



AXESSO

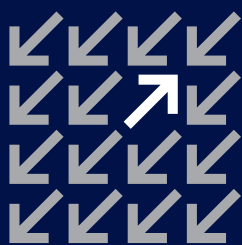
ACCÈS MAXIMUM POUR UN MÛRISSEMENT DE PRÉCISION



Aujourd'hui, les consommateurs s'attendent à pouvoir consommer des fruits mûrs toute l'année. Toutefois, chaque fruit mûrit à son propre rythme, ce qui présente un défi pour les grossistes, les distributeurs et les détaillants. Chez Interko, nous nous spécialisons dans la création d'un environnement de maturation et de stockage parfait pour chaque type et variété de fruit. Les salles de mûrissement AXESSO à accès aléatoire sont spécifiquement conçues pour offrir la flexibilité requise afin de basculer du mûrissement d'un fruit à un autre, y compris les mangues, les avocats, les fruits à noyau et même les poires.

Les salles AXESSO d'Interko offrent aux utilisateurs des capacités maximales d'adaptation et d'efficacité, avec un contrôle total et fiable de la température par l'utilisateur, moyennant un coût minimal. Les palettes individuelles peuvent être retirées de la salle une fois que les fruits sont mûrs. Chaque palette dispose de son propre ventilateur et une large allée ainsi que des ouvertures spacieuses entre les palettes favorisent les manœuvres.

Dans la mesure où la hauteur des palettes est variable, les salles AXESSO peuvent aussi être équipées de rideaux latéraux individuels à hauteur réglable et de cloisons de séparation en mousse antibactérienne revêtue de PVC. Pour réduire la déshydratation et la déperdition de produits, un refroidisseur d'air est installé sur toute la longueur de la salle. Cela optimise la zone de refroidissement et entretient une température constante. Les salles AXESSO peuvent aussi être équipées d'un système de déshumidification pour préserver un niveau d'humidité encore supérieur.



Interko

HEAT EXCHANGERS &
RIPENING SOLUTIONS

Interko

Nijverheidstraat 8
NL-2751 GR Moerkapelle
The Netherlands

Phone: +31 79 593 25 81

Fax: +31 79 593 12 04

E-mail: info@interko.com

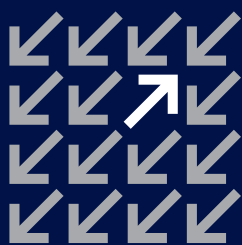
Website: www.interko.com



Pour assurer une durée de conservation optimale des produits, Interko peut proposer une surface de refroidissement plus grande. Cela permet aux salles AXESSO de procéder à un refroidissement rapide qui élimine rapidement la chaleur des fruits à leur entrée. Le refroidisseur d'air est équipé en standard de ventilateurs REVERSO EC éco-énergétiques réversibles qui peuvent être activés et désactivés individuellement selon un protocole réseau. Ces ventilateurs sont conçus pour faire mûrir les fruits en utilisant un minimum d'énergie par palette au flux d'air maximum, ce qui permet de réaliser des économies considérables.

Les salles AXESSO d'Interko sont robustes et fiables. Les salles peuvent être utilisées selon une configuration à niveau simple, double ou triple avec des rayonnages robustes en acier inoxydable. Interko est fier de concevoir et de développer des solutions sur mesure adaptées aux défis individuels. Veuillez nous contacter pour obtenir un devis.

	NIVEAU SIMPLE	NIVEAU DOUBLE	NIVEAU TRIPLE
Rangées de palettes Stacking	Simple Double	Simple Double	Simple Double
Empilage	Espace large à accès aléatoire	Espace large à accès aléatoire	Espace large à accès aléatoire
Type de refroidisseur	ESH - RA	ESH - RA	ESH - RA
Nombre de positions de palettes	1..15 2..30	2..30 4..60	3..45 6..90
Dimensions des palettes standard	1.2 x 1.0	1.2 x 1.0	1.2 x 1.0
Dimensions des autres palettes	1,07 x 1,05 ou 48 po x 40 po	1,07 x 1,05 ou 48 po x 40 po	1,07 x 1,05 ou 48 po x 40 po
Nombre max de zones dans une seule rangée	3 6	3 6	3 6
Capacité de refroidissement	Dépend du produit	Dépend du produit	Dépend du produit
Réfrigérant standard	Eau refroidie	Eau refroidie	Eau refroidie
Autre réfrigérant	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Tubes en acier inoxydable	✓	✓	✓
Capacité de chauffage électrique	250 / 500 W par palette	250 / 500 W par palette	250 / 500 W par palette
Chauffage par échangeur thermique	o	o	o
Ventilateur REVERSO Interko	-	✓	✓
Ventilateur à remplacement rapide	✓	✓	✓
Serpentins à nettoyage rapide	✓	✓	✓
Capteurs de CO2/RH & de température intégrés	o	o	o



Interko

HEAT EXCHANGERS &
RIPENING SOLUTIONS