

### Flexibles Lagersystem in kontrollierter Atmosphäre

# KASTANIE

# MARONI



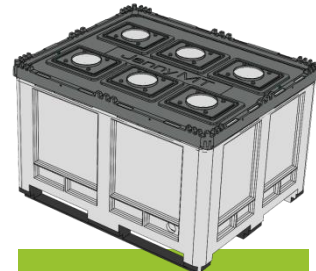
- Während der Erntespitzen einlagern
- Geschmacksqualität erhalten
- Farbe und Frische erhalten
- Gewichtsverlust vermeiden (weniger als 1% nach 74 Tagen)
- Kreidiges und braunes Verfaulen vermeiden

### Empfehlungen für die Ernte

- Die Früchte müssen sofort nach der Ernte eingelagert werden, um den guten Geschmack sowie den Nährwerte zu behalten
- Die Kastanien vor der Lagerung trocknen

### Kennzahlen

1. Verwenden Sie das Modul mit **610 Liter**
2. Die Box lose füllen: **255 Kg**
3. Die Box ins Kühlhaus bei **+2°C stellen**
4. **Warten bis die Produkte durchgekühlt sind**
5. Den Deckel schließen
6. Die O<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub> Kurve beobachten bis sie sich stabilisiert
7. Mögliche Lagerung **bis zu 74 Tage**
8. Öffnen Sie die Box
9. **Lassen Sie das Modul für die Klimaanpassung 12 Stunden geöffnet im Kühlhaus**



6 offene Membranen  
0 platziert Kappe

#### Sorten

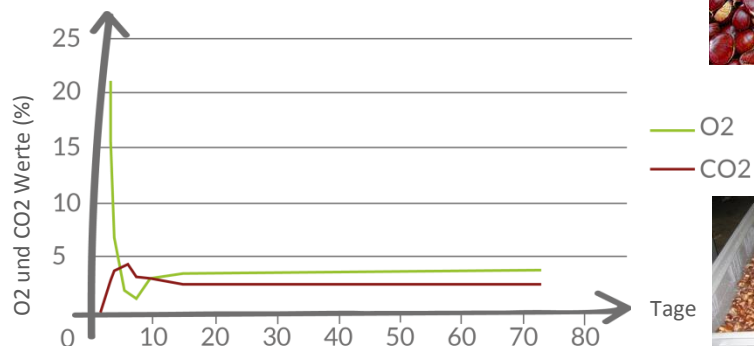
Pellegrine  
Bouche de Bétizac  
Marron d'Olagargues  
Marigoule

...

	Temperatur	O <sub>2</sub> -Werte	CO <sub>2</sub> -Werte	Haltbarkeit
Klassischer Kühlraum	+2°C	21%	0%	18 T
Ca-Modul 610	+2°C	1 bis 5 %	1 bis 5 %	74 T

### 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