



TRANSICOLD



Lo que se envía fresco, llega fresco



EverFRESH®  
con Opción de  
Inyección de CO<sub>2</sub>



EverFRESH®

El Sistema de atmósfera controlada activa EverFRESH® de Carrier Transicold para contenedores refrigerados, ahora ofrece una nueva opción de inyección de dióxido de carbono ( $\text{CO}_2$ ) para proteger mejor la carga perecedera de alto valor con tasa de respiración baja, moderada, ó alta. La nueva opción permite al contenedor a ser precargado con  $\text{CO}_2$  al inicio del viaje, y agregar  $\text{CO}_2$  en forma automática cuando sea necesario durante el trayecto.

La opción de EverFRESH® con inyección de  $\text{CO}_2$  incluye un programa de computación, una valvula de control, y puertos de inyección que permiten la conexión a un suministro adicional de  $\text{CO}_2$ .

- Una vez que el contenedor es cargado y sellado, este puede ser pre-cargado con  $\text{CO}_2$  desde el puerto frontal de la unidad de refrigeración
- Cuando el contenedor es cargado al barco o cuando todavía esta en el puerto, tambien se puede inyectar  $\text{CO}_2$  por medio de cilindros dentro de la unidad, manteniendo así frescos los perecederos hasta su destino final

## Beneficios del sistema:



Preserva mejor, protege y extiende la vida en tránsito de carga perecedera de alto valor con tasa baja de respiración tal como arándano, uva, y papaya



Extiende el rango de productos perecederos aún más cuando se necesitan concentraciones altas de  $\text{CO}_2$  en tránsito



Menos susceptible a fugas del contenedor a través de presurización positiva



Mantiene la atmósfera en niveles más precisos para diferentes tipos de carga



Solución instalada del único proveedor en la industria del sistema activo de CA con opción integrada de adición de  $\text{CO}_2$  bajo demanda





# Principales características incluyen

## Separador de Nitrógeno

Recibe aire limpio y seco del sistema. El aire pasa a través de un módulo de fibras huecas el cual separa  $O_2$  y  $N_2$  suministrando activamente  $N_2$  hacia el contenedor



## Compresor de Aire

Provee aire comprimido al separador de nitrógeno. El aire es acondicionado a través de una serie de filtros, un separador de agua, y un circuito coalescente

- Sensores para monitorear  $O_2$  y  $CO_2$
- Permite pre-cargar el contenedor refrigerado con los niveles deseados de  $CO_2$

## Tabla de productos

Producto	Temperatura óptima	CA óptimo	Inyección $N_2$ / $CO_2$	Tasa de respiración	Potencial de vida postcosecha y en tránsito		Extensión de tránsito
					Aire	Mar con CA	
Aguacate/ Palta	5.0 to 8.0°C	2 - 5% $O_2$ y 4 - 10% $CO_2$	No necesaria	10 - 25 ml $CO_2$ /kg-hr	2 - 4 weeks	4 - 6 weeks	≥ 1.5 times
Arándano	-0.5 to +0.5°C	2 - 5% $O_2$ and 12 - 19% $CO_2$	Necesaria	3 - 4 ml $CO_2$ /kg-hr	1 - 3 weeks	8 - 10 weeks	≥ 3.3 times
Cereza	-0.5 to 1.0°C	3 - 8% $O_2$ and 10 - 14% $CO_2$	Necesaria	3 - 5 ml $CO_2$ /kg-hr	3 - 4 weeks	4 - 6 weeks	≥ 1.3 times
Espárrago	0.0 to 2.0°C	10 - 15% $O_2$ and 10 - 15% $CO_2$	No necesaria	14 - 50 ml $CO_2$ /kg-hr	1 - 2 weeks	2 - 4 weeks	2 times
Limón verde	9.0 to 12.0°C	5 - 10% $O_2$ and 4 - 10% $CO_2$	Posiblemente	3 - 6 ml $CO_2$ /kg-hr	3 - 6 weeks	4 - 8 weeks	≥ 1.3 times
Mango	10.0 to 13.0°C	3 - 5% $O_2$ and 5 - 10% $CO_2$	Posiblemente	12 - 22 ml $CO_2$ /kg-hr	2 - 3 weeks	3 - 5 weeks	≥ 1.5 times
Melón Cantalupo	2.0 to 3.0°C	3 - 5% $O_2$ and 10 - 15% $CO_2$	Necesaria	2 - 5 ml $CO_2$ /kg-hr	2 - 3 weeks	4 - 5 weeks	≥ 1.5 times
Melón Honeydew	7.0 to 10.0°C	3 - 5% $O_2$ and 5 - 10% $CO_2$	Necesaria	7 - 9 ml $CO_2$ /kg-hr	3 - 4 weeks	4 - 6 weeks	≥ 1.3 times
Uva	-0.5 to 0°C	3 - 5% $O_2$ and 5 - 10% $CO_2$	Posiblemente	12 - 22 ml $CO_2$ /kg-hr	2 - 3 weeks	3 - 5 weeks	≥ 1.5 times

CA - Atmósfera Controlada (siglas en Inglés)

Pueden ser necesarios ajustes dependiendo de factores que incluyen la variedad de productos, la condición en el punto de carga, las prácticas de manejo antes de la carga, la duración del viaje, etc.

# Beneficios de Atmósfera Controlada en Frutas y Hortalizas

Extiende calidad y potencial de vida en tránsito de la carga

01

Retarda maduración y deterioro

03

Mantiene firmeza y textura

05

Mejora uniformidad de maduración en destino

07

02

Protege contra daño por frío

04

Retarda cambios indeseables de color

06

Reduce la pérdida de peso (deshidratación)



**The Americas**  
Carrier Transicold  
Container Products Group  
1095 Cranbury S. River Road  
Suite 23  
Jamesburg, NJ 08831 USA  
Tel: +1-609-655-7605  
Fax: +1-609-655-3595

**Europe/Middle East/Africa**  
Carrier Transicold Limited  
Pittsburghstraat 21  
3047 BL Rotterdam  
The Netherlands  
Tel: +31-10-2380100  
Fax: +31-10-2380142

**Asia/Pacific**  
Carrier Transicold Pte. Ltd.  
251 Jalan Ahmad Ibrahim  
Singapore 629146  
Tel: +65-6213-6388  
Fax: +65-6862-5309

**Asia/Pacific**  
Carrier Transicold  
Container Products Ltd.  
7/F, Chung Shun Knitting Centre,  
1-3 Wing Yip Street,  
Kwai Chung, N.T.  
Hong Kong  
Tel: +852-288-00389  
Fax: +852-288-00314

**Japan**  
Carrier Transicold  
Container Products Ltd.  
6-39-1803, Akasaka  
9chome, Minatoku, Tokyo,  
107-0052, Japan  
Tel: +81-3-5772-3668  
Fax: +81-3-5772-3669

Carrier Transicold  
Container Products Group  
P.O. Box 4805  
Syracuse, NY 13221 USA

**Carrier.com/Container**

