

## Equipamento para amadurecimento artificial de frutas

O presente **catálogo técnico** desvenda toda a especificação do **Equipamento para amadurecimento artificial de frutas**, cabe esclarecer que ele foi especialmente desenvolvido para o método de maturação induzida de hortifrúteis. Contudo, há de se mencionar, que ele é de simples instalação e não demanda nenhuma manutenção posterior.

*Segundo afirma a **Tectermica** "por certo o emprego deste **processo** permite oferecer, de maneira repentina e, a partir do estoque de frutos imaturos, a quantidade deles, devidamente amadurada, desejada pelo consumidor. De tal forma, que não ocorra alteração no paladar, na textura ou na aparência dessas frutas climatizadas." (grifo nosso)*

Certamente a **Tectermica** é a única indústria **fabricante** deste tipo de sistema. Assim sendo, como estamos atentos as necessidades dos

consumidores, então, concebemos este aparelho no formato de kit, ou seja, com todos os componentes inclusos.

Este documento assegura que o Equipamento para amadurecimento artificial de frutas não exige mão de obra especializada para montagem, pois, para instala-lo, basta saber utilizar uma furadeira e uma chave de fenda. Ademais, disponibilizamos o competente Manual de Instalação e Operação. Inclusive este gerador de etileno pode ser despachado por Sedex e, para qualquer localidade.

### Conheça as partes integrantes do sistema para maturação de frutos

Aprecie os componentes deste benéfico equipamento, como segue:

#### Composição do kit do Equipamento para desverdecimento de frutas

| Quantidade  | Descrição   |
|-------------|---|
| 01 un       | Regulador de pressão  |
| 01 un       | Cavalete de distribuição, 01 saída  |
| 01 un       | Pig tail  |
| 06 mt       | Mangueira de borracha, dupla camada, filamento trançado   |
| 01 un       | Difusor (arco aspersor)   |
| 01 jg       | Dispositivos de fixação e interligação  |
| Observação: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O kit é fornecido com 1 (um) difusor, suficiente para evaporadora com 1 (uma) hélice, requer quantos difusores necessários de acordo com a quantia de hélices disponíveis, ou seja, caso a evaporadora disponha mais de um ventilador, ou exista mais de uma evaporadora, serão necessários difusores adicionais;</li> <li>• O conjunto é comercializado com 1 (um) cavalete de distribuição e com 1 (uma) saída, suficiente para 1 (uma) câmara fria, então, quando houver mais de uma câmara frigorífica para desverdecimento será necessário prover cada uma delas com uma coleção do Equipamento para amadurecimento artificial de frutas;</li> <li>• Não está incluso o fornecimento do cilindro, bem como a carga do gás (agente maturador) formulado exclusivamente para acelerar o amadurecimento de uma fruta específica;</li> <li>• O conjunto é fornecido com o Manual de instalação e utilização.</li> </ul> |

#### Onde utilizar este dispositivo

Outra questão importante é que o aparelho para climatização de frutos é próprio para emprego em câmaras frigoríficas ou câmaras frias, sejam novas, bem como para aquelas já em uso.

#### Quais os frutos propícios ao sistema de indução ao amadurecimento

O esquema de desverdecimento induzido e/ou artificial apresenta excelentes resultados quando aplicado as seguintes mercadorias:

- banana;
- caqui;
- tomate;
- pimentão;
- limão siciliano, entre inúmeras outras frutas.



Verifique as versões que produzimos e comercializamos

**modelos** distintos, a versão comercial e o tipo industrial. Portanto é interessante explorar todas as características que constam nesta ficha técnica, senão vejamos:

Tenha em mente que o apetrecho para induzir o amadurecimento de frutas verdes é fabricado em dois

**Características do kit do Equipamento para desverdecimento de frutas**

| Modelo            | Modelo     | N° Saídas | N° Arcos | Ø Arco |
|-------------------|------------|-----------|----------|--------|
| Rede padrão       | RDE/1.1.20 | 1         | 1        | 20 cm  |
| Rede padrão       | RDE/1.1.35 | 1         | 1        | 35 cm  |
| Difusor adicional | RDE/DFS.20 | -         | -        | 20 cm  |
| Difusor adicional | RDE/DFS.35 | -         | -        | 35 cm  |

Observação:

- Difusor com diâmetro de 25 cm, adequado para evaporadora comercial;
- Difusor com diâmetro de 35 cm, adequado para evaporadora industrial;
- As características técnicas estão sujeitas a alterações sem prévio aviso.