

Flexibles Lagersystem in kontrollierter Atmosphäre

Birne



- Während der Erntespitzen einlagern
- Geschmacksqualität erhalten
- Farbe und Frische erhalten
- Gewichtsverlust vermeiden (weniger als 1% nach 210 Tagen)

Empfehlungen für die Ernte

- Den Reifegrad an die gewünschte Lagerzeit anpassen
- Nur qualitativ, einwandfreie und trockene Produkte lagern
- Die Produkte nicht nach Regen einlagern

Sorte	Festigkeit	Sorte	Festigkeit
Conférence	7 bis 6 Kg / 0,5 cm ²	Louise Bonne	7 bis 6 Kg / 0,5 cm ²
Doyenné du Comice	6 bis 5 Kg / 0,5 cm ²	Dr Jules Guyot	7 bis 6 Kg / 0,5 cm ²
Williams	8,5 bis 7,5 Kg / 0,5 cm ²	Angély's	6,5 bis 6 Kg / 0,5 cm ²

Kennzahlen

1. Verwenden Sie das Modul mit **610 Liter**
2. Die Box lose füllen: **300 Kg**
3. Bei CO₂ empfindlichen Sorten:
1 Pkg. CO₂-Absorber hinzufügen
1. Die Box ins Kühlhaus bei **+0°C stellen**
2. **Warten bis die Produkte durchgekühlt sind**
3. Den Deckel schließen
4. Die O₂/CO₂ Kurve beobachten bis sie sich stabilisiert
5. Mögliche Lagerung **bis zu 210 Tage**
6. Öffnen Sie die Box
7. **Lassen Sie das Modul für die Klimaanpassung 12 Stunden geöffnet im Kühlhaus**



6 offene Membranen
0 platziert Kappe

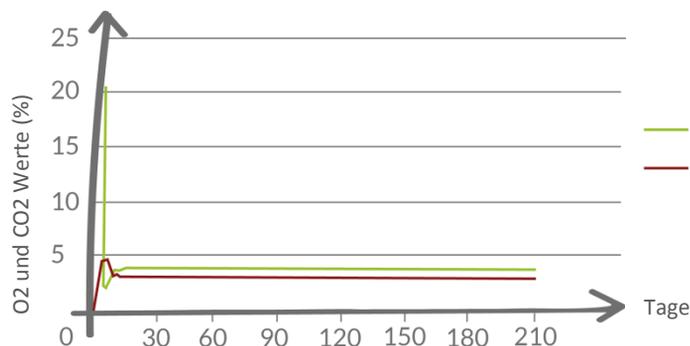
Sorten

Conférence
Doyenné du Comice
Louise Bonne
Williams
...

	Temperatur	O ₂ -Werte	CO ₂ -Werte	Haltbarkeit
Klassischer Kühlraum	+0°C	21%	0%	60 bis 180 T
Ca-Modul 610	+0°C	1 bis 5 %	1 bis 5 %	90 bis 210 T
Ca-Modul 610 + CO ₂ -Absorber	+0°C	1 bis 5 %	0 bis 1 %	90 bis 210 T
CO ₂ empfindliche Sorten	Conférence, Abbate Fétel, Angely's, Beurre Bosc, Packam's Triumph			

Ideale Kurve

o₂ und co₂ Gasgehalte



EuroBox Österreich
Gewerbeparkstraße 5, 2604 Theresienfeld
Tel. +43 (0) 2622 66 770
Fax +43 (0) 2622 66 770 -10
www.eurobox.at, office@eurobox.at

EuroBox Deutschland
Felix-Wankel-Straße 31, Ostfildern
Tel. +49 (0) 1802 6677 00
Fax +49 (0) 1802 000 597
www.eurobox.de, office@eurobox.de