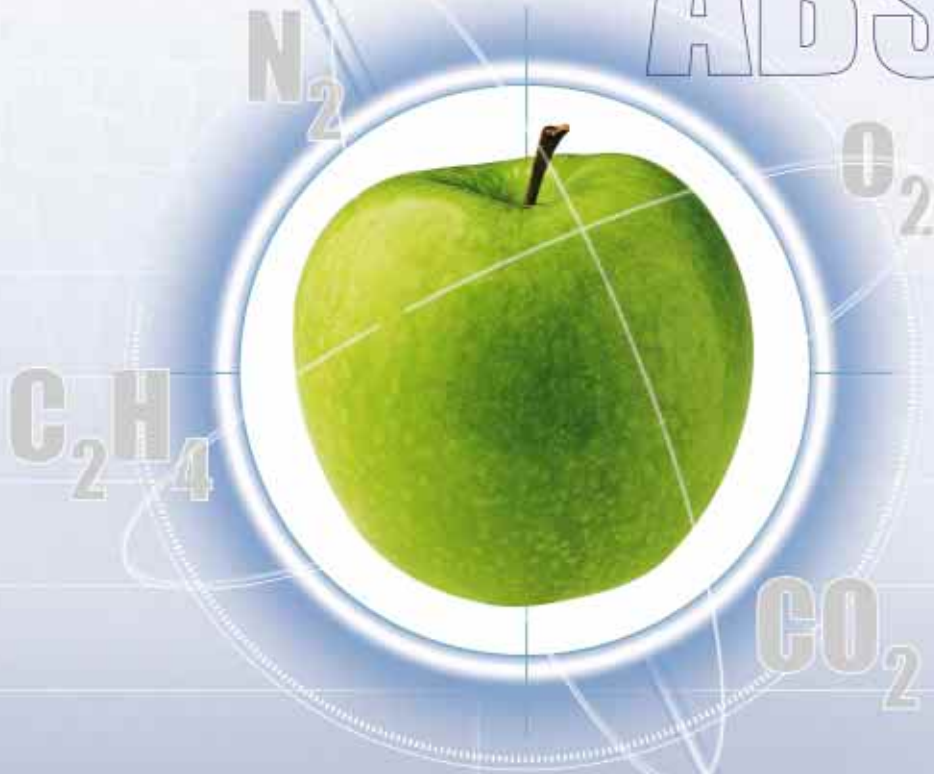


ABSOGER



Optimizar el Aire,
conservar la Calidad
de sus alimentos



LARGA CONSERVACIÓN DE LAS FRUTAS Y DE LAS VERDURAS

ABSOGER : optimizar el Aire,



Aplicaciones para :

- verduras,
- vino,
- frutas, ...



CONSERVACIÓN

CONTROL

GESTIÓN

conservar la Calidad de sus alimentos

Generador de nitrógeno

- Permite poner rápidamente sus cámaras en atmósfera controlada.
- Inertaje y degasificación del vino.

Adsorbedor de gas carbónico

- Indispensable para el almacenamiento de las frutas en atmósfera controlada.

Catalizador de etileno

- Alarga el almacenamiento y la vida de sus frutas y de sus verduras.

Analizador de O₂ - CO₂

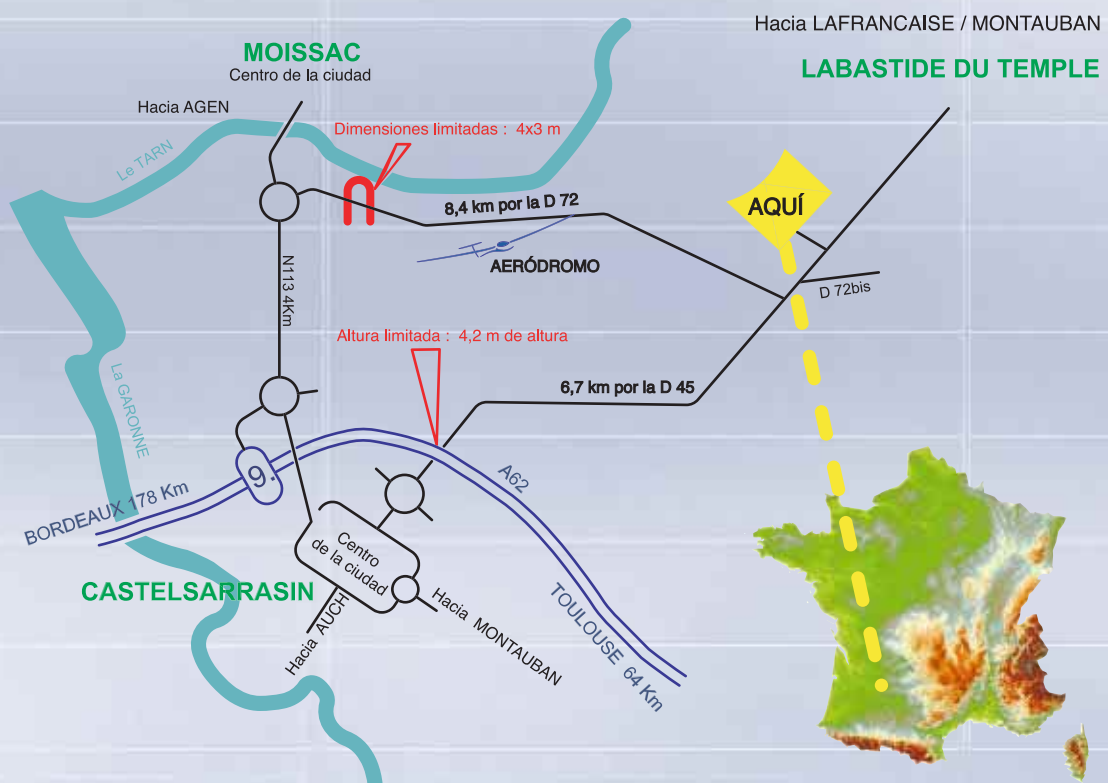
- Aparato portátil que permite un control manual de la atmósfera.

Gestión de O₂ - CO₂

- Permite el análisis, el pilotaje de los aparatos y la memorización de sus datos (seguimiento).

LARGA CONSERVACIÓN DE LAS FRUTAS Y DE LAS VERDURAS





Absoger S.A.
Font de Tuile
RD 45
82 100 LES BARTHES - FRANCE
Tel 33 (0)5 63 31 63 76 - Fax 33 (0)5 63 31 51 42
absoger@wanadoo.fr - <http://www.absoger.fr>