

# **ПРАВИЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ**



## О ТЭНТА

Тэнта - особенности и конкурентные преимущества	4
---	---

## СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Способы хранения овощей	6
-------------------------	---

## СИСТЕМЫ ХРАНЕНИЯ

Буфало	8
Вентиляция	10
Холодильная	12
Комбинированная	14

## СИСТЕМЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ХРАНЕНИЯ

Климат С	16
Климат Х	18

## ОБОРУДОВАНИЕ

Щит вводной	20
Оцинкованные вентиляционные каналы	22
Модуль увлажнения	24
Система удаления CO <sub>2</sub>	25
Регулирующая вентиляционная заслонка (РВЗ)	26
Осевые напорные вентиляторы	27
Противоконденсатный вентилятор	28

## СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Способы хранения овощей	29
-------------------------	----

# ТЭНТА - ОСОБЕННОСТИ И КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Наша компания обладает значительным производственным потенциалом при оптимальной себестоимости продукции.

Мы гарантируем надежность и стабильность в сфере хранения сельскохозяйственной продукции. Наша специализация – разработка и производство инновационных систем автоматизации для длительного хранения урожая. Системы управления Тэнта обеспечивают сохранность овощей и других сельскохозяйственных культур на протяжении всего периода хранения.

Тэнта представляет собой производственную компанию полного цикла, осуществляющую разработку, производство и реализацию собственного оборудования. Прямой производственный цикл позволяет нам минимизировать издержки и предлагать клиентам доступные цены на высокотехнологичное оборудование для хранения овощей.



# ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ ПРЕИМУЩЕСТВА АВТОМАТИЗИРОВАННОГО ХРАНЕНИЯ УРОЖАЯ



## Финансовая выгода

Повышение дохода минимизации потерь  
и увеличения объемов качественного товара



## Простота и удобство

Легкость использования, низкое  
потребление энергии.



## Эффективность хранения

Оптимальные условия, минимальная  
потеря веса, отличное качество овощей.

## ЭТАПЫ РАБОТЫ С НАМИ



01  
Согласование КП



02  
Договор



03  
Аванс 60%



04  
Производство



05  
Остаток 40%



06  
Доставка



07  
Аванс 50%



08  
Монтаж



09  
Пуско-наладочные  
работы



10  
Остаток 50%



11  
Обучение



12  
Готовое  
овощехранилище

# СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ



## Хранение в мешках

В некоторых хозяйствах лук упаковывают в мешки, прямо на поле. Затем мешки отвозят в склад. Преимущество этой системы в том, что мешки без дополнительной переборки можете легко продавать порциями. Тэнта поможет вам организовать хорошую систему вентиляции для хранения в мешках. Мы гарантируем, что воздух будет равномерно распределен по всему складу и пройдет через каждый мешок. Это обеспечивает однородную температуру в складе и оптимальную влажность.



## Хранение навалом

Навальное хранение овощей — это один из самых распространенных методов на территории стран СНГ. Продукция хранится насыпом, что позволяет эффективно использовать пространство и сократить затраты на оборудование.

Преимущества навалного хранения:

- Простота организации и минимальные затраты на оборудование.
- Эффективное использование складского пространства.
- Возможность хранения большого объема продукции.
- Быстрое возведение хранилищ и доступная стоимость проекта.



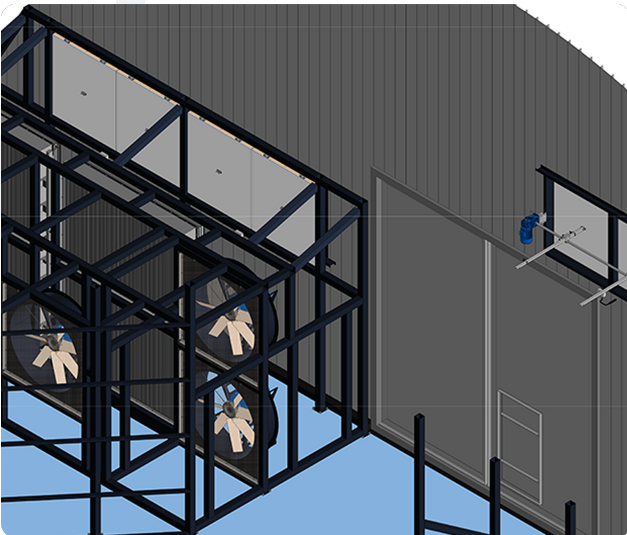


### Контейнерный способ

Контейнерное хранение применяется для сельскохозяйственных культур, требующих особого внимания. Этот способ подходит для предприятий, которым важна оптимизация логистических процессов на складе.

Преимущества контейнерного хранения:

- Возможность хранения разных сортов и фракций в одном помещении.
- Простота транспортировки и перемещения контейнеров.
- Снижение трудозатрат при погрузке и разгрузке.
- Минимальные повреждения продукции и изоляция возможных заболеваний в отдельном контейнере.
- Равномерная вентиляция по всему хранилищу.
- Высокая степень механизации процессов.



### Универсальный (комбинированный) способ

Эта технология хранения является самой передовой. Её основа — правильный подбор и размещение оборудования в хранилище. В зависимости от срока хранения урожая используются вентиляционная, холодильная, осушительная и увлажняющая системы. Вентиляционная система Тента — ключевая, применяется для сушки, регулирования температуры и влажности продукта. Холодильная система используется при высоких внешних температурах или когда необходимо быстро снизить температуру урожая при его закладке на хранение.

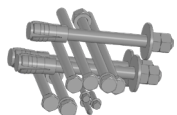


# СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ «БУФАЛО»

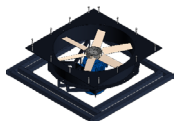
**Готовое решение** для хранения в мешках и контейнерах с минимальными затратами — **для начинающих хозяйств и временных складов.**

Для склада хранения картофеля, моркови, свеклы и т. п., потребуется дополнительное оснащение модулем увлажнения.

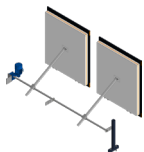
## СОСТАВ



**Крепежные  
элементы**



**ВНО - 900/6/5,5 - 1500  
на раме**



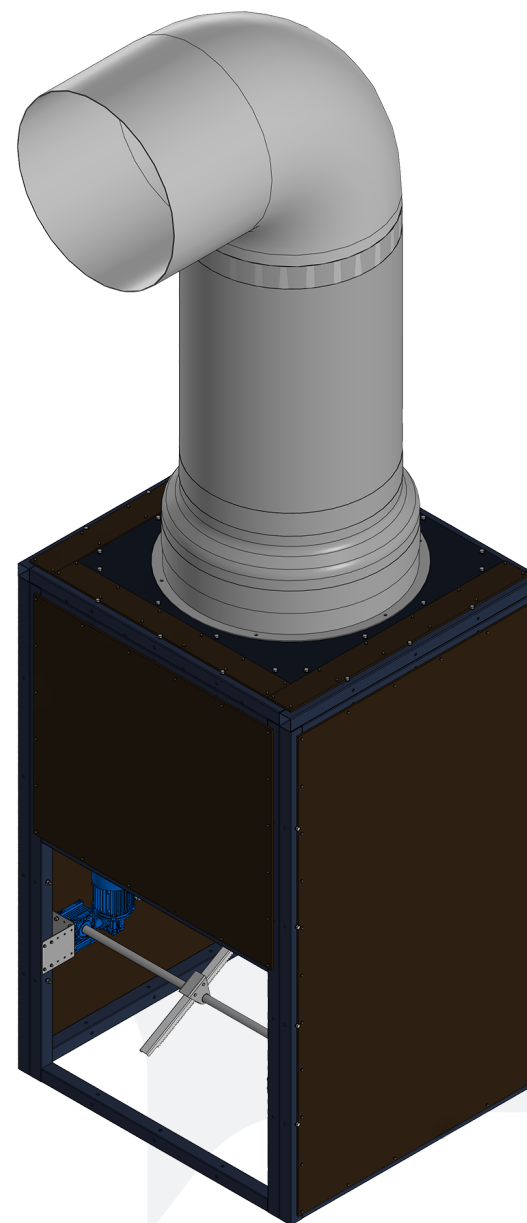
**Комплект  
РВЗ**



**Рама  
корпуса**

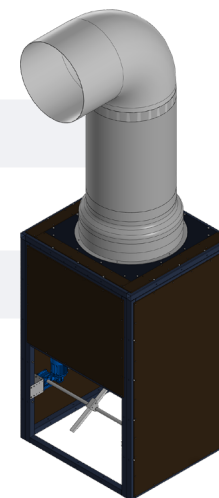


**Воздуховод  
оцинкованный**



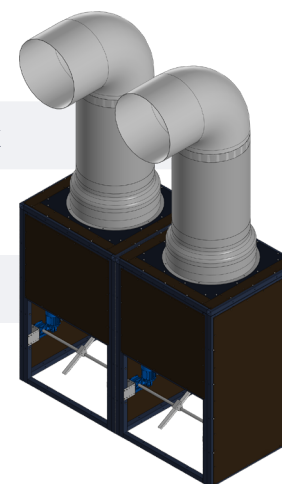
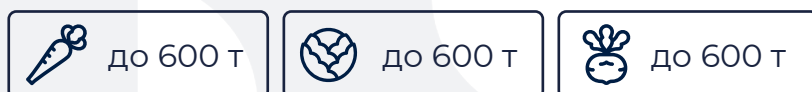
## Буфало - 1

Способ хранения продукции	Контейнер, мешки (сетка) на поддонах
Рекомендуемый размер помещения	15 x 20
Производительность, м³/ч	41 500
Потребление электроэнергии, ~3ф/380	6 кВт/ч



## Буфало - 2

Способ хранения продукции	Контейнер, мешки (сетка) на поддонах
Рекомендуемый размер помещения	25 x 20
Производительность, м³/ч	83 000
Потребление электроэнергии, ~3ф/380	11,5 кВт/ч



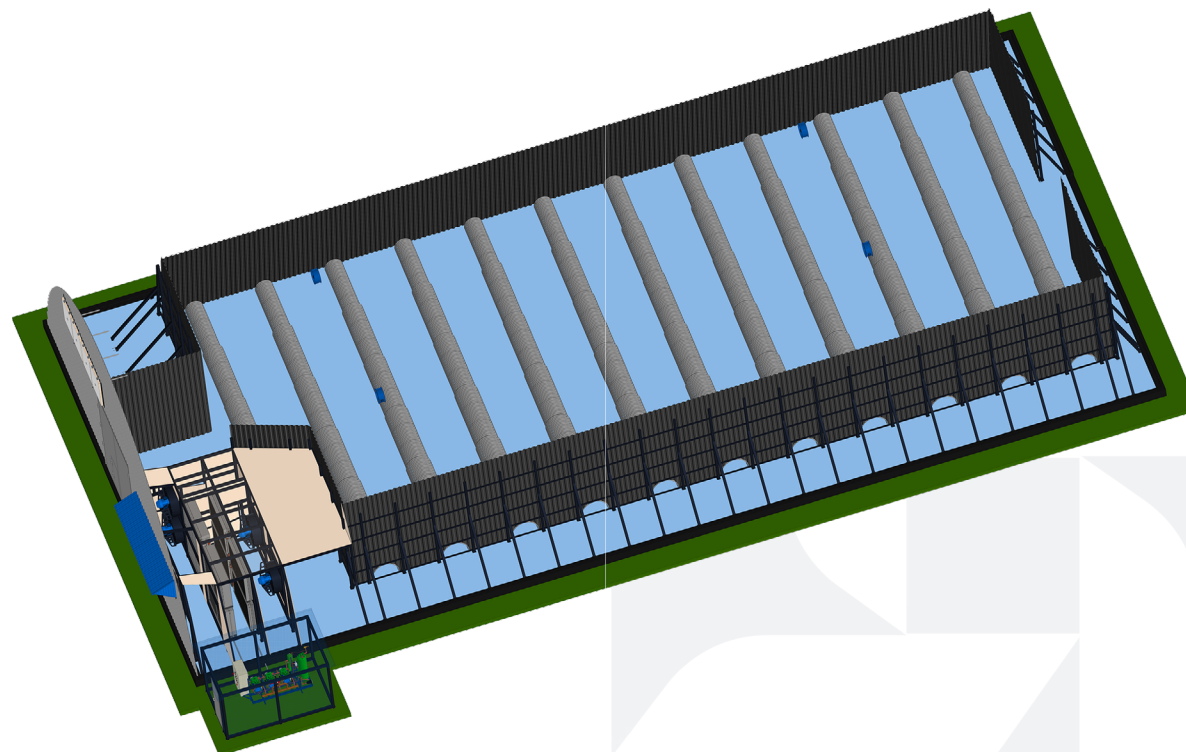
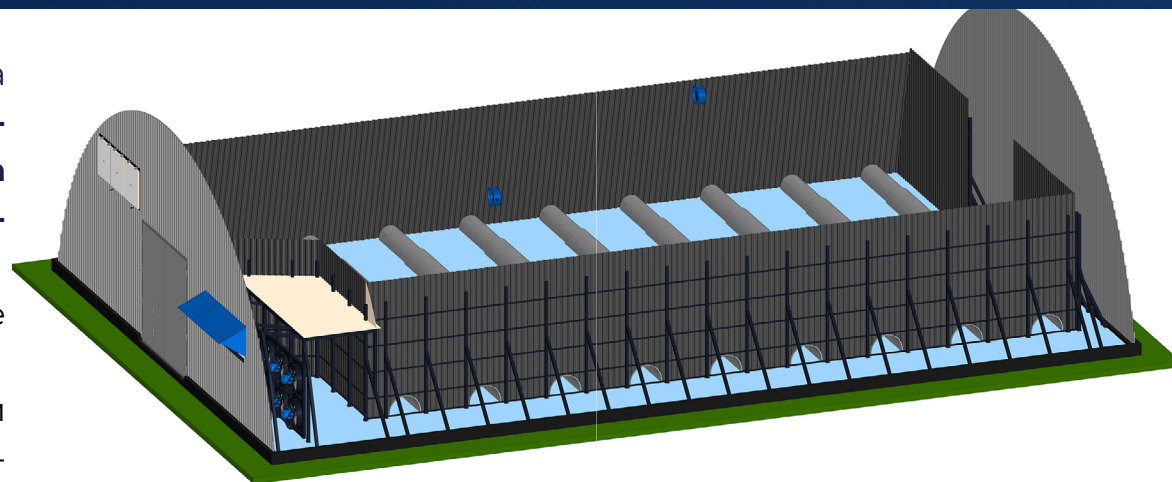


## СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ «ВЕНТИЛЯЦИЯ»

При использовании оборудования предусмотрена работа с притоком только наружного воздуха. **В случае неблагоприятных погодных условий система автоматически переходит в режим рециркуляции воздуха.**

Для навалного хранения потребуются напольные вентиляционные каналы.

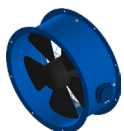
Для склада хранения картофеля, моркови, свеклы и т. п., потребуется дополнительное оснащение модулем увлажнения.



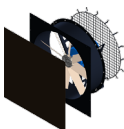
### СОСТАВ



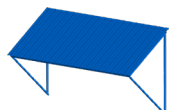
Комплект РВЗ  
впускные и выпускные



Комплект противоконден-  
стантных вентиляторов



Комплект  
ВНО



Комплект козырьков  
выпускных РВЗ

## РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА



01  
Согласование  
проекта поставки



02  
Строительство  
здания склада



03  
Изготовление  
напорных стен



04  
Монтаж системы  
«Вентиляция»



05  
Расстановка  
вентиляционных  
каналов

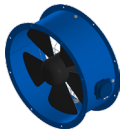


06  
Пуск оборудования  
в эксплуатацию

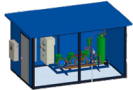
# СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ «ХОЛОДИЛЬНАЯ»

**Оборудование** работает с использованием только искусственного холода и не зависит от погодных условий.

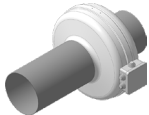
## СОСТАВ



Вентилятор  
ПВ



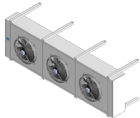
Агрегатная



Модуль  
удаления CO<sub>2</sub>



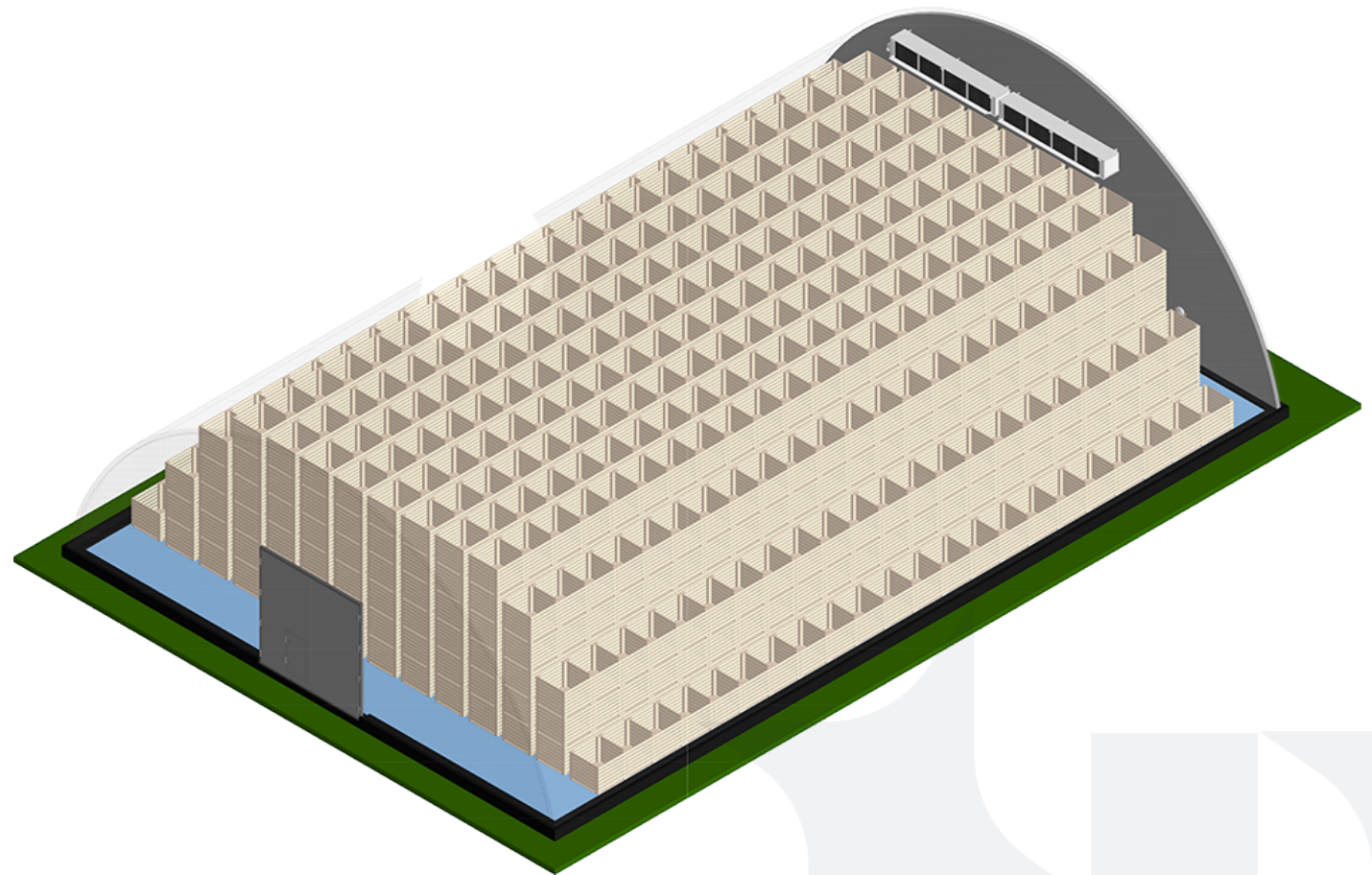
Холодильный  
агрегат



Холодильный  
конденсатор



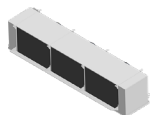
Модуль  
увлажнения



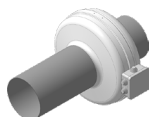


## КОМПОНОВОЧНОЕ РЕШЕНИЕ

СОСТАВ



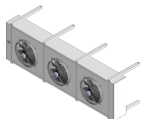
Комплект  
воздухоохладительный



Система  
управления CO<sub>2</sub>



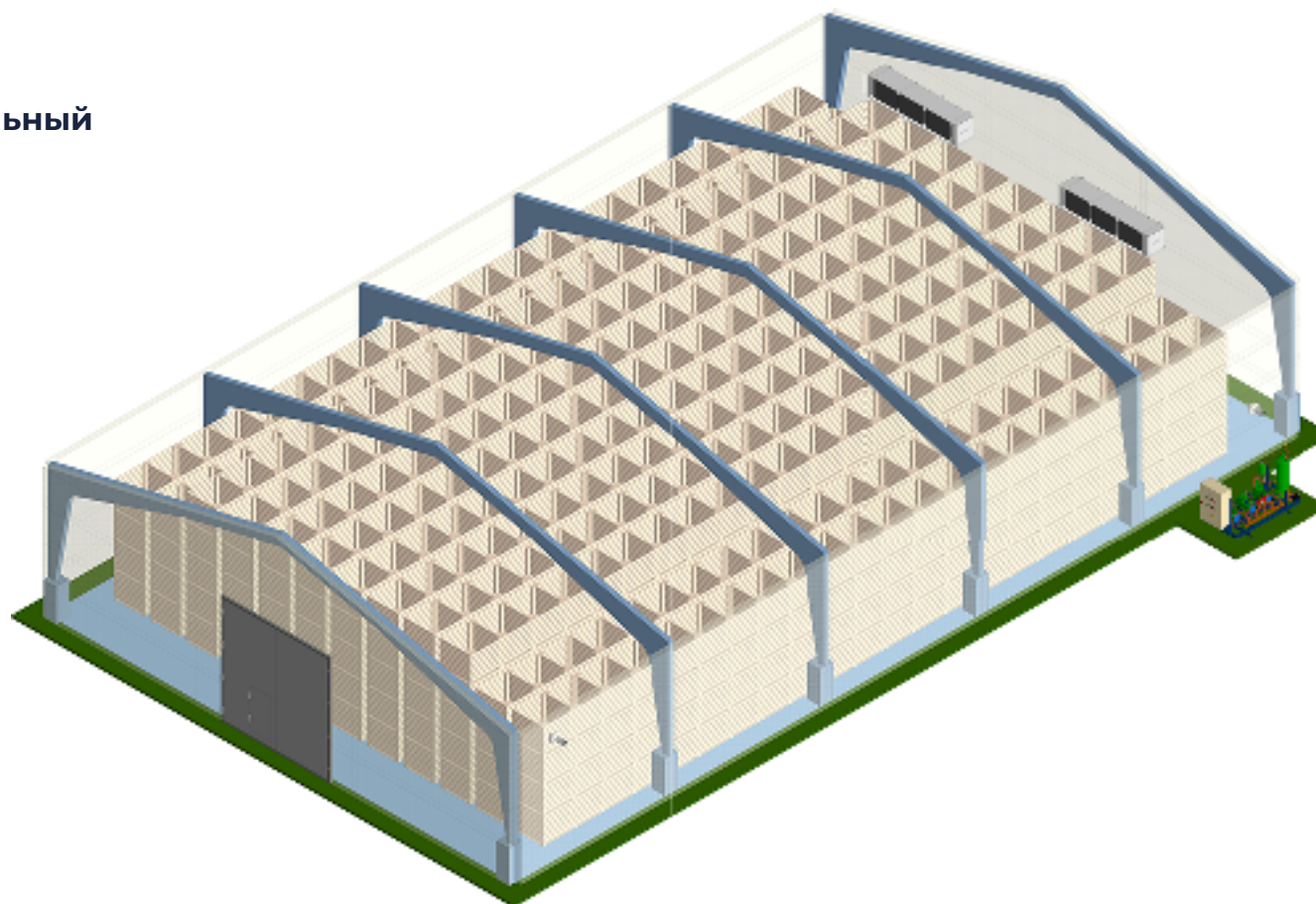
Агрегат



Конденсатор

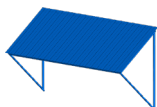


Модуль  
увлажнения



# СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ «КОМБИНИРОВАННАЯ»

## СОСТАВ



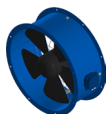
**Комплект козырьков  
впускных РВЗ**



**Комплект  
ВНО**



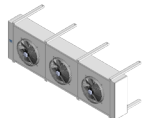
**Комплект РВЗ  
впускных, выпускных**



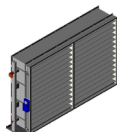
**Комплект вентиляторов  
противоконденсатных**



**Агрегат**



**Конденсатор**



**ТПО охлаждения,  
сушения**

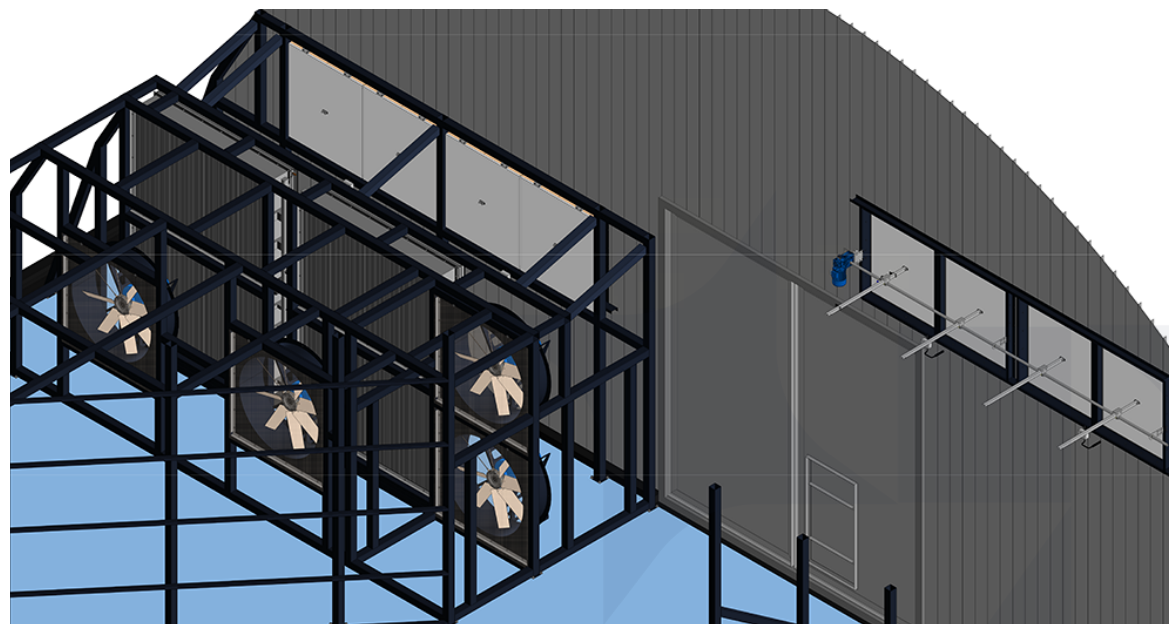


**Модуль увлажнения  
(опция)**

**Технология создаёт оптимальные условия для долгосрочного хранения овощей**, обеспечивая охлаждение, циркуляцию воздуха и равномерный температурно-влажностный режим. Зимой используется наружный холодный воздух, что исключает необходимость в холодильном оборудовании. При повышении наружной температуры автоматически включается режим искусственного холода, обеспечивающий стабильные условия хранения.

Для навалного хранения потребуются напольные вентиляционные каналы.


Для склада хранения картофеля, моркови, свеклы и т. п., потребуется дополнительное оснащение модулем увлажнения.



**«КОМБИНИРОВАННАЯ» система хранения от Тэнта использует пластинчатые теплообменные аппараты (ТПО) вместо традиционных воздухоохладителей.** Хладагент — фреон.

Для лука и чеснока применяется специальный холодильно-осушительный модуль (ХОМ) с двумя ТПО: охлаждения и осушения. Это обеспечивает точный контроль температуры и влажности воздуха перед подачей в продукт. ТПО подходят для хранения картофеля, моркови, свеклы и других корнеплодов, ХОМ — для лука. Оборудование встраивается в стену напорных вентиляторов, образуя герметичное помещение с отдельным входом. Система работает автономно или с подмесом наружного воздуха, что повышает её энергоэффективность.

## СРАВНИВАЕМ ТЕХНОЛОГИИ: ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ ТПО

Воздухоохладитель	VS	ТПО
Габаритные размеры ТПО на 60-70 кВт Д-2170, Ш-340, В-1480	 <b>Компактность</b>	Габаритные размеры ТПО на 60-70 кВт Д-2170, Ш-340, В-1480
Крепление к потолку. Требуется подмости	 <b>Монтаж</b>	Монтируются «с пола»
Выполняется на насыпи продукта	 <b>Обслуживание</b>	Удобный доступ из отдельного помещения
Используются дополнительные вентиляторы	 <b>Энергоэффективность</b>	Используются только напорные вентиляторы
Охлаждает воздух помещения. Высокая инертность	 <b>Охлаждение</b>	Прямо в продукт. Инертность отсутствует
Пар попадает на продукт	 <b>Разморозка</b>	Пар собирается в изолированной зоне
До 90–95% при $t = 0^{\circ}\text{C}$ и автономной работе	 <b>Влажность</b>	Не более 75–80% при $t = 0^{\circ}\text{C}$ и автономной работе

# СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ СКЛАДОМ «КЛИМАТ С»



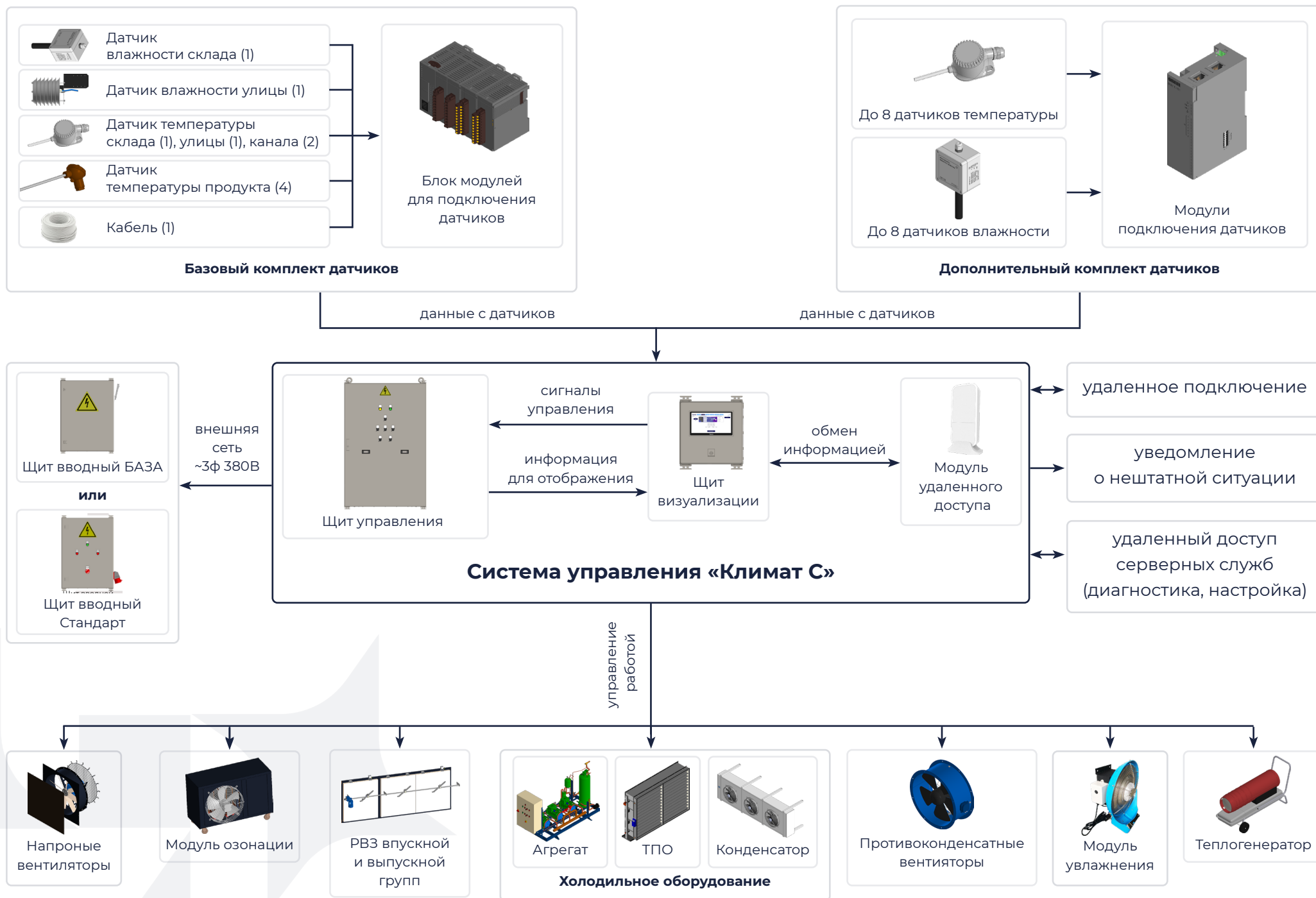
**«Климат С» является собственной разработкой Тэнта, учитывающей мировой опыт и тенденции развития хранения овощей.** Для подключения «Климат С» к холодильным системам, оснащённым «Климат Х», требуется установка электрических щитов согласования в каждом складе (камере), подключаемых к системе.

## **Расширенные возможности «Климат С»:**

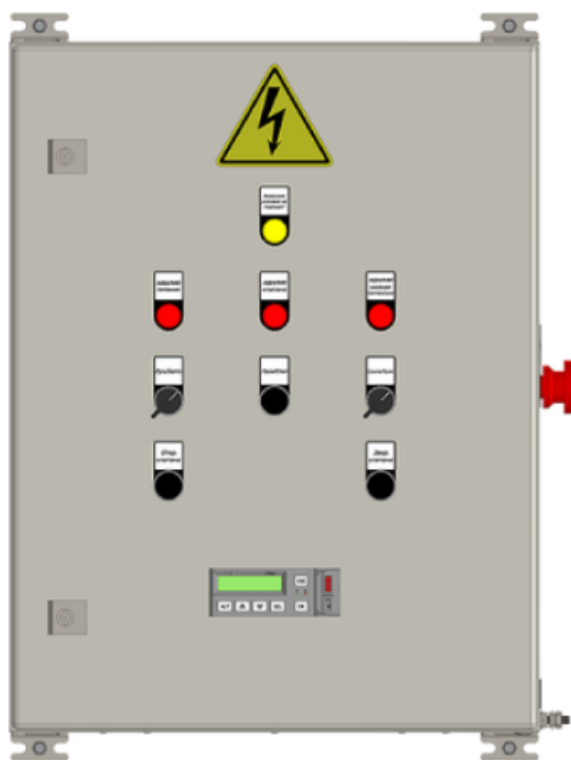
- Модуль датчиков влажности (поддерживает подключение до 8 датчиков)
  - Датчик влажности уличный
  - Датчик влажности склада
- Модуль датчиков температуры (поддерживает подключение до 8 датчиков)
  - Датчик температуры продукта, L-1200
  - Датчик температуры канала, склада
- Кабель для подключения, бухта 30 м

**«Климат С» — это больше, чем просто компьютер для контроля микроклимата.** Данная система автоматизации не только контролирует все данные о хранении, но и обеспечивает синхронизированную работу всех блоков управления. Микроклимат в вашем овощехранилище контролируется на основе полной и актуальной информации. Кроме того, «Климат С» гарантирует полную интеграцию всех систем. Все процессы на вашем складе отслеживаются и регистрируются автоматически. Благодаря данной информации система точно знает, какие действия предпринять, так что вы можете сосредоточиться на других рабочих процессах.

**Вы получаете доступ ко всем блокам управления 24/7 со своего ПК, смартфона или планшета с возможностью вносить необходимые изменения.** Вы всегда отслеживаете ситуацию в овощехранилище и можете быстро выявить потенциальные проблемы и принять меры вне зависимости от вашего местоположения. Благодаря предустановленному оборудованию наш отдел сервисной поддержки в состоянии быстро и эффективно оказать вам помощь в удаленном режиме. Благодаря «Климат С» вы экономите время и средства, а ваш урожай остаётся под надёжной защитой.



# СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ СКЛАДОМ «КЛИМАТ Х»



**«Климат Х» разработана специально для холодильных камер хранения овощей и фруктов.** Помимо управления холодильным оборудованием предусмотрено подключение и управление работой модулей увлажнения и системой удаления CO<sub>2</sub>. При подключении системы «Климат С» электрические щиты согласования устанавливаются в каждом складе (камере), подключаемом к системе.

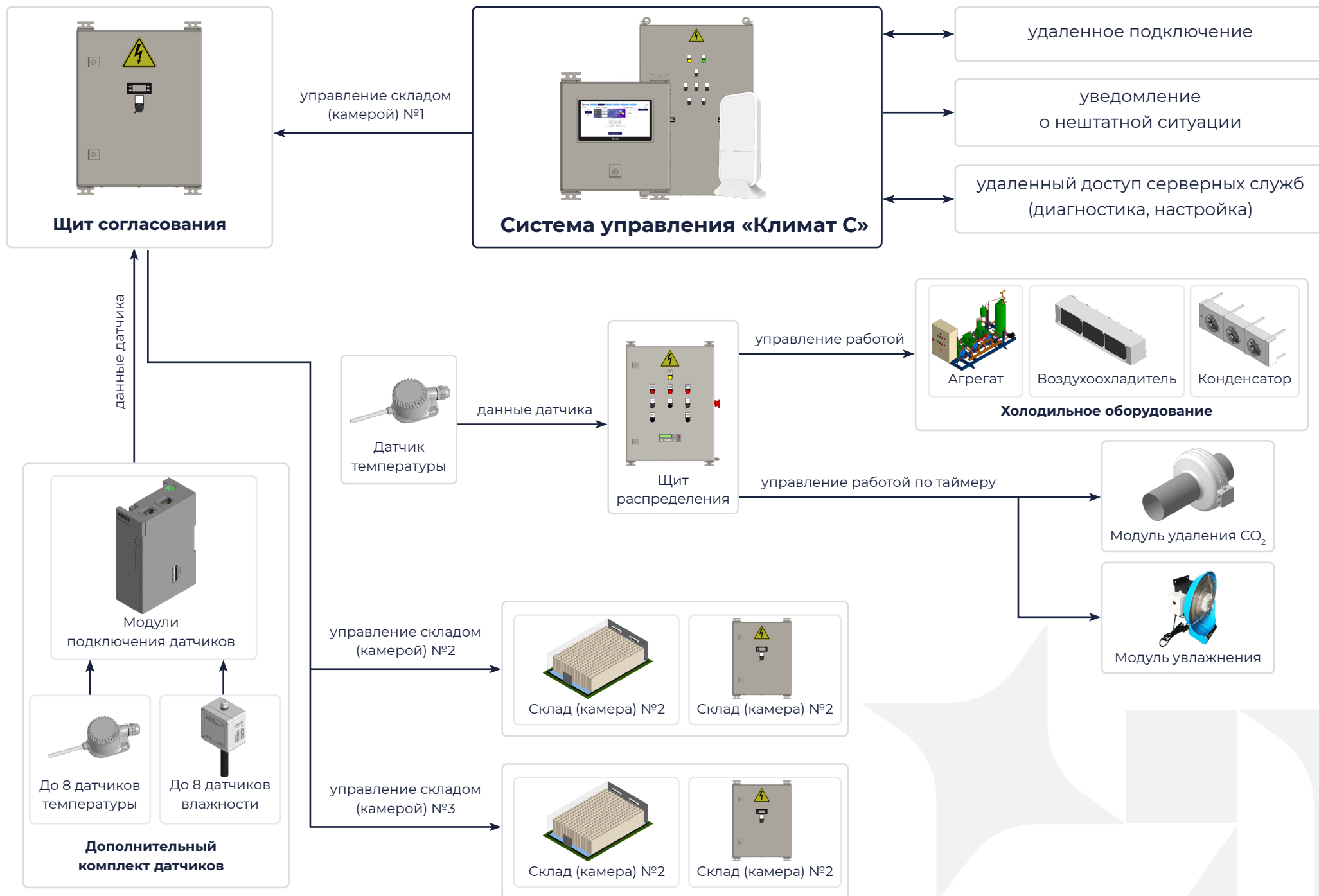
## **Расширенные возможности «Климат Х»:**

- **Щит согласования** предназначен для подключения системы «Стандарт» к холодильному оборудованию и дополнительным датчикам.
- **«Климат С»** устанавливается в случае выбора комплектации Стандарт для холодильной (или нескольких холодильных) камеры(ер).
- Модуль датчиков влажности (поддерживает подключение до 8 датчиков)
  - Датчик влажности уличный
  - Датчик влажности склада
- Модуль датчиков температуры (поддерживает подключение до 8 датчиков)
  - Датчик температуры продукта, L-1200
  - Датчик температуры канала, склада
- Кабель для подключения, бухта 30 м

**«Климат Х» предназначена для управления работой не только элементов холодильного оборудования, но и модулем увлажнения и системой удаления CO<sub>2</sub>.** Холодильные агрегаты собраны на базе компрессоров Bitzer. Используемые воздухоохладители – «LAMEL Агросерия» – специально спроектированы для применения в хранении овощей и холодильной обработке фруктов.

Для подключения дополнительных датчиков необходим дополнительный монтаж электрического щита согласования. Для управления несколькими холодильными камерами с единого пульта управления, а также для обеспечения возможности дистанционного контроля и управления работой оборудования предусмотрена возможность подключения системы автоматизации «Климат С».

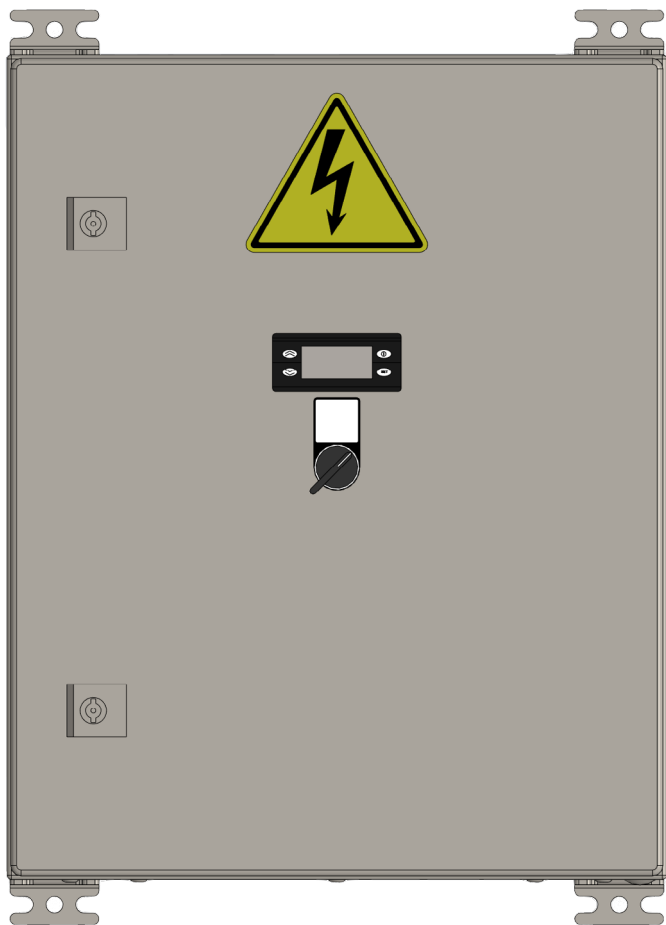




# ЩИТ ВВОДНОЙ

Щит вводной «БАЗА» предназначен для приёма электроэнергии от трансформаторной подстанции и её дальнейшей передачи потребителям. Основная функция - защита оборудования от перегрузок и короткого замыкания. По умолчанию входит в комплект поставки системы хранения Тэнта.

Все варианты вводных щитов от Тэнта обеспечивают контроль питающего напряжения в пределах значений, установленных ГОСТ 2144-2013 «Нормы качества электрической энергии в системах электроснабжения общего назначения».



## РАЗМЕЩЕНИЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Вводной щит устанавливается со стороны улицы и комплектуется отходящими кабелями длиной 10 м. Место установки определяет Заказчик, исходя из удобства прокладки кабелей через стены и расположения внутренних силовых щитов. Проход кабелей осуществляется через гильзу из металлической или асбестоцементной трубы. Допускается использование гофрированной трубы ПНД.

Питание подключается на верхние контакты вводного автомата. Выполняется Заказчиком — как воздушным кабелем (например, СИП), так и подземным способом с использованием соответствующей марки кабеля. Сечение кабеля зависит от его типа, способа прокладки и модели щита.

**Запрещено** использовать кабель в недопустимых для него условиях, например, СИП в земле.

Заказчик также обеспечивает контур заземления по ГОСТ Р 50571.5.54-2011/МЭК 60364-5-54 и соединяет его с PEN-шиной вводного щита медным проводом желто-зеленого цвета сечением не менее 16 мм<sup>2</sup>.

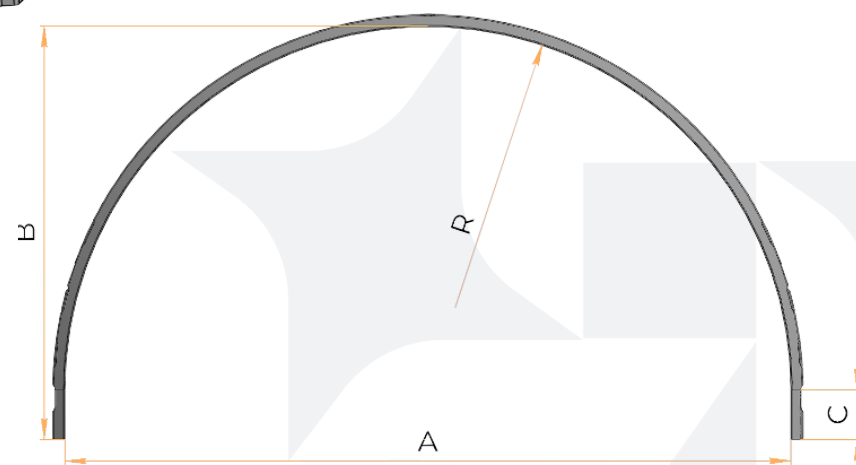
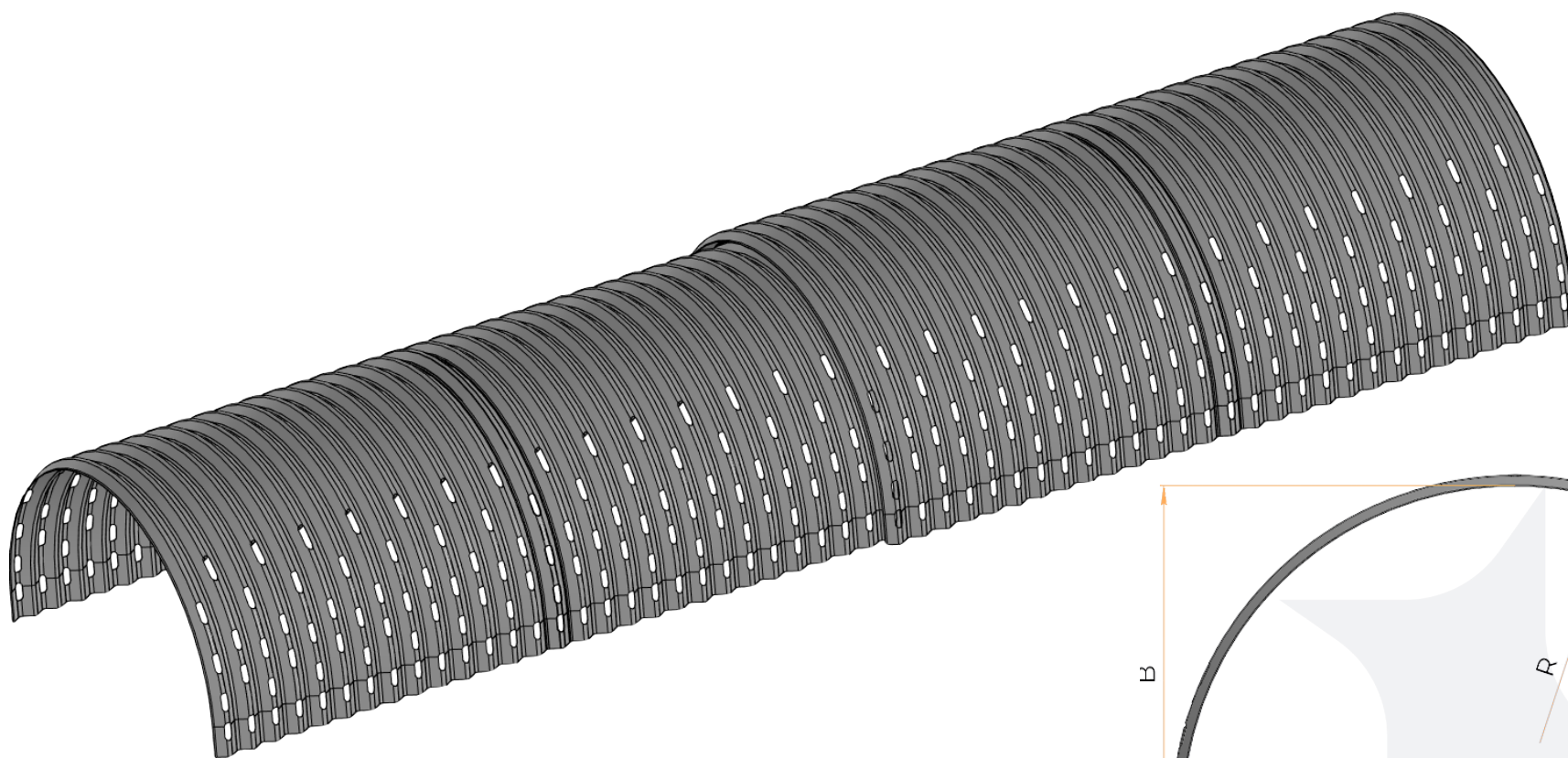


## СРАВНЕНИЕ КОМПЛЕКТАЦИЙ ВВОДНЫХ ЩИТОВ: БАЗА VS СТАНДАРТ

	База	Стандарт
<b>Исполнение</b>	Уличное, пылевлагозащищённое	Габаритные размеры ТПО на 60-70 кВт Д-2170, Ш-340, В-1480
<b>Индикация питания</b>	Отсутствует. Включение определяется по положению рукоятки	Визуальная индикация на передней панели
<b>Защита от КЗ</b>	Предохранители	Автоматические выключатели
<b>Противопожарная защита</b>	При перегреве отключаются потребители, питание на щите остаётся	Полное обесточивание щита при угрозе возгорания
<b>Индикация перегрева кабелей</b>	Нет	Визуальная индикация отключения при угрозе возгорания
<b>Щит выполнен по системе TN-C-S</b>	Подключение к контуру ТП — нет собственного	Собственный контур заземления (система TN-C-S)
<b>Защита от импульсных скачков напряжения</b>	Нет	Есть (ограничители перенапряжения — ОПН)
<b>Возможность подключения генератора 380В</b>	Нет	Есть (для аварийного закрытия заслонок)
	Включена в стоимость БАЗОВОГО комплекта поставки	Щит вводной «Стандарт» включается в комплект поставки за дополнительную плату.

# ОЦИНКОВАННЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ КАНАЛЫ

**Оцинкованные вентиляционные каналы применяются при навалном хранении овощей**, таких как лук, картофель, свекла и морковь. Каналы устанавливаются с шагом от 2,5 до 3,2 метра по осям, что обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха по всей площади хранилища. Изготовлены из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм, что гарантирует долговечность и устойчивость к коррозии в условиях высокой влажности.



	Толщина металла, мм	Высота секции В, мм	Радиус секции R, мм	Высота С, мм	Общая длина секции, мм	Масса секции, кг
<b>Секция BC110</b>	1,5	400	390	80	1085/1000	18,84
<b>Секция BC113</b>	1,5	433	405	80	1085/1000	20,09
<b>Секция BC117</b>	1,5	469	430	80	1085/1000	21,56
<b>Секция BC120</b>	1,5	503	465	80	1085/1000	23,11
<b>Секция BC123</b>	1,5	533	500	90	1085/1000	24,58
<b>Секция BC127</b>	1,5	568	530	90	1085/1000	26,13
<b>Секция BC130</b>	1,5	602	565	90	1085/1000	26,61
<b>Секция BC133</b>	1,5	630	595	90	1085/1000	27,93
<b>Секция BC137</b>	1,5	660	630	100	1085/1000	29,39
<b>Секция BC140</b>	1,5	695	660	100	1085/1000	30,93
<b>Секция BC143</b>	1,5	725	690	100	1085/1000	32,25
<b>Секция BC147</b>	1,5	768	725	110	1085/1000	34,16
<b>Заглушки BC 110</b>	1,5					13,1

## МОДУЛЬ УВЛАЖНЕНИЯ

**Модуль увлажнения предназначен для увлажнения воздушной среды и распыления технологических растворов в овощехранилищах и других производственных помещениях.** Он распыляет жидкость до состояния тумана с дисперсностью не более 20 мкм, обеспечивая автоматическое поддержание влажности до 95%. **Модуль увлажнения Тэнта имеет простую и надёжную конструкцию.** Основным элементом является вращающийся диск, на который подаётся вода или раствор. Под действием центробежных сил жидкость разбивается на мелкие капли, которые вентилятором равномерно распределяются по помещению.

### Достоинства увлажнителя Тэнта:

- Простая и надёжная конструкция
- Высокая производительность
- Возможность работы с водой любой жёсткости и степени загрязнённости
- Не требует установки дополнительной системы подготовки воды
- Подключается непосредственно к водопроводу
- Предусмотрена возможность распыления специализированных технологических растворов

Напряжение питания	220-240 В / 50 Гц
Потребляемая мощность	130 Вт
Скорость вращения диска	3000 об/мин
Регулируемая производительность	0-20 л/ч
Объем резервуара	2 л
Габаритные размеры	Ш - 240 мм, В - 480 мм, Г - 220 мм
Масса	8,2 кг



## СИСТЕМА УДАЛЕНИЯ CO<sub>2</sub>

**Предназначена для предотвращения повышенной концентрации углекислого газа в камере хранения овощной продукции.** Повышенное содержание CO<sub>2</sub> в камере хранения недопустимо, так как приводит к потере естественного иммунитета, отмиранию тканей у овощей и фруктов и вызывает их порчу. Использование системы позволяет избежать потерь урожая в результате воздействия высокой концентрации CO<sub>2</sub>.

**Система удаления CO<sub>2</sub> устанавливается в холодильных камерах контейнерного хранения, не оснащенных вентиляционной системой.**

В нижней точке камеры производится забор воздуха, содержащего избыток CO<sub>2</sub>, и его удаление за пределы помещения. При этом происходит подача свежего воздуха.

**Максимальная  
потребляемая мощность**

97 Вт

**Максимальная производительность**

810 м<sup>3</sup>/ч

**Максимальный напор**

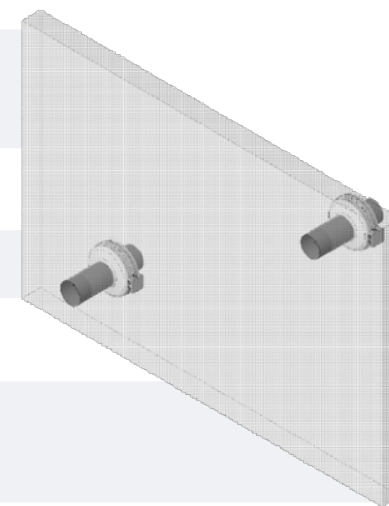
470 Па

**Защита от перегрева**

Да

**Встроенный клапан  
обратной тяги**

Нет

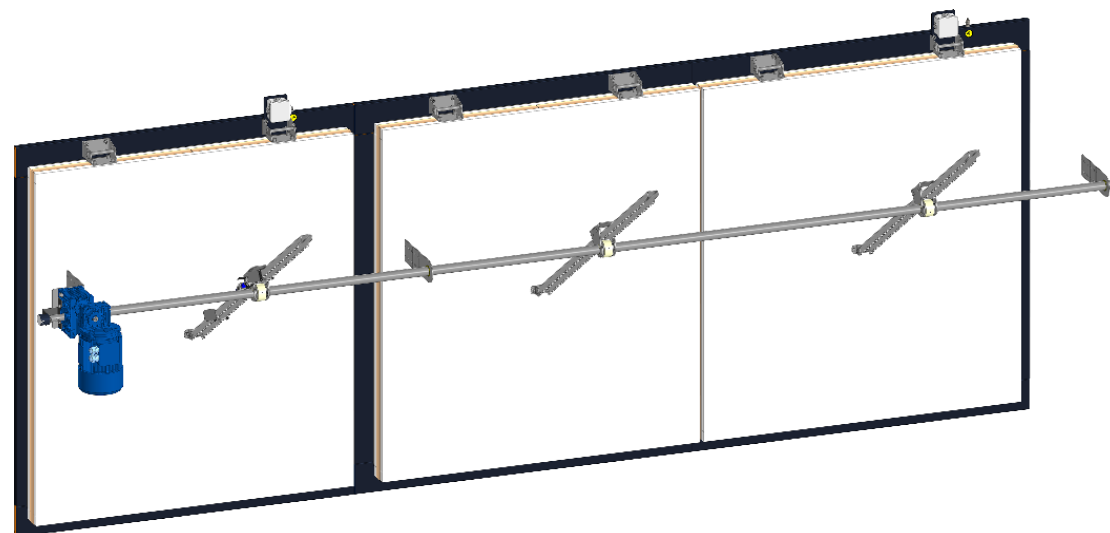


# РЕГУЛИРУЮЩАЯ ВЕНТИЛЯЦИОННАЯ ЗАСЛОНКА (РВЗ)

Используются для организации вентиляции **овощехранилища**. В зависимости от расположения в общей системе вентиляции они подразделяются на:

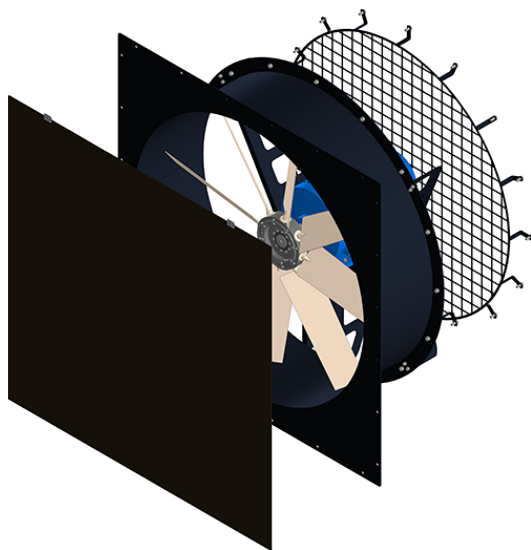
- РВЗ впускной группы – для забора внешнего (уличного) воздуха;
- РВЗ выпускной группы – для удаления отработанного воздуха на улицу.

Управление работой РВЗ может осуществляться как от собственного щита управления, так и в составе системы автоматизации.



	Кол-во заслонок	Кол-во петель	Мотор- редуктор	Зубчатая рейка	Ограничитель	Блок-шестерня с датчиками	Блок- шестерня	Кронштейн опорный	Вал привода
<b>РВЗ-1</b>	1 шт	2 шт	1 компл	1 шт	2 компл	1 компл	-	1 шт	1,4 L-m
<b>РВЗ-2</b>	2 шт	4 шт	1 компл	2 шт	2 компл	1 компл	1 шт	1 шт	3 L-m
<b>РВЗ-3</b>	3 шт	6 шт	1 компл	3 шт	2 компл	1 компл	2 шт	2 шт	4 L-m
<b>РВЗ-4</b>	4 шт	8 шт	1 компл	4 шт	2 компл	1 компл	3 шт	2 шт	5,2 L-m
<b>РВЗ-5</b>	5 шт	10 шт	1 компл	5 шт	2 компл	1 компл	4 шт	3 шт	6,5 L-m
<b>РВЗ-6</b>	6 шт	12 шт	1 компл	6 шт	2 компл	1 компл	5 шт	3 шт	7,5 L-m

## ОСЕВЫЕ НАПОРНЫЕ ВЕНТИЛЯТОРЫ



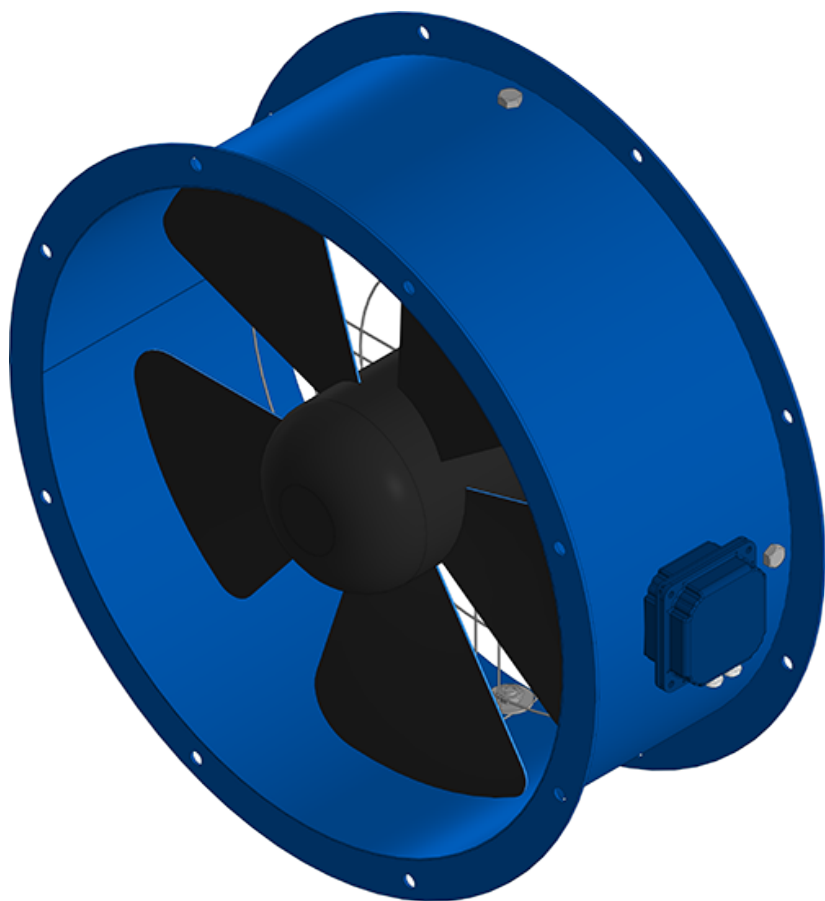
Напорные вентиляторы Тэнта - часть приточной системы овощехранилища. Они подают подготовленный воздух из смесительной камеры в вентиляционные каналы при навальном хранении овощей. После прохождения через продукт воздух удаляется или возвращается в смесительную камеру для смешивания со свежим воздухом. Вентиляторы разработаны совместно с Multiwing (Дания) - лидером в производстве рабочих колес для осевых вентиляторов. Ключевое преимущество ВНО - облегчённое рабочее колесо, обеспечивающее высокий КПД. Лопасти из полиамида, ступицы из алюминия. В комплект поставки входят:

- ВНО
- Защитная решётка
- Обратный клапан

Можно заказать ВНО отдельно или в комплекте с решёткой и клапаном.

	Диаметр рабочего колеса	Кол-во лопаток	Установочные размеры	Производительность, м³/ч - 1000			Марка электродвигателя	Мощность
				100 Pa	150 Pa	200 Pa		
<b>ВНО-900/6/5,5</b>	900 мм	6	1100x1100	41,5	39	37	АИР 112 М4 АИС 112 S4	5,5 кВт
<b>ВНО-900/6/7,5</b>	900 мм	6	1100x1100	50	48	46	АИР 132 S4 АИС 132 М4	7,5 кВт
<b>ВНО-900/6/15</b>	1250 мм	5	1450x1450	78	75	72	АИР 160 S6 АИС 160 L6	15 кВт

## ВЕНТИЛЯТОР ПРОТИВОКОНДЕНСАТНЫЙ (РАЗГОННЫЙ)



Основной задачей противоконденсатных (разгонных) вентиляторов Тэнта является перемешивание воздуха в овощехранилище, а также предотвращение образования конденсата и его устранение с поверхностей стен, потолка и продукта. Вентиляторы поддерживают постоянное движение воздуха, и выпадающие на стенках и потолке капли влаги испаряются, не успевая причинить помещению и продукции какого-либо вреда.

Противоконденсатные вентиляторы размещаются поочерёдно на расстоянии не более 25 метров друг от друга. Высота подвеса — 0,5–1 метр от потолка.

	Диаметр рабочего колеса	Мощность электродвигателя	Расход воздуха
<b>РВ-4Д-550</b>	550 мм	0,33 кВт	8500 м <sup>3</sup> /ч
<b>РВ-4Д-630</b>	630 мм	0,55 кВт	13000 м <sup>3</sup> /ч



## РЕЖИМЫ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ

	Насыпная плотность <sup>1</sup>	Температура хранения, °С	Объем воздуха м³/т продукта <sup>2</sup>	Относительная влаж- ность воздуха на складе <sup>3</sup>	Применяемая система хранения
Лук-репка продовольственный	0,55	от 0 до +4	от 200 до 250	от 70 до 80	«Вентиляция» или «Комбинированная»
Картофель продовольственный /семенной	0,67	от +3 до +4	от 100 до 120	от 85 до 95	«Вентиляция» или «Буфало», реже - «Комбинированная»
Капуста белокачаная продовольственная /маточная	0,45	от -1 до 0	100	от 85 до 90	«Холодильная» или «Буфало»
Морковь продовольственная /маточная	0,58	от -1 до 0	от 80 до 120	от 90 до 98	Рекомендуется «Холодильная», допускается «Вентиляция» или «Буфало»
Свекла продовольственная /маточная	0,56	от 0 до +1	от 80 до 120	от 90 до 95	Применима <b>любая</b> <b>система.</b> Предпочтительно - «Комбинированная» или «Холодильная»

**1. Насыпная плотность** – это масса овощей в единице объема. Этот параметр используется при расчетах емкости тары, хранилищ, вагонов, для определения массы сохраняемых навалом овощей в хранилищах. Например: насыпная плотность картофеля равна 0,67 – это означает, что в 1 м<sup>3</sup> можно разместить 670 кг.

**2. Нормативный объем воздуха**, необходимый для качественного хранения. Системы хранения от Тентэкс гарантируют подачу нормативных объемов воздуха при давлении 200 Па.

**3. Относительная влажность воздуха в помещении склада** более 80% достигается и поддерживается в постоянном режиме только при использовании дополнительных устройств. В качестве устройств увлажнения воздуха в составе системы хранения Тентэкс предлагает модули увлажнения.

# ТЭНТА

**ООО «Тэнта»**

Россия, г. Москва, м.о. Филёвский парк,  
ул. Василисы Кожиной, д. 1, пом. 15/7

**ОП ООО «Тэнта»**

Волгоградская область, г. Волжский,  
ул. Пушкина, д. 103В

Телефон: **+7(927) 546-00-20**

E-mail: **tenta-rf@mail.ru**

Сайт: **www.тэнта.рф**