

### Flexibles Lagersystem in kontrollierter Atmosphäre

## Brombeere



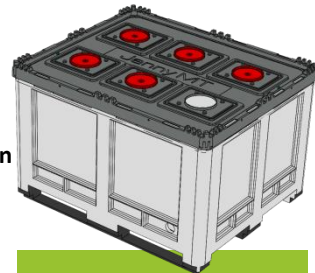
- Geschmacksqualität erhalten
- Während der Erntespitzen einlagern
- Gewichtsverlust vermeiden (weniger als 1% nach 12 Tagen)
- Für die Verkäufe an Wochenenden einlagern.

### 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 O<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub> 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

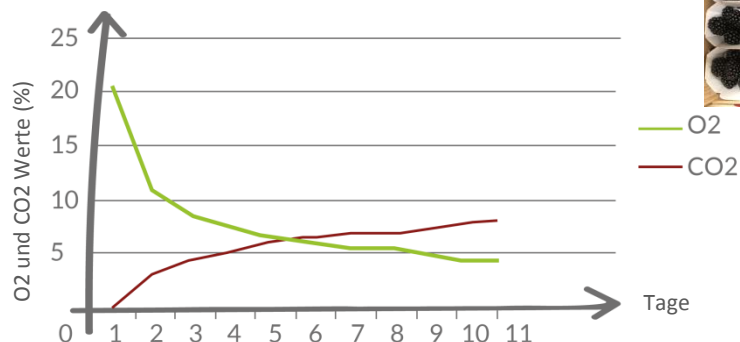
	Temperatur	O <sub>2</sub> -Werte	CO <sub>2</sub> -Werte	Haltbarkeit
Klassischer Kühlraum	+2°C	21%	0%	4 T
<b>Ca-Modul 610</b>	<b>+2°C</b>	<b>1 bis 5 %</b>	<b>1 bis 5 %</b>	<b>12 T</b>



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

### Ideale Kurve

o<sub>2</sub> und co<sub>2</sub> 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