

L'entreprise **JANNY MT** propose des installations de stockage modulaires, des solutions innovantes et brevetées.

Module de conservation Janny MT

Il est composé d'un bac étanche de 610 litres et d'un capot muni de membranes à perméabilité sélective. Un lot de bouchons et un appareil de mesures O₂-CO₂ complètent ce matériel.

- **La conservation des fruits, légumes, fleurs et champignons.**

Les installations **JANNY MT** permettent le stockage et la conservation des fruits, légumes, fleurs et champignons en modules individuels d'atmosphère contrôlée dans une chambre froide classique.

Les producteurs qui utilisent les modules **JANNY MT** bénéficient de tous les avantages de l'atmosphère contrôlée (AC) conventionnelle à savoir l'allongement de la durée de conservation et le maintien de la qualité « cueillette ».

Cela apporte des avantages spécifiques :

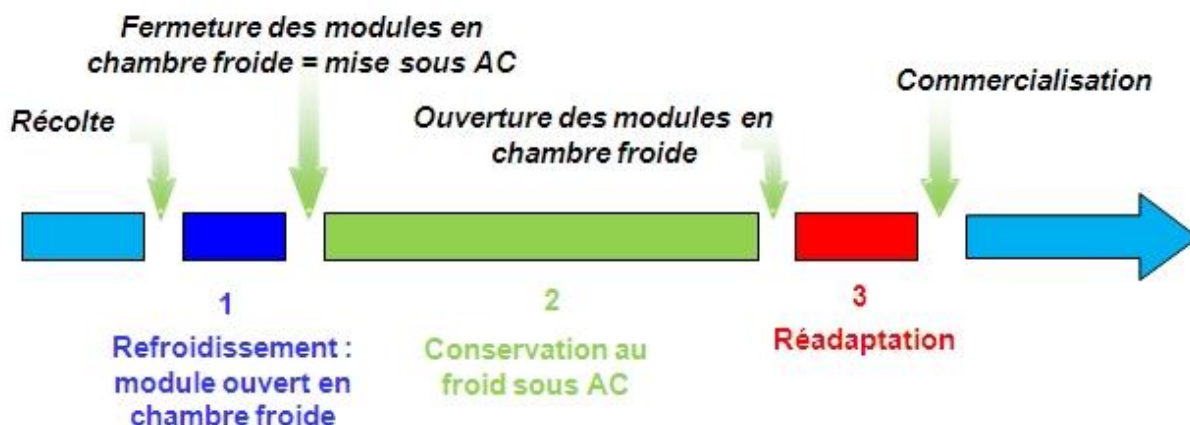
- Equilibre O₂-CO₂ naturel
- Mise en place aisée
- Souplesse des ventes
- Stockage et destockage en fonction de la demande
- Peu ou pas de perte de poids
- Maintien de la fraîcheur du produit stocké
- Compatibilité avec toutes les tailles d'exploitation
- Compatibilité avec la vente directe

Quelques exemples de conservation dans les installations **JANNY MT** :

Pomme	210 jours à 300 jours (selon les variétés)
Cerise	25 jours
Prune	50 jours
Poire	240 jours
Myrtille	40 jours
Asperge	25 jours
Mâche	15 jours
Poireau	45 jours
Tulipe	20 jours
Girolle	50 jours

...

Schéma général de la conservation en module Janny MT



Module étanche Janny MT

- **Le stockage étanche**

Il est composé d'un bac étanche de 610 litres et d'un capot étanche.

Le module **JANNY MT** version « étanche » est une solution modulable et multi-usages d'étanchéité pour la collecte, le stockage, la traçabilité, le sur-emballage et le transport.

Il garantit une parfaite isolation du produit qu'il contient. Celui-ci est protégé des éléments extérieurs qui pourraient altérer sa qualité. Selon les applications, ceux-ci peuvent être l'oxygène, l'humidité, les corps étrangers, les ravageurs (insectes, rongeurs, ...).

Quelques exemples d'applications :

- **Le stockage des fruits secs.** Les modules **JANNY MT** sont parfaitement adaptés au stockage des fruits secs comme les noix et noisettes. L'utilisation d'absorbant d'oxygène permettra de fortement réduire l'oxydation et donc une parfaite maîtrise de la qualité.
- **La transformation et le stockage des olives en saumure.** Les modules **JANNY MT** sont de plus en plus utilisés par les producteurs d'olives de bouche. Etanche, faciles à gerber et à manipuler, ils remplacent avantageusement les fûts traditionnellement utilisés dans cette filière.
- **La vinification et la macération des marcs.** Les modules **JANNY MT** constituent une solution souple et facile à utiliser parfaitement adaptés à la filière viticole lorsqu'il s'agit de traiter des volumes peu importants.
- **Le stockage des semences.** La faculté germinative des semences est altérée par les variations de température et d'humidité. Dans les modules **JANNY MT**, les semences ne subissent aucune variation d'humidité et elles sont protégées des ravageurs et corps étrangers.
- **Le stockage des aliments et des condiments.** Les aliments du bétail sont sensibles à l'humidité. Celle-ci peut provoquer une baisse de l'appétence des aliments, leur prise en masse ou leur dégradation par les champignons et moisissures notamment. Les modules protègent également les aliments des ravageurs extérieurs (oiseaux, insectes, ...).
- **Le stockage des combustibles « bois ».** Les modules **JANNY MT** présentent plusieurs avantages : protection contre l'humidité et la dispersion, optimisation des volumes disponibles.
- **Le stockage d'équipements sensibles.** Certains équipements présents sur les exploitations agricoles sont sensibles à l'humidité : boîtier de régulation des matériels (semoirs, pulvérisateurs, ...), instruments de mesure. Les modules **JANNY MT** les protègent de l'humidité et accessoirement des rongeurs.