

BANARG® Maturation des tomates



Vers la fin de la période de culture, quand les jours raccourcissent, les tomates mûrissent plus lentement. Quelques kilos de tomates encore vertes par m² attendent d'être récoltées. L'ajout bien dosé de BANARG® dans la serre accélère le processus de maturation des tomates. La réduction du temps de maturation permet d'économiser non seulement du temps, mais aussi de l'énergie, et donc d'accroître la rentabilité.

Avantages

Voici les avantages de BANARG®:

- Diminution des pertes dues aux tomates encore vertes
- Pas d'agents de maturation chimiques et donc pas de résidus chimiques
- BANARG® est un gaz de maturation des tomates et des bananes autorisé par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG)
- Maturation plus rapide, plus intensive et plus homogène qu'avec des agents de maturation chimiques
- Dosage et application simples et à prix avantageux de la substance active
- Pas d'installation coûteuse de dispositifs anti-incendie et anti-déflagration (BANARG® est un mélange gazeux composé à 96 % d'azote et à 4 % d'éthylène)
- Application éprouvée et sécurisée

Alimentation en gaz

- Bouteilles individuelles / cadres de bouteilles BANARG®
- Unité de commande MAPAX® sur plaque de montage brevetée pour une utilisation flexible
- Système de conduites, capteurs d'éthylène, capteurs d'oxygène



Montage des unités Scenty control / MAPAX® control

PanGas est un producteur et fournisseur innovant de gaz techniques et médicaux ainsi que de gaz spéciaux, offrant une large gamme de prestations relatives aux gaz, tels que l'oxygène, l'azote, l'hydrogène, l'argon, l'hélium, le propane, l'acide carbonique, les gaz de protection pour le soudage ou la glace carbonique.

Vous trouverez également des informations détaillées sur nos produits sur notre site Internet:
www.pangas.ch