

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 O₂/CO₂ 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

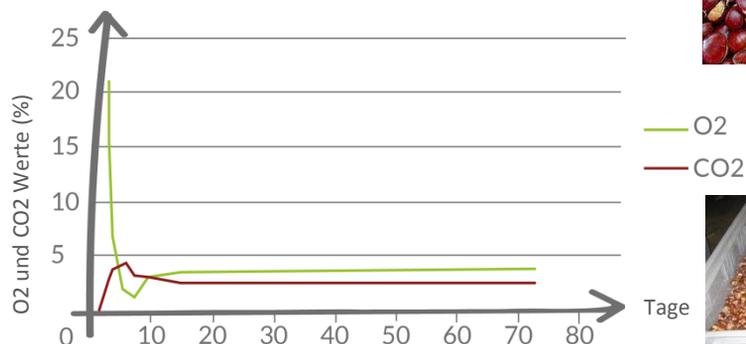
Pellegrine
Bouche de Bétizac
Marron d'Olagargues
Marigoule

...

	Temperatur	O ₂ -Werte	CO ₂ -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

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