



WAAROM WIJ JUIST WEL APPELS MET PEREN VERGELIJKEN

Wie zijn producten in perfecte conditie wil houden, kiest voor een Besseling CO₂-adsorber, ook wel 'scrubber' genoemd. Een beproefde en zekere technologie om CO₂ uit koelcellen te verwijderen, inclusief een deel van het aanwezige ethyleen.

Bij ademhaling wordt zuurstof verbruikt en CO₂ geproduceerd. Een verhoogd CO₂ niveau maakt een vrucht 'rustig', maar een teveel brengt schade toe en moet dus verwijderd worden. Ieder product kent een andere CO₂ productie en een maximaal toelaatbare CO₂ waarde. Daarom vergelijken wij juist wel appels met peren.

Door toepassing van een centrale scrubberinstallatie creëren wij de mogelijkheid verschillende soorten groenten en fruit in één koelcomplex te bewaren. Flexibiliteit wat betreft de bediening van de CO₂ scrubber is hierbij uiterst belangrijk, ieder product/ras heeft namelijk zijn eigen handleiding.



De Besseling CO₂-adsorber bevat actieve koolstof, die de eigenschap heeft CO₂-moleculen te adsorberen (aan zich te binden). Door de lucht uit de koelcel langs deze actieve koolstof te transporteren en weer retour te leiden naar de koelcel, wordt de CO₂ effectief uit een cel verwijderd.

Behalve een bedieningspaneel, waarmee de handelingen per koelcel worden uitgevoerd, is de adsorber uitgerust met een 'scrubberlong'. Dit gepatenteerde ULO-systeem waarborgt een absoluut lage zuurstofwerking waardoor er vrijwel geen zuurstof in de koelcel komt. De lagedruk-ventilator beperkt het energieverbruik tot een minimum. Een belangrijk voordeel, omdat een adsorber het grootste gedeelte van de dag draait.

De Besseling CO₂-adsorber

- *Proven Technology, eenvoudig, bedrijfszeker en duurzaam*
- *Minimum hoeveelheid zuurstof in cel (ideaal voor ULO)*
- *Laag energie verbruik*
- *Lage servicebehoefte*
- *Efficiënt gebruik van actieve koolstof*
- *Vormvaste EBRO dubbelkleppen op zowel adsorber als cel*
- *Uitermate gebruiksvriendelijk*

