

“Un profesional para los profesionales”

- Líneas de siembra
- Repicadoras automáticas
- Lavadoras de bandejas hortícolas
- Máquina para Big Bale
- Barras de riego
- Equipos de tratamiento ULV eléctricos, NEI-TEC y a gasolina
- Mezcladoras de sustratos MIX-TEC
- Llenadoras de macetas
- Maquinaria para “baby life”
- Equipo de Fog System (Nebulización)

TECTRAPLANT, S.L.
 Ronda Sur, 1 - 46250 L'ALCUDIA (Valencia) ESPAÑA
 Tel: 34 962 99 62 91 • Fax: 34 962 99 73 74
 E-mail: tectraplant@tectraplant.com
<http://www.tectraplant.com>

hemos hecho el camino juntos, ahora tenemos un gran futuro por delante

En Grupo TPM hemos andado el camino de la agricultura intensiva desde sus inicios. Hemos participado de ese crecimiento y gracias a nuestro afán innovador, hemos dado al mercado todas las necesidades técnicas que ha demandado en todo momento.

Seguimos investigando y avanzando porque a todos nos queda mucho camino por hacer y, como siempre, lo haremos juntos.

Grupo TPM
 tecnología líder
 en plásticos para la agricultura

“las ventas
 las hacen las empresas
 y los productos están en ...”

www.horticom.com/empresas



Tradecorp

pHorce 5: solución antiespumante para regular el pH de los caldos de pulverización

La compañía especialista en la fabricación de micronutrientes y fertilizantes especiales amplía su cartera de productos con el lanzamiento de un nuevo producto al mercado internacional: pHorce 5, una solución que reduce y tampona el pH del caldo de pulverización eliminando la formación de espuma. El nuevo adyuvante de Tradecorp garantiza la máxima eficacia biológica de las pulverizaciones foliares de productos fitosanitarios y, al aplicar con el pH adecuado, aumenta la seguridad de los tratamientos. Entre sus principales beneficios se encuentra, además, que neutraliza los bicarbonatos de las aguas alcalinas y duras y protege la desactivación de los productos fitosanitarios en los caldos de pulverización.



Zeraim

Tipos California exitosos

En sus programas de pimientos cuadrados de carne gruesa gran número de horticultores han elegido variedades como Melchor, Godzilla o Elvis. Ahora hay novedades. Se llaman, Máquina y Doménico. Este último, en la foto, es temprano y tiene un fruto con 4 cascos bien marcados y un calibre G. La carene es gustosa y la piel es tolerante al rajado. Domenico es una variedad resistente a PMMV (L4), algunas razas conocidas de TSWV (spotted) y stip.





BG Door

Puertas Flex

Las Puertas Flex, "Flex Doors", están especialmente desarrolladas para cámaras de maduración y de almacenamiento de frutas donde hay poco espacio disponible y se requiere un alto grado de estanqueidad. Las puertas prefabricadas Flex Door se enrollan sobre un cilindro de PVC que es envuelto por el panel. Este panel se desliza entre las guías verticales mediante el uso de un motor que opera con electricidad. Una vez en posición de cierre total se activa un sistema neumático que cierra perfectamente todos los huecos del perímetro de la puerta, transformando a la estancia en totalmente hermética. Todas las puertas BG Door están disponibles en una gama de colores estándar o pueden suministrarse en cualquier color especial. Una comprensión cabal de las necesidades de los clientes permite a BG Door preparar un diseño totalmente a medida de las instalaciones.



Semillas Fitó

Cartago

Melón piel de sapo, de tamaño compacto y de forma ligeramente redondeada. Cartago es un melón con un elevado nivel de azúcar, superior a 12° Brix, su fruto es redondo, de aspecto exterior verdoso, escriturado, con un peso entre 1,3 y 1,7 Kg. Su carne es muy jugosa y crujiente, de color blanco-verdoso pálido. Buena capacidad de conservación tanto interior como exteriormente. Cartago mantiene las cualidades de calidad de carne de melón español pero con un aspecto más redondeado y pequeño. Disponibilidad: Transplante durante el mes de marzo. Cosecha desde mediados de junio hasta septiembre, en Murcia. Los melones denominados como tipos "piel de sapo" tienen en Fitó una amplia gama de variedades híbridas. Estos tipos de melón son frutas de carne blanca, algo crujiente, seleccionados con sabor y dulzor y de buena conservación.



cryosalus
www.cryosalus.com

Soluciones CRYOSALUS® para las cooperativas

- El trabajo del campo es ruinoso y desmotivante.
- Los clientes marcan el precio de venta a menudo sin margen.
- Las importaciones reventan los precios.
- No sale a cuenta recoger la cosecha, la fruta se pudre en el árbol.
- Las frutas y hortalizas son perecederas.
- No sabemos qué hacer con los excedentes antes de que se pudran.
- Los consumidores comen poca fruta, porque hay que pelarlas.
- La fruta en las ciudades es sosa (cosechada antes de tiempo).

Diferénciese de sus competidores con la colaboración de CRYOSALUS®:

- Las cosechas se aprovecharán por completo.
- Permite **congelar frutas y hortalizas** en su punto óptimo de maduración, **manteniendo su textura, sabor y color al descongelarla.**
- Cuando se descongela, la fruta no desprende jugos; al contrario que la fruta congelada que se comercializa en la actualidad en algunos países, que no tiene textura ni sabor.
- Permite **congelar "TODA" la producción** (no hay excedentes) para venderlos en el momento oportuno.
- Se congelan **las frutas y hortalizas peladas, cortadas y troceadas listas para comer.**
- El sabor es superior a la de la fruta consumida actualmente, por haber sido recolectada y congelada en su **punto óptimo de maduración.**

Con el sistema CRYOSALUS®

- Permite ofrecer al mercado nuestros frutos durante los 12 meses del año con una calidad muy superior a la de importación.
- El consumo doméstico aumentará al no tener que pelar la fruta.
- Las exportaciones de frutas y hortalizas aumentarán.
- Las exportaciones durarán todo el año.
- Será rentable dedicarse al campo.
- Se crearán más puestos de trabajo en el campo y en las empresas transformadoras.
- Mejorará la economía de la gente del campo.
- Podrán dedicarse con orgullo al trabajo que saben hacer bien.



Visite nuestro stand (1C04B) en Fruit Attraction

CRYOSALUS® estamos a su servicio.
CRYOSALUS® sistema amparado por las patentes españolas P200801021, P200801022 y por solicitud internacional PCT/ES2009/070088 en tramitación.

Cryosalus System SL

Avda. Cornellá, 72, entlo. 2ª • 08950 Esplugues (Barcelona) • Tel.: (34) 677 454 623
cryosalus@cryosalus.com • www.cryosalus.com