

NATURAL PRESERVATION

Purifier for SO₂, odorous volatile products and ethylene with combined humidification



The **TL** units for centralized use, have been designed and realized to eliminate the gaseous by-products produced by fruits during storage.

The units are used for the storage of superior quality apples, pears and citrus fruits in general and above all for SO₂ elimination from dessert grapes' storage cells.

Due to the effect of cell air recycle in counter-flow with water, the TL towers allow optimal organoleptic quality, firmness and sheen to be maintained, limit weight loss, alterations such as dermatosis and the damaging effects of metabolic gaseous products (common scald, aftertaste etc.)

SO₂ emission systems complete with dosers can also be supplied with the purifiers for exact dosage of the gas, as well as specific evaporators.



Épurateurs de SO2 - Depurador de SO2



Les unités TL, pour le service centralisé, ont été conçues et réalisées pour réduire les sous-produits de l'échange gazeux des fruits pendant la conservation.

Ils sont utilisés pour la conservation de pommes de choix, de poires et d'agrumes en général, et, surtout, pour réduire le dioxyde de soufre dans les chambres de conservation du raisin.

Suite au recyclage de l'air de la chambre à contre-courant d'eau, les tours TL permettent de maintenir non seulement une excellente qualité organoleptique, mais aussi la fermeté et l'éclat des fruits, tout en limitant les pertes de poids, les altérations telles que les dermatoses et les effets nocifs des produits gazeux du métabolisme (réchauffage commun, arrière-goûts, etc.).

En combinaison avec les épurateurs, nous fournissons également des systèmes d'introduction de SO2 dotés des doseurs (pour mesurer avec précision le gaz introduit) et d'évaporateurs spécifiques.



Las unidades TL, para el servicio centralizado, se han diseñado e implementado para reducir los subproductos de recambio gaseoso de la fruta durante el almacenamiento.

Encuentran aplicación en el campo de la conservación de manzanas de elección, peras y cítricos en general, y especialmente para la eliminación de dióxido de azufre en las celdas de almacenamiento de uva de mesa.

El efecto del aire reciclado de la celda en contracorriente con agua, las torres TL permiten mantener una buena calidad organoléptica, la firmeza y el brillo de la fruta, lo que limita las disminuciones de peso, las alteraciones de los trastornos de la piel y los efectos nocivos de los productos gaseosos del metabolismo (calefacción común, dejos, etc.).

En combinación con los depuradores se proporcionan también sistemas de inserción de SO2 que tienen dosificadores para una medición precisa del gas inyectado y de evaporadores específicos.



As unidades TL, para o serviço centralizado, foram projectadas e realizadas para diminuir os subprodutos da troca gasosa da fruta durante a conservação.

Encontram aplicação na conservação de maçãs finas, pêra e frutas cítricas em geral e sobretudo para a diminuição do anidrido sulfuroso nas câmaras de conservação da uva de mesa.

Por efeito da reciclagem do ar da câmara em contracorrente com água, as torres TL permitem a manutenção de excelentes qualidades organolépticas, a textura e o brilho da fruta, limitando a diminuição do peso, as alterações do tipo dermatoses e os efeitos danosos dos produtos gasosos do metabolismo (fermentação comum, gosto residual etc.).

Combinados com os depuradores, fornecemos também sistemas de introdução de SO2 com doseadores para uma medição exacta do gás introduzido e de específicos evaporadores.



MODEL / MODEL / MODELO	L1 x L2 x H cm	WEIGHT / Poids Peso Kg. *	M ³ /h	M ³ / H ₂ O/h	ELECTRIC CONSUMPTION/ PUISSANCE / POTENCIA kW/h
TL	160x84x470	1900	600	4	2.2

Data may be changed without any notice