



**FRUIT  
CONTROL  
EQUIPMENTS**







If your requirement is to reduce costs while preserving musts, wines and oil from deterioration, oxidation and alteration, then the moment has come to consider the use of a nitrogen generator.

Nitrogen application is widespread in the foodstuffs industry. FRUIT CONTROL EQUIPMENTS proposes an innovative method for the production of this gas, rational and economic, affordable enough for all budgets.

With the nitrogen generators produced by FRUIT CONTROL EQUIPMENTS it is possible to obtain immediately available nitrogen in an extremely simple, safe and clean way. In fact nitrogen production is obtained by physical separation of the atmospheric air.

- gas cylinders are not necessary
- concentration level is adjustable and controllable in real time
- power consumption is very limited
- regulation and emission of the nitrogen produced is extremely simple and automatic
- storage of nitrogen is possible for future uses
- nitrogen generator use doesn't require any particular authorization or permits
- pay back of the investment within a short period
- the nitrogen produced is dry, without humidity, ideal for optimal storage of foods and beverages







Si su requisito es reducir los costes conservando mostos, vinos y aceite protegiéndolos de la degradación, oxidación y cambios anormales, entonces se debe considerar el uso de un generador de nitrógeno.

FRUIT CONTROL EQUIPMENTS, aprovechando de su experiencia de más de cuarenta años en el ámbito de la conservación de los alimentos, es capaz de proponer sus generadores de nitrógeno para solucionar los problemas de conservación.

La aplicación de nitrógeno se ha extendido en la industria alimentaria.

FRUIT CONTROL EQUIPMENTS le ofrece un método innovador para la producción de este gas, racional y económicamente asequible para todos los presupuestos.

Con los generadores de nitrógeno FRUIT CONTROL EQUIPMENTS se puede obtener nitrógeno para su uso inmediato de manera muy simple, segura y limpia. En efecto, la producción de nitrógeno se consigue a través de la descomposición del aire atmosférico en sus moléculas constituyentes.



- No hay necesidad de cilindros
- El nivel de concentración es ajustable y controlable en tiempo real
- El consumo de energía es limitado
- el ajuste y el suministro de gas es muy simple
- Se puede acumular el nitrógeno producido para usos fraccionados en tanques adecuados
- La utilización del generador de nitrógeno no requiere ningún permiso especial: la máquina puede colocarse en cualquier lugar en el almacén.
- La amortización del costo inicial es muy rápido
- El nitrógeno generado no tiene humedad y luego es adecuado a la conservación óptima de los alimentos y de las bebidas





Se a sua exigência é a redução dos custos mediante a conservação de mostos, vinhos e óleos, preservando-os contra degradações, oxidações e alterações anómalas, chegou a hora de considerar a utilização dum gerador de azoto.

FRUIT CONTROL EQUIPMENTS, graças à da sua experiência de quarenta anos no sector da conservação dos alimentos, pode propor para si os seus geradores de azoto para resolver os problemas de conservação.

A aplicação de azoto é, hoje, amplamente difundida no sector alimentar.

FRUIT CONTROL EQUIPMENTS propõe para si um método inovador para a produção desse gás, racional e económico, ao alcance de todos os bolsos.

Com os geradores de azoto FRUIT CONTROL EQUIPMENTS é possível obter azoto imediatamente utilizável, de forma extremamente simples, segura e limpa. De facto, a produção de azoto é obtida mediante a decomposição do ar atmosférico nas suas moléculas constitutivas.

- Não são necessárias botijas
- o nível de concentração é regulável e controlável em tempo real
- O consumo de energia é limitado
- a regulação e o fornecimento do gás são muito simples
- É possível acumular o azoto produzido para utilizações fraccionadas em reservatório específico
- A utilização do gerador de azoto não requer nenhuma permissão especial: a máquina pode ser posicionada em qualquer ponto do depósito.
- A amortização da despesa inicial é muito rápida
- O azoto gerado é isento de humidade, portanto apto à conservação ideal de alimentos e bebidas



FRUIT CONTROL EQUIPMENTS

via R. Luxemburg 55 - 20085 Locate di Triulzi (MILANO) - Italia

Tel. +39.02.9048141 fax +39.02.9079112 - info@fruitcontrol.it - www.fruitcontrol.it