

Flexibles Lagersystem in kontrollierter Atmosphäre

Kiwi



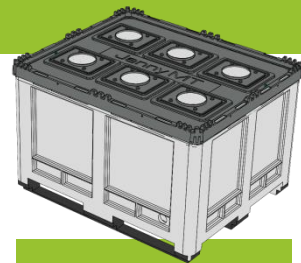
- Während der Erntespitzen einlagern
- Geschmacksqualität erhalten
- Gewichtsverlust vermeiden (weniger als 1% nach 150 Tagen)
- Die Reifung verzögern
- Feste, qualitative Kiwis bis zu April-Juni

Empfehlungen für die Ernte

- Den Reifegrad an die gewünschte Lagerzeit anpassen
- Nur qualitativ, einwandfreie und trockene Produkte lagern
- Die Produkte nicht nach Regen einlagern
- Lassen Sie die Stielansätze abheilen, bevor Sie sie für 24 Stunden bei 20°C in die Module legen.

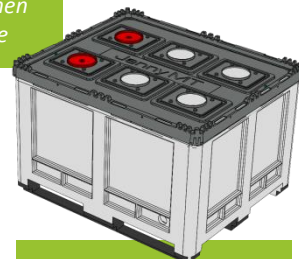
Kennzahlen

1. Verwenden Sie das Modul mit **610 Liter**
2. Die Box füllen:
200 Kg in kleinen Kästen
oder **250 Kg lose**
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 150 Tage**
8. Öffnen Sie die Box
9. **Lassen Sie das Modul für die Klimaanpassung 12 Stunden geöffnet im Kühlhaus**



lose

6 offene Membranen
0 platziert Kappe



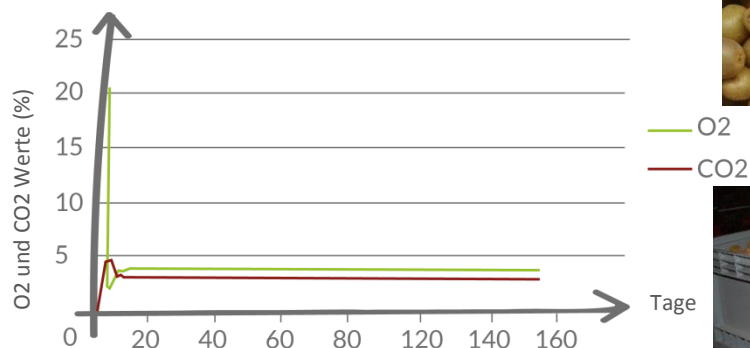
In Kästen

4 offene Membranen
2 platzierte Kappen

	Temperatur	O ₂ -Werte	CO ₂ -Werte	Haltbarkeit
Klassischer Kühlraum	+2°C	21%	0%	70 T
Ca-Modul 610	+2°C	1 bis 5 %	1 bis 5 %	150 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

Sorten

Summer
Monty
Hayward
Atlas
Ambrosia

...