

ИЗОТЕРМИЧЕСКИЙ КОНТЕЙНЕР

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ УРОЖАЯ
(изучение спроса)

Компания «Композит-Агро» (Республика Беларусь) разработала и планирует запустить производство изотермических контейнеров для длительного хранения и перевозки на дальние расстояния собранного урожая овощей и фруктов.



Фото взято из открытых источников для визуализации изделия

Предлагаемые герметичные модули обладают прочной, антивандальной поверхностью, внутренним объемом от 1 до 5м³, термоизоляционными стенками до 10см. и встроенной системой газообмена, которая позволяет создавать внутри контейнера необходимую газовую среду и поддерживать нужную температуру, в результате чего срок хранения свежей продукции увеличивается в 2-3 раза.

Модули с собственной массой 25-50 кг не боятся внешних климатических воздействий, высоких и низких температур, не горючи, имеют неограниченный срок использования и высокую ремонтпригодность при невысокой стоимости.

Сохранность урожая обеспечивается за счет его хранения в модифицированной газовой среде (МГС) определенной температуры,

специально подобранной для каждого вида продукции. Состав МГС и низкая температура подавляют жизнедеятельность микроорганизмов, снижают интенсивность метаболических процессов в 2-3 раза, существенно увеличивая срок хранения урожая.

Модульная система хранения фруктов и овощей с применением изотермических контейнеров, а так же конструкция и размеры термомодуля позволяют возводить из них быстровозводимые склады – хранилища овощей и фруктов любого объема под открытым небом на любой ровной площадке с установкой модулей друг на друга до 3-4-х рядов, грузить и перевозить их вилочными погрузчиками, стандартной автотехникой или в контейнерах, одновременно хранить разные виды продукции в одном месте, использовать для своих нужд нужное количество продукции, не нарушая режим хранения всей остальной партии урожая.



Фото взято из открытых источников для визуализации изделия

Возможность создания заданных параметров внутренних сред – подвод холодного воздуха или специальной газо-воздушной смеси, проведение внутренней вентиляции или газообмена – обеспечивается через специально разработанную обвязку с автоматическим контролем через встроенные датчики.

Для организации длительного хранения свежей продукции или ее

перевозки на дальние расстояния необходимо обеспечить подачу в модули небольших объемов охлажденного до нужной температуры воздуха или МГС, подобранной в зависимости от вида сохраняемой продукции, то есть **не надо охлаждать все овощехранилище, морозильный склад или реф-контейнер, как делается сейчас, а надо заполнить охлажденным воздухом или МГС только небольшой внутренней объем модуля или группы модулей, оставшийся после его заполнения продукцией, и поддерживать ее состав и температуру с помощью автоматики.** Для глубокой заморозки или хранения замороженной продукции возможно использование твердой брикетированной углекислоты.

Использование модулей позволит значительно снизить издержки на хранение и перевозку урожая, выращенного и собранного сельскохозяйственными предприятиями, обеспечить его длительную сохранность в регионах произрастания, хранения или продажи, всесезонную поставку в удаленные регионы России и в другие страны. Контейнеры так же возможно использовать для хранения и перевозки охлажденной или мороженой рыбы, мяса, другой скоропортящейся продукции.

Стоимость одного контейнера с внутренним объемом 1 м3 составляет 28-32 тысячи рублей (RUR) в зависимости от количества и комплектации, начало выпуска планируется на апрель 2020 года.

Компания «Композит-Агро» просит Вас оценить предлагаемое изделие, высказать свое мнение или пожелание, сделать предварительный заказ.

Кроме того, приглашаем все заинтересованные предприятия, организации и частных инвесторов принять участие в реализации разработанной технологии на взаимовыгодных условиях. Готовы рассмотреть любые формы участия в проекте.

Надеемся на начало долгосрочного сотрудничества!

С уважением,

директор ООО «Композит-Агро» Котов Валерий Викторович
+7-913-469-15-02, +375-29-669-63-04 (Viber, WhatsApp, Telegram) +375-25-505-63-33
e-mail: v6696304@yandex.ru