



turgor.net

Цифровые
агротехнологии
хранения

МИКРОКЛИМАТ

для фрукто- и овощехранилищ

Тургор АМ[®]

сохранность

мультипродукт

новейшие технологии

энергосбережение

сервисное обслуживание

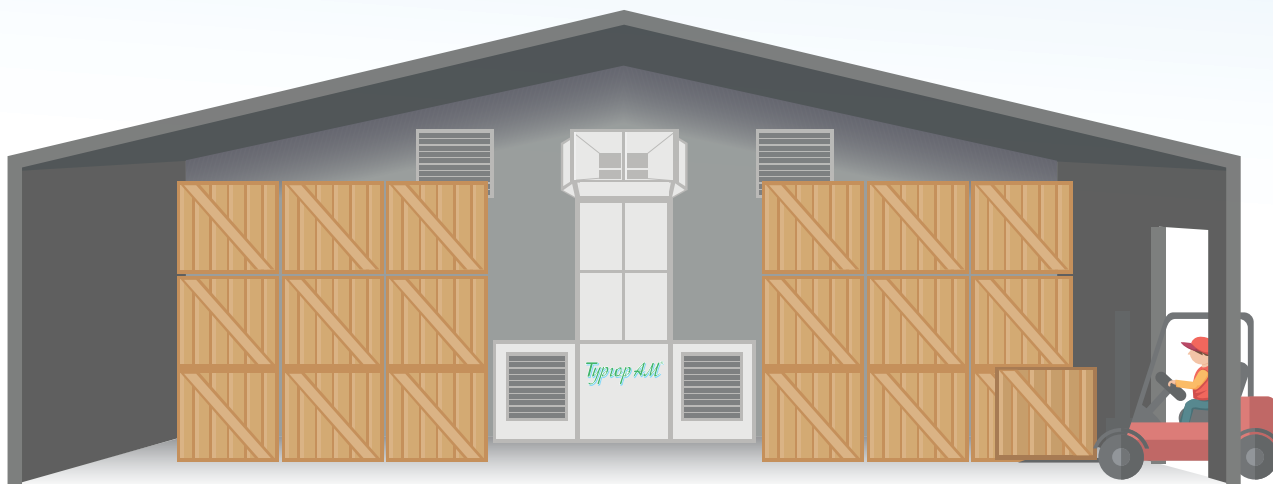


ERP2015



Программно-технический комплекс «Тургор АМ»®

инновационное оборудование активной вентиляции и микроклимата для длительного хранения овощей и фруктов в хранилищах



Снижение
материалоемкости
и трудозатрат

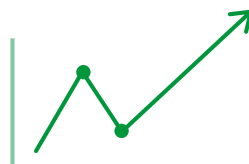
на 30%

Сокращение нагрузки
на электросеть

На стадии установки



Снижение потребления
электроэнергии
до 2-х раз



Полная визуализация и
контроль управлением
оборудования



Увеличение
товарности
на 15%

Низкая себестоимость
хранения овощей

Сервис

технический и
технологический



На стадии эксплуатации

КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ

для любого типа строительства



новые
хранилища



модернизируемые
хранилища



реконструируемые
хранилища

для любого типа хранения



навалный
(насыпной)



контейнерный
(в ящиках)



универсальный
(комбинированный)

для разных видов продукции



овощи

картофель, свекла, капуста, морковь, лук и др.



фрукты

яблоки, груши и др.



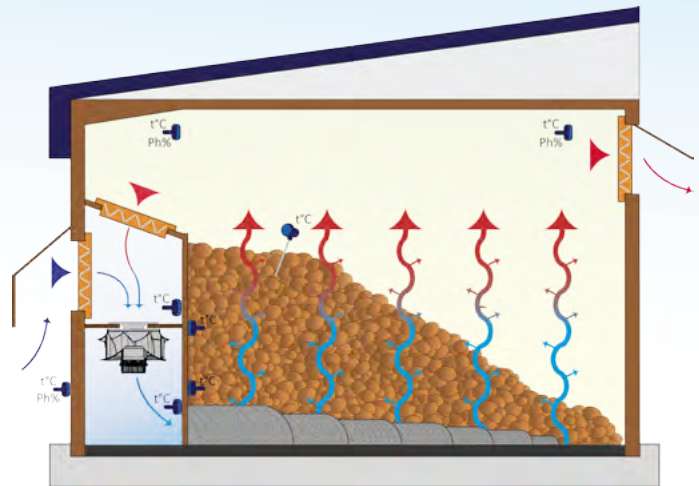
Посредством ПТК «Тургор АМ»® можно объединить
в единую систему контроля и управления несколько:

- хранилищ
- камер
- секций

СТАЦИОНАРНАЯ СИСТЕМА

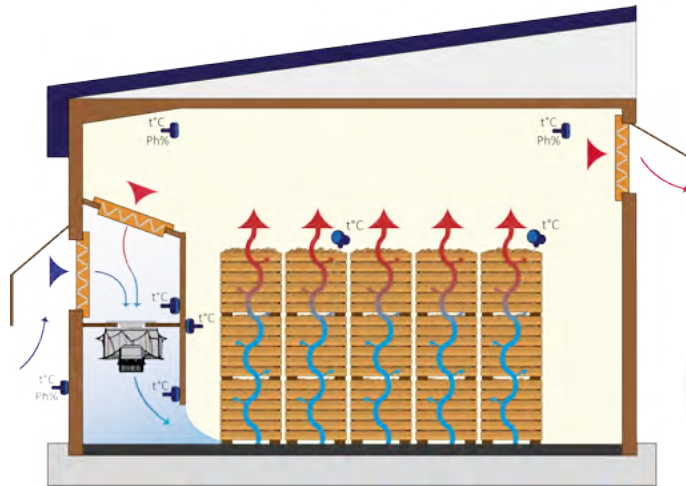
С отделением вентподготовки

Подача воздуха необходимого объема и температуры в камеру хранения по схеме «снизу-вверх»



навальное хранение

Вентиляционные каналы могут быть **любого типа** (напольные, подпольные)



контейнерное хранение

Отделение вентиляционной подготовки



вид сверху



вид снизу

МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА



✔ **Компактная** вентиляционная установка

✔ **Не надо строить** напорные стенки с отделением вентподготовки на хранилище

✔ **Высококачественные материалы:** корпус выполнен из анодированного алюминиевого профиля и полипропилена



✔ Широкий модельный ряд для разных объемов и задач **от 150 тонн хранения**

✔ **Идеальное решение** для контейнерного хранения овощей и фруктов

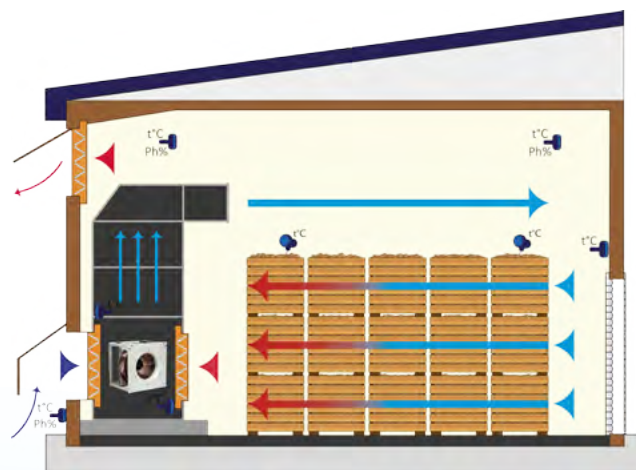
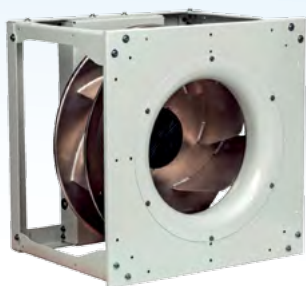


Схема работы модуля активной вентиляции и микроклимата «Тургор АМ»®

ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ



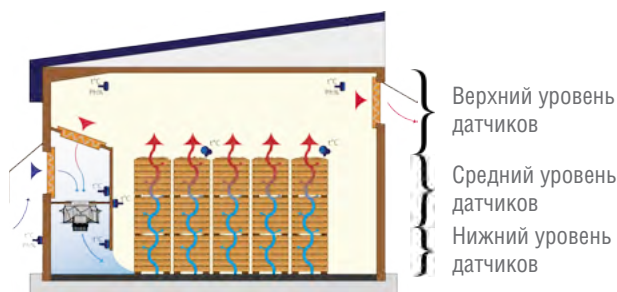
Энергосберегающие ЕС-вентиляторы

- Надежные и долговечные
- Не требуется доп. оборудование: фильтры ЭМС, экранированные кабели, внешние автоматы защиты двигателя и прочее, т.к. электроника и двигатель вентилятора собраны в единый узел
- Лучшее решение по обеспечению технологии хранения овощей и фруктов в соответствии с последними научными исследованиями в области специфики агротехнологий, энергосбережения и экологии



Воздушные клапаны

- Усиленная конструкция корпуса и лопаток, защищающая клапан от деформации и значительно продлевающая срок службы
- Плавное и точное электронно-цифровое управление от 0 до 100%



Инновационная трехуровневая система климат-контроля

- Электронно-цифровые датчики — быстрые, точные, надежные
- 3-уровневая система контроля температуры, влажности и др. (нижний, средний, верхний уровень) позволяет упростить принятие решения специалистом
- Низкая стоимость обслуживания и сервиса



Холодильное оборудование

- Интегрировано в комплекс активной вентиляции, что позволяет системе микролимата работать как единое целое
- Используется только при отсутствии необходимых погодных условий, что обеспечивает максимальное энергосбережение
- Элементы системы холодоснабжения высокого качества от ведущих мировых производителей: Bitzer, Danfoss, Grundfos, Carel, KFL, Eliwell и др.

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Уникальное русскоязычное программное обеспечение ПТК «Тургор АМ»® позволяет создавать необходимые условия хранения с учетом агротехнологии и осуществлять в ручном и автоматическом режимах (под наблюдением оператора) все технологические процедуры

ПРОСУШКА

ЛЕЧЕБНЫЙ ПЕРИОД

ОХЛАЖДЕНИЕ

ОСНОВНОЕ ХРАНЕНИЕ

АДАПТАЦИЯ



Температура и влажность, требуемые для длительного хранения продукции



Регулярное поступление свежего воздуха для дыхания овощей и фруктов



Полный мониторинг всех параметров системы (в том числе и энергопотребления) с возможностью построения графиков за любой период и ведения журнала работы оборудования



Не допускается «пересушивание» или образование конденсата



Максимально сохраняется «тургор» овощей и фруктов с учетом особенностей хранения каждого вида продукции и их целевого назначения



Контроль и управление из любой точки мира!



Тургор АМ[®]

Цифровые агротехнологии хранения

turgor.net