

Las necesidades en el sector de la restauración son más variadas que la sola conservación de alimentos. Adicionalmente a las frutas y verduras, a las que alargamos su vida útil absorbiendo el etileno, la variedad de alimentos presentes en estas cámaras es mucho mayor. De la misma manera que aumenta la diversidad de alimentos, también lo hace el número de compuestos volátiles que estos desprenden. Las proteínas de las carnes se rompen produciendo aminoácidos y estos a su vez se descomponen produciendo gases de fuerte olor, como el sulfhídrico y los mercaptanos. El pescado también produce fuertes olores debidos a la trimetilamina.



### Hay que evitar que estos olores se crucen de unos alimentos a otros.

Para dar solución a estas necesidades, se ha desarrollado una gama diseñada para cubrir volúmenes de 25 a 250 m<sup>3</sup> que nos permite trabajar con varias combinaciones de medias filtrantes de gases para adaptarnos de una manera más precisa a cada aplicación.

### Resultados beneficiosos de la eliminación de los gases contaminantes en el aire:

- Algunos hongos no se desarrollan si el aire está limpio (Antracnosis, Penicillium)
- Se retrasa la oxidación de las grasas  
La carne mantiene su color rojo por más tiempo, se reducen las pérdidas por exudación y se retrasa la formación de limo superficial.



Model (1) (2)	Motor (W)	Dimension			Peso (Kg)	Flujo Aire (m <sup>3</sup> /h)	Peso Granulado (g)
		Alto (mm)	Prof. (mm)	Ancho (mm)			
ETH-25	18	250	140	125	2,2	25	300
ETH-50	36	250	140	250	3,2	50	500
ETH-250(basic)	44	400	165	265	9	250	2000
ETH-250	44	400	165	265	10	250	2000

(1) Las máquinas utilizan corriente monofásica de 50Hz y 220v o 60Hz y 110v.

(2) El modelo ETH-250 está equipado con cuadro eléctrico y temporizador para poder funcionar a intervalos.