

# ClensAir® E10



Technologie multistade nouvelle génération  
pour l'élimination de l'éthylène et des odeurs



Testé de façon indépendante par le Research Triangle Institute. 

Sans  
ozone

Élimine  
le gaz  
éthylène

Contrôle  
des odeurs



**AVEC**  
ClensAir

**SANS**  
ClensAir

## Pourquoi maîtriser l'éthylène ?

Diminuer l'éthylène permet d'éviter le mûrissement prématuré et prolonge la fraîcheur des fruits, légumes et fleurs coupées.

## Les atouts de ClensAir®

- ✓ **SÛR POUR L'ENVIRONNEMENT**  
Une solution sûre, sans agents désinfectants nocifs. Aucun rejet d'ozone ou de sous-produits toxiques.
- ✓ **RAPIDE**  
Débit d'air le plus élevé du secteur !
- ✓ **ÉCONOMIQUE**  
Tarif compétitif - chaque unité ClensAir® remplace plusieurs appareils concurrents.
- ✓ **SIMPLE**  
Installation et entretien simplifiés. Branchez, c'est prêt à l'emploi.
- ✓ **FIABILITÉ**  
Structure en acier robuste avec revêtement époxy et composants haut de gamme, assurant un fonctionnement continu.
- ✓ **POLYVALENT**  
S'adapte à toutes les tailles de pièces et à tous les usages.
- ✓ **FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE**  
Fonctionne de façon autonome grâce à un ventilateur à haut débit intégré.
- ✓ **ENTRETIEN MINIMAL**  
Indicateur de filtre intégré pour suivre facilement la durée de vie du filtre. Coûts d'entretien largement réduits par rapport à la concurrence.
- ✓ **FONCTIONNEMENT SILENCIEUX**  
Niveau sonore inférieur à 60 dB à un mètre.



**Le système le plus performant pour éliminer l'éthylène et les odeurs du marché**



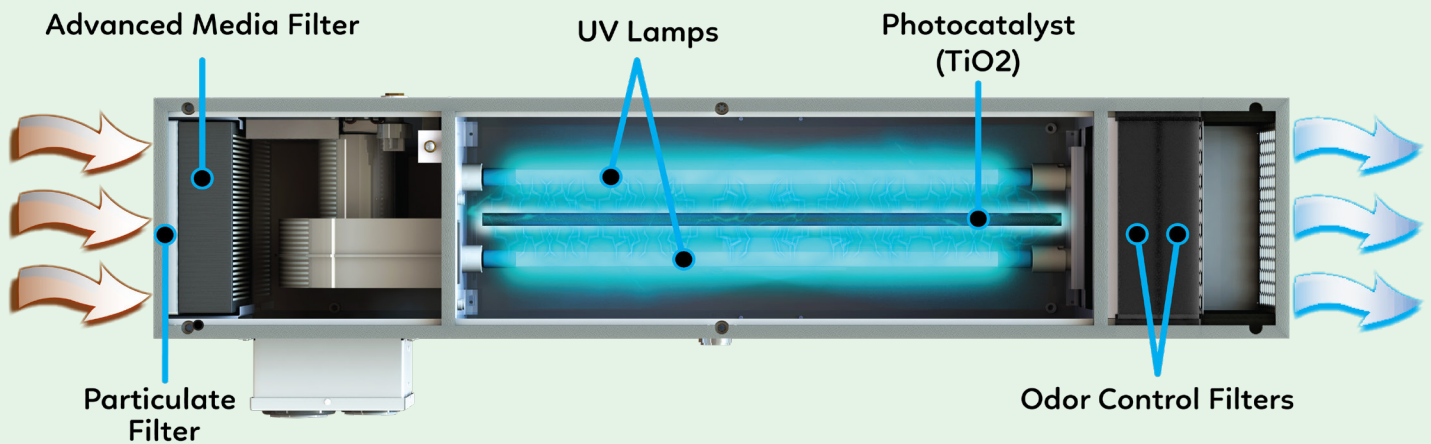
## Valeur ajoutée

- Réduisez le gaspillage alimentaire et les pertes de produits
- Conforme aux exigences de sécurité alimentaire
- Diminution de la contamination de l'air
- Élimine les odeurs, l'éthylène et autres composés organiques volatils
- Solution économique et économe en énergie

## Applications

- Salles de mûrissage
- Chambres froides
- Salles de préparation
- Serres
- Espaces de vente
- Transformateurs alimentaires
- Viandes, produits de la mer et fleurs
- Restaurants/Cafés
- Transport de produits périssables

## ClensAir® Procédé breveté multi-étapes d'élimination de l'éthylène



| Modèle                                    | Capacité de traitement (pieds cubes par minute) | Dimensions |         |         | Poids   | Alimentation électrique requise (Ampères) | Puissance    | Nombre de lampes | Capacité maximale de traitement (pieds cubes par jour) |
|---|---|------------|---------|---------|---------|---|--------------|------------------|--|
|   |   | Longueur   | Largeur | Hauteur |         |   |              |                  |  |
| ClensAir CLNSE10 (Contrôle de l'éthylène) | 167   | 42 po      | 23,5 cm | 20,3 cm | 20,4 kg | 2,0                                       | 110V ou 220V | 2                | 250 000  |

Technologie de pointe pour l'élimination de l'éthylène

## Procédé breveté de purification de l'air et d'élimination multicouche de l'éthylène

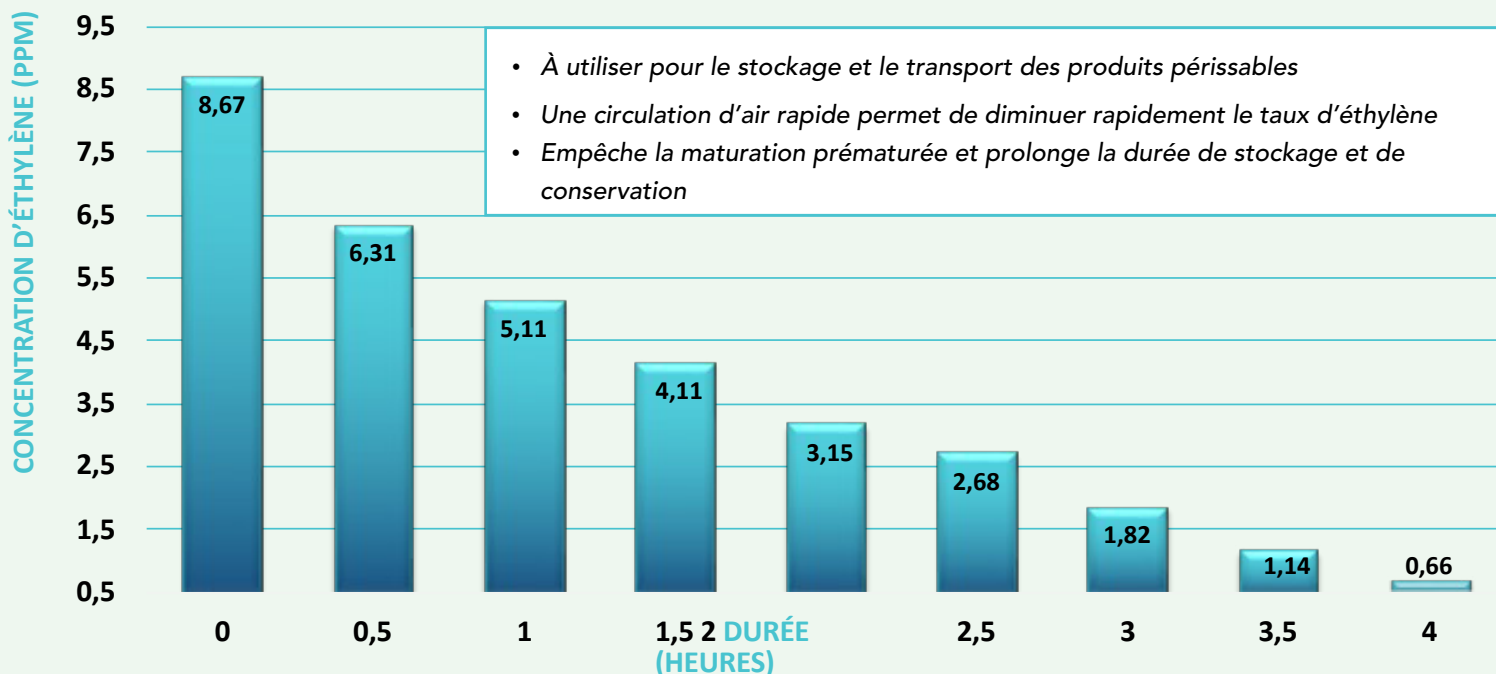
ClensAir a été conçu pour prolonger la durée de conservation des fruits et légumes, tout en maintenant un environnement réfrigéré sans contaminants nuisibles. Grâce à l'oxydation renforcée par ultraviolet, les polluants tels que l'éthylène, les moisissures, les germes et les odeurs sont éliminés.

L'air est aspiré dans une chambre de réaction autonome où les polluants sont détruits par un procédé d'oxydation accélérée par ultraviolet dans ClensAir. ClensAir s'attaque activement aux polluants aéroportés pour garantir une efficacité maximale. Un processus d'oxydation transforme l'éthylène en eau et en dioxyde de carbone. La chambre de réaction, spécialement conçue pour traiter les polluants microbiologiques et chimiques des espaces réfrigérés, est le lieu où se déroulent entièrement l'oxydation et l'irradiation ultraviolette. Aucun ozone n'est rejeté dans l'atmosphère.

### Technologie révolutionnaire d'élimination de l'éthylène et des odeurs

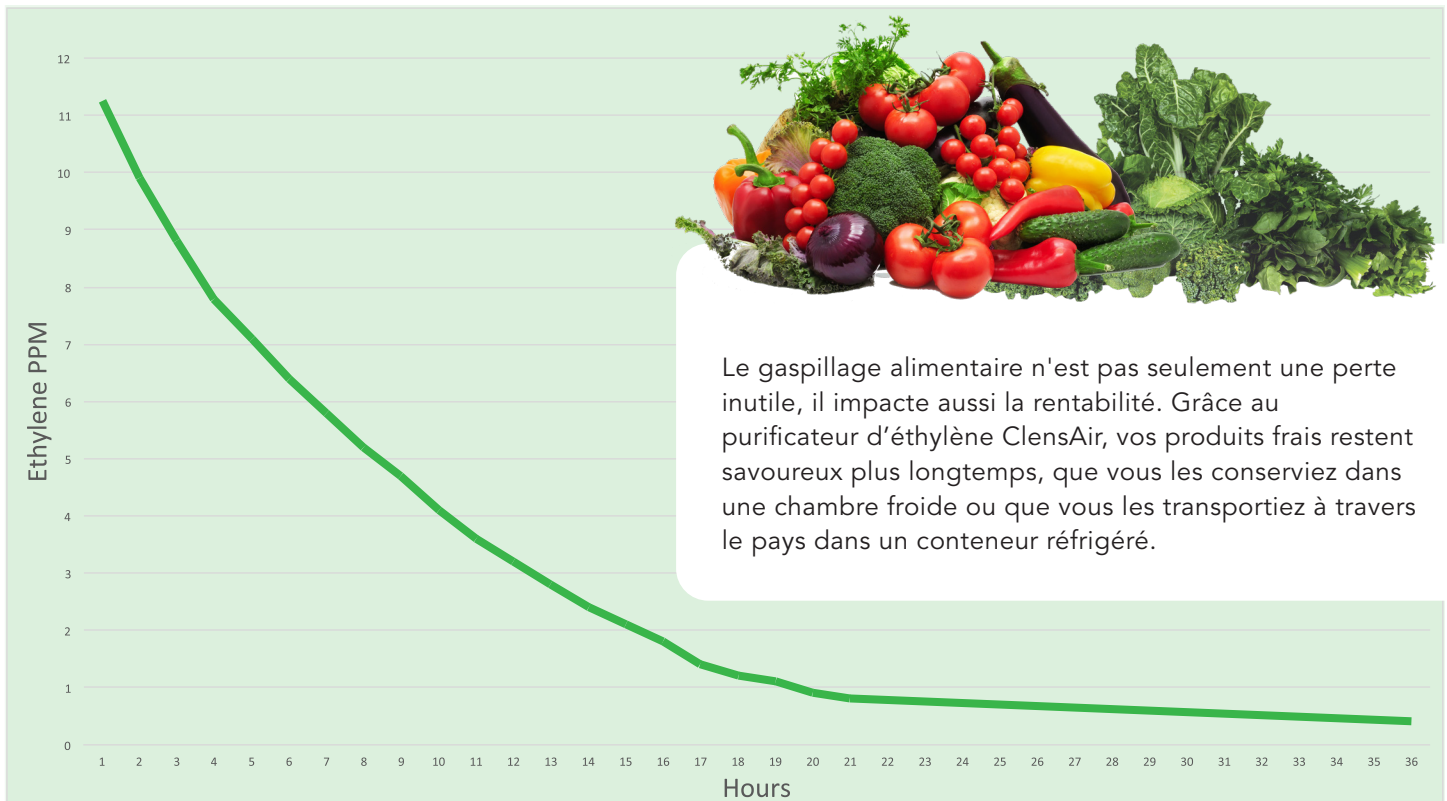


## Évolution de la concentration d'éthylène avec le système ClensAir d'élimination de l'éthylène



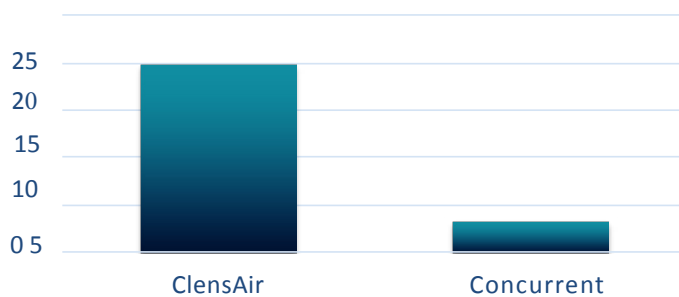
\*Test réalisé chez Del Monte Fresh Produce, N.A, Inc., 118-A Forest Parkway, Forest Park, GA, 30297, du 18 au 22 mars 2019.

# ClensAir® E10



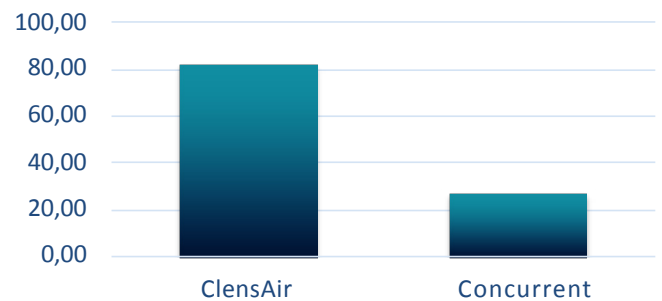
Le but de ce test était d'évaluer la capacité du modèle ProdeW ClensAir CLNSE10 et d'un système concurrent à éliminer l'éthylène. L'expérience a été menée dans un environnement contrôlé, avec un volume d'air précis et une concentration d'éthylène maîtrisée sur une durée déterminée. Les essais ont eu lieu chez Del Monte Fresh Produce, N.A, Inc., 118-A Forest Parkway, Forest Park, GA, 30297, du 18 au 22 mars 2019.

## % de réduction d'éthylène lors de la première heure d'essai



Cette étude démontre que ClensAir est 6 fois plus performant que le concurrent pour réduire le taux d'éthylène dès la première heure.

## % de réduction d'éthylène en 8 heures



Cette analyse révèle une élimination de 27 % de l'éthylène avec le système concurrent et 82 % de réduction avec ClensAir au cours des 8 premières heures.

\*Les essais ont eu lieu chez Del Monte Fresh Produce, N.A, Inc., 118-A Forest Parkway, Forest Park, GA, 30297, du 18 au 22 mars 2019.

