



POR QUÉ NOSOTROS SI COMPARAMOS MANZANAS CON PERAS

Quien desea mantener su producto en perfectas condiciones, elige adsorbedores de CO₂ -Besseling, tambien llamado 'scrubber'. Una tecnología segura y comprobada para eliminar el CO₂ de las cámaras frigoríficas inclusive parte de etileno.

Con la respiración se consume oxígeno y se produce CO₂. Un nivel de CO₂ elevado, mantiene la fruta 'estable', pero puede ocasionar daños por lo tanto debe ser eliminado. Cada producto tiene una producción de CO₂ diferente y tolera un nivel máximo distinto. Por ello, nosotros comparamos manzanas con peras.

Usando una instalación centralizada de adsorbedores creamos la posibilidad de conservar diferentes productos en un solo complejo frigorífico. Flexibilidad en el manejo del adsorbedor, cada producto tiene su propio régimen.



El adsorbedor Besseling CO₂- dispone de carbón activo que tiene la propiedad de absorber las moléculas de CO₂. Llevando el aire de la cámara a través del carbón activo devolviéndolo a la cámara, se elimina de forma efectiva el CO₂ existente.

El adsorbedor dispone de un panel de uso, para realizar las programaciones para cada cámara, así como de un pulmón. Este sistema patentado ULO-system asegura un funcionamiento bajo en oxígeno aportando cero oxígeno a la cámara. El ventilador de baja presión determina un consumo energético mínimo. Una ventaja importante ya que el adsorbedor estará funcionamiento la mayor parte del día.

El adsorbedor CO₂-Besseling

- *Proven Technology, sencillo. Fiable y de larga duración*
- *Aportación mínima de oxígeno en la cámara (ideal para ULO)*
- *Consumo energético mínimo*
- *Mantenimiento bajo*
- *Uso efectivo del carbón activo*
- *Válvulas dobles EBRO tanto en el adsorbedor como en las cámaras*
- *Fácil de usar*

