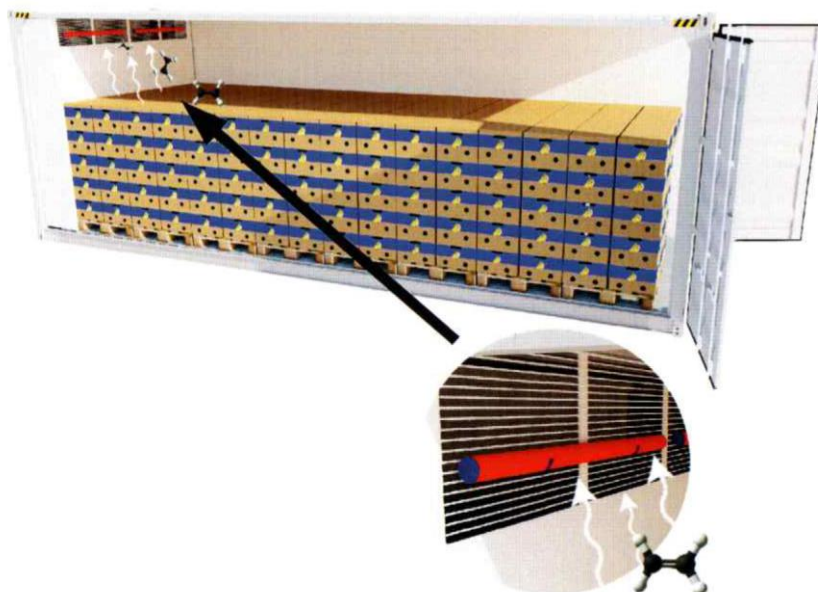


## Pochłaniacze etylenu



Chronią owoce, warzywa i kwiaty przed wpływem etylenu.

Pochłaniając związki etylenu wydłużają świeżość owoców, warzyw oraz kwiatów w czasie ich transportu i przechowywania. Chronią towar do 8 tygodni.

Wyposażone w dwa uchwyty ułatwiające zawieszenie na agregacie.

Po osiągnięciu punktu nasycenie nie przeciekają.

Nie uwalniają żadnych zapachów ani pyłów.

Eliminuje H<sub>2</sub>S, SO<sub>2</sub> i NO<sub>x</sub>.

Jeden pochłaniacz ochrania około 15m<sup>3</sup>.



Gaz etylen odpowiada za dojrzewanie owoców, warzyw i kwiatów przyspieszając proces ich gnicia. Do najbardziej podatnych na ten proces produktów należą m.in. jabłka, gruszki, awokado, pomidory, banany, mango, melony, brzoskwinie, liczi, marakuja, brokuły, kalafior, kwiaty itp.