

ETI

ETHYLENE PURIFIERS



PERFECT ATMOSPHERE

Fruit Control Equipments s.r.l.
Sede legale e operativa:
Via R. Luxemburg, 55
20085 Locate di Triulzi (MI) - ITALY

Cap. Soc. vers. € 500.000
C.C.I.A.A. MI 1185458
Iscr. Trib. di Milano n. 246312
CF / PIVA: 07814560152

Tel. +39.02.9048141
Fax +39.02.9079112
info@fruitcontrol.it
www.fruitcontrol.it

ETI

ETHYLENE PURIFIERS

ENG

The ETI ethylene absorber uses PURAFIL/ABSOTIL and has been designed and built for work on single rooms. ETI may be installed either inside the room or externally.

Use of ETI absorbers allows low levels of ethylene to be maintained inside the rooms, economically protecting the perishables from the negative effects that ethylene can cause during storage.

With the ETI absorber and PURAFIL/ABSOTIL, harmful gases such as hydrocarbons and SO₂, can also be eliminated.

The absorber is used for the storage of horticultural products, cut flowers, kiwifruit and other perishables that normally produce low levels of ethylene but which are also highly sensitive to this gas.

IT

L'assorbitore di etilene ETI utilizza PURAFIL/ABSOTIL ed è progettato e costruito per essere usato singolarmente in ogni cella. ETI può essere installato sia in cella che fuori cella in funzione dell'applicazione.

L'uso dell'assorbitore ETI consente di mantenere basso il livello di etilene nelle celle frigorifere, proteggendo economicamente le derrate dagli effetti negativi che l'etilene ha durante la conservazione.

Con l'assorbitore ETI ed PURAFIL/ABSOTIL è possibile eliminare inoltre altri gas nocivi come idrocarburi e SO₂.

L'assorbitore è usato nella conservazione di prodotti orticoli, fiori recisi, kiwi e altre derrate che producono normalmente piccole quantità di etilene, ma molto sensibili a tale gas.

RU

Поглотитель этилена ETI использует PURAFIL/ABSOTIL и разработан и построен для индивидуального использования в каждой камере. ETI может быть установлен как внутри, так и снаружи камеры в зависимости от применения.

Использование поглотителя ETI позволяет поддерживать низкий уровень этилена в холодильных камерах, экономично защищая продукты от негативного воздействия этилена при хранении.

С поглотителем ETI и PURAFIL/ABSOTIL также можно устранить другие вредные газы, такие как углеводороды и SO₂.

Поглотитель используется для хранения садовых продуктов, срезанных цветов, киви и других пищевых продуктов, которые обычно производят небольшое количество этилена, но очень чувствительны к этому газу.

FR

L'absorbeur d'éthylène ETI utilise PURAFIL/ABSOTIL et est conçu et construit pour être utilisé individuellement dans chaque cellule. ETI peut être installé à l'intérieur et à l'extérieur de la cellule en fonction de l'application.

L'utilisation de l'absorbeur ETI permet de maintenir le niveau d'éthylène bas dans les chambres froides, en protégeant économiquement les denrées alimentaires des effets négatifs de l'éthylène lors du stockage.

Avec l'absorbeur ETI et PURAFIL/ABSOTIL, il est également possible d'éliminer d'autres gaz nocifs tels que les hydrocarbures et le SO₂.

L'absorbeur est utilisé dans la conservation de produits horticoles, de fleurs coupées, de kiwis et d'autres denrées alimentaires qui produisent normalement de petites quantités d'éthylène, mais très sensibles à ce gaz.

ES

El absorbedor de etileno ETI utiliza PURAFIL/ABSOTIL y está diseñado y fabricado para ser usado individualmente en cada celda. ETI puede ser instalado tanto en la celda como fuera de la celda en función de la aplicación.

El uso de absorbedor ETI permite mantener bajo el nivel de etileno en las celdas frigoríficas, protegiendo económicamente los productos de los efectos negativos que el etileno tiene durante la conservación.

Con el absorbedor ETI y PURAFIL/ABSOTIL es posible eliminar también otros gases nocivos como hidrocarburos y SO₂.

El absorbedor se usa en la conservación de productos hortícolas, flores cortadas, kiwi y otros productos que producen normalmente pequeñas cantidades de etileno, pero que son muy sensibles a este gas.

POR

O absorvedor de etileno ETI utiliza PURAFIL/ABSOTIL e foi concebido e fabricado para ser usado individualmente em cada câmara. O ETI pode ser instalado dentro ou fora da câmara, dependendo da aplicação.

O uso do absorvedor ETI permite manter baixo o nível de etileno nas câmaras frigoríficas, protegendo economicamente os géneros dos efeitos negativos que o etileno tem durante a conservação.

Com o absorvedor ETI e PURAFIL/ABSOTIL, também é possível eliminar outros gases nocivos, como hidrocarbonetos e SO₂.

O absorvedor é utilizado na conservação de produtos hortícolas, flores cortadas, kiwis e outros géneros que normalmente produzem pequenas quantidades de etileno, mas muito sensíveis a esse gás.

MODELLO
MODEL
МОДЕЛЬ

Dimensioni
Dimensions
Размеры
L1 x L2 x H (cm).

Peso
Weight
Вес
(Kg)

Potenza
Power
мощность
(kW)

ETI 25

122 x 50 x 120

107

0.2

ETI 50

122 x 50 x 120

121

0.2

**data may vary without any notice

** Данные могут быть изменены без какого-либо уведомления.



PERFECT ATMOSPHERE

Fruit Control Equipments s.r.l.

Sede legale e operativa:

Via R. Luxemburg, 55

20085 Locate di Triulzi (MI) - ITALY

Cap. Soc. vers. € 500.000

C.I.A.A. MI 1185458

Iscr. Trib. di Milano n. 246312

CF / PIVA: 07814560152

Tel. +39.02.9048141

Fax +39.02.9079112

info@fruitcontrol.it

www.fruitcontrol.it