

Maquinas ETHYLCLEAN

Son máquinas estudiadas para la circulación forzada del aire a través del granulado **RETARDER PLUS**, dentro de los ambientes de almacenamiento y distribución de los productos frescos. Existen diferentes modelos, todos fabricados en acero inoxidable, para los distintos volúmenes de aire según la cámara de almacenamiento de productos.

CUADRO DE ESPECIFICACIONES:

MODELO	CONSUMO	PESO	MEDIDAS
ETH 100	38 W/h	10 Kg.	24x18x40 cm.
ETH 500	0.15 kW/h	55 Kg.	50x35x111 cm.
ETH 1500	0.30 kW/h	77 Kg.	100x35x111 cm.



Las máquinas **ETHYLCLEAN** han sido sometidas a las pruebas de ventilación para flujo de aire según las normas: ANSI/AMCA Standard 210-85; ANSI/ASHRAE 51-1985; UNE 100-212-89 BS 848, Part 1.

Página 1 de 3

La información aquí suministrada está basada en nuestros estudios de laboratorio y producción. Sin embargo, esta información no implica garantía alguna de Bioconservación, explícita o implícita, sobre los daños y perjuicios que pudieran derivarse del uso del producto, ya que escapan del control del fabricante las variables físicas y químicas que puedan incidir en la aplicación que haga el usuario.

doxa S.R.L.

Ruta Nac. 14 Km 245,1 – Colonia Yerúa - Entre Ríos - Argentina

Tel/Fax: 0345 – 4215291

e-mail: info@doxa-argentina.com.ar



TRANSPORTE REFRIGERADO:

Para asegurar la llegada de la mercadería en buenas condiciones, recomendamos el uso de los filtros de transporte **RETARDER PLUS**, cuyo granulado especial está estudiado para eliminar la acumulación de etileno del interior de camiones, contenedores y bodegas de barco. Los filtros de transporte **RETARDER PLUS** se colocan en la rejilla de absorción del equipo de frío, ya que es el paso obligado de todo el aire del ambiente.

Existen dos modelos de filtro: el **SWIFT** (verde), para transporte terrestre de corta duración, y el **EXTEND** (azul), para transporte en contenedor o marítimo de mayor duración.

VENTAJAS DE LOS AMBIENTES DEPURADOS DE ETILENO, ESPORAS FÚNGICAS Y BACTERIANAS:

- *Higiene: mantiene la atmósfera libre de microorganismos y hongos reduciendo mermas por podridos.
- *Las frutas y hortalizas ralentizan su respiración: disminuye las mermas por pérdida de peso y el arrugamiento de la piel.
- *Se mantiene la dureza, la acidez y el contenido de azúcares de las frutas.
- *Se retrasa la pérdida de clorofila. Evita el cambio de color de frutas y verduras.
- *Reduce drásticamente la contaminación ambiental, la mezcla de olores y el desarrollo de patologías: *Botrytis*, *Penicillium*, *Monilia*, etc.

Página 2 de 3

La información aquí suministrada está basada en nuestros estudios de laboratorio y producción. Sin embargo, esta información no implica garantía alguna de Bioconservación, explícita o implícita, sobre los daños y perjuicios que pudieran derivarse del uso del producto, ya que escapan del control del fabricante las variables físicas y químicas que puedan incidir en la aplicación que haga el usuario.

doxa S.R.L.

Ruta Nac. 14 Km 245,1 – Colonia Yerúa - Entre Ríos - Argentina

Tel/Fax: 0345 – 4215291

e-mail: info@doxa-argentina.com.ar

Granulado RETARDER PLUS:

Es un absorbedor químico no reutilizable obtenido de la mezcla de arcillas naturales y desinfectantes como el permanganato potásico. Se presenta en forma de gránulos que se colocan en las máquinas ETH, en filtros, sobres y blisters. Su uso garantiza la higiene del aire tratado depurándolo de microorganismos y de sustancias (gases) como el etileno que se acumulan en los ambientes de frutas y hortalizas, asegurando una mejor calidad organoléptica de los productos y un mejor aspecto externo.

La duración del gránulo es inversamente proporcional al nivel de volátiles en el aire. La duración del producto viene indicada en cada caso en función de las necesidades, metodología de trabajo y condiciones de cada cliente.

A medida que el gránulo se satura, pasa de color violeta (máxima capacidad de absorción) a marrón (mínima capacidad de absorción).

RETARDER PLUS no deja residuos químicos sobre los alimentos, no es un aditivo.



Página 3 de 3

La información aquí suministrada está basada en nuestros estudios de laboratorio y producción. Sin embargo, esta información no implica garantía alguna de Bioconservación, explícita o implícita, sobre los daños y perjuicios que pudieran derivarse del uso del producto, ya que escapan del control del fabricante las variables físicas y químicas que puedan incidir en la aplicación que haga el usuario.

doxa S.R.L.

Ruta Nac. 14 Km 245,1 – Colonia Yerúa - Entre Ríos - Argentina

Tel/Fax: 0345 – 4215291

e-mail: info@doxa-argentina.com.ar