

Flexibles Lagersystem in kontrollierter Atmosphäre

Brombeere



- Geschmacksqualität erhalten
- Während der Erntespitzen einlagern
- Gewichtsverlust vermeiden (weniger als 1% nach 12 Tagen)
- Für die Verkäufe an Wochenenden einlagern.

Empfehlungen für die Ernte

- Nur qualitativ, einwandfreie und trockene Produkte lagern
- Bei der Ernte, keinen Druck mit den Fingern auf die Brombeeren ausüben
- Den Reifegrad an die gewünschte Lagerzeit anpassen
- Die Produkte nicht nach Regen einlagern

Kennzahlen

1. Verwenden Sie das Modul mit **610 Liter**
2. Die Box füllen: **50 Kg** in Schalen von 125g oder 250g
3. Die Box ins Kühlhaus bei **+2°C stellen**
4. **Warten bis die Produkte durchgekühlt sind**
5. Den Deckel schließen (**alle Membranen für 3 Tage mit den Kappen verschlossen halten**)
6. **Öffnen Sie eine Membrane nach 3 Tagen (1 Kappe entfernen)**
7. Die O₂/CO₂ Kurve beobachten bis sie sich stabilisiert
8. Mögliche Lagerung **bis zu 12 Tage**
9. Öffnen Sie die Box
10. **Lassen Sie das Modul für die Klimaanpassung 12 Stunden geöffnet im Kühlhaus**



1 offene Membrane
5 platzierte Kappen

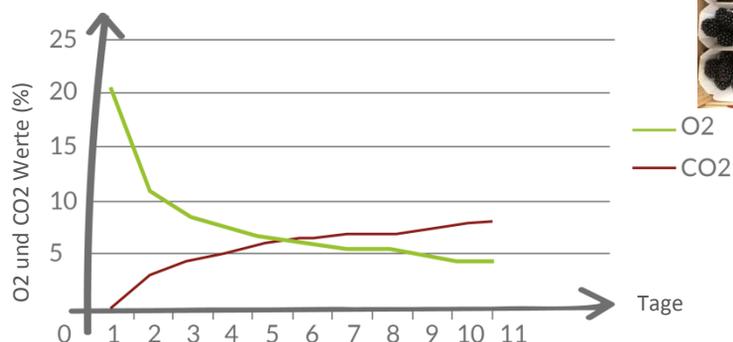
	Temperatur	O ₂ -Werte	CO ₂ -Werte	Haltbarkeit
Klassischer Kühlraum	+2°C	21%	0%	4 T
Ca-Modul 610	+2°C	1 bis 5 %	1 bis 5 %	12 T



Achtung : Die Qualität der Ware muss vor der Einlagerung einwandfrei sein

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