos) - Conversor catalítico para a diminuição do etileno e produtos voláteis (aromáticos)



Les convertisseurs SWINGTHERM-BS sont des réacteurs catalytiques conçus pour réduire la concentration d'éthylène et de produits volatils dans les chambres de conservation sous atmosphère normale et modifiée.

L'utilisation des convertisseurs SWINGTHERM-BS permet de maintenir, de façon économique, les concentrations d'éthylène suivantes :

- _ dans les chambres frigorifiques et dans les A.C. pour pommes : < 1 + 5 ppm
- _ dans les chambres pour agrumes, poires et légumes : 0,05 + 0,1 ppm
- _ dans les chambres pour kiwi : < 0,02 ppm

Les convertisseurs d'éthylène SWINGTHERM-BS vous aideront également à :

- _ obtenir la meilleure prévention contre les maturations indésirables de fruits et légumes et contre les effets physiopathologiques de l'éthylène.
- _ maintenir des niveaux très faibles de spores et de bactéries à cause du choc thermique dans le réacteur.
- _ ne pas influencer le bilan thermique des chambres frigorifiques étant donné qu'ils utilisent des cycles de travail spécifiques et des méthodes permettant de limiter au maximum le réchauffement de l'air traité



Los convertidores SWINGTHERM-BS son reactores catalíticos diseñados para reducir la concentración de etileno y productos volátiles en las celdas de almacenamiento en atmósfera modificada y normal.

Usando los convertidores SWINGTHERM-BS es económicamente posible mantener las siguientes concentraciones de etileno:

- _ en celdas de refrigeración y en A.C. para manzanas: < 1 + 5 ppm
- _ en celdas de cítricos, peras y hortalizas: 0,05 + 0,1 ppm
- _ en celdas kiwi: < 0,02 ppm

Los convertidores de etileno SWINGTHERM-BS le ayudarán también a:

- _ obtener la mejor prevención contra la maduración no deseada de las frutas y de los vegetales y contra los efectos fisiopatológicos de etileno.
- _ mantener niveles muy bajos de esporas y bacterias como resultado de choque térmico en el reactor.
- _ no afectar el balance térmico de las celdas de refrigeración debido a que utilizan ciclos de trabajo especiales y dispositivos que permiten limitar el calentamiento del aire procesado



Os conversores **SWINGTHERM-BS** são reatores catalíticos estudados para reduzir a concentração de etileno e produtos voláteis nas câmaras de conservação em atmosfera normal e modificada.

Com os conversores SWINGTHERM-BS podemos manter, em economia, as seguintes concentrações de etileno:

- nas câmaras frigoríficas e em atmosfera controlada para maçãs: < 1 + 5 ppm
- nas câmaras para frutas cítricas, pêra e verduras: 0,05 + 0,1 ppm
- nas câmaras para kiwi: < 0,02 ppm

Os conversores de etileno SWINGTHERM-BS ainda ajudarão para:

- Obter a melhor prevenção contra o amadurecimento indesejado de produtos hortifrutícolas e contra os efeitos fisiopatológicos do etileno.
- Manter em valores muito baixos os níveis de esporas e bactérias por efeito do choque térmico do reactor.
- Não influenciar o equilíbrio térmico das câmaras frigoríficas já que utilizam especiais ciclos de trabalho e cuidados que permitem a limitação ao máximo do aquecimento do ar processado



SWINGTHERM	L1 x L2 x H cm	Weight / Poids / Peso Kg. *	M3/h	Electronic consumption/ Puissance absorbée Potencia absorbida/ Potência absorvida kW/h
BS 50	100x75x155	650	50	0.5
BS 150	125x75x170	800	150	1.1
BS 300	150x100x170	1350	300	1.8
BS 500	200x100x170	2000	500	2.7

380V + N/50 Hz.

Data may be changed without any notice

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