



JANNY MT



MODULES INDIVIDUELS D'ATMOSPHERE CONTRÔLÉE

Fehér és Vörös Káposzta



Fehér és Vörös Káposzta

- Tárolás szüretcsúcsok alatt
- Egészség és ízminőség megőrzése
- Szín megőrzése
- Súlyvesztés megelőzése (kevesebb, mint 1%, 60 nap után)
- A hosszú tárolásból adódó rothadás, fekete foltok és a túlzott külső levéltávolítás megelőzése

Javaslatok: szedés

- Az érettség illeszkedjen a kívánt eltartási időhöz.
- Teljesen egészséges zöldség szedése.
- Ne tárolja a zöldséget eső után.

Főbb adatok az SZL-Konténer használatakor

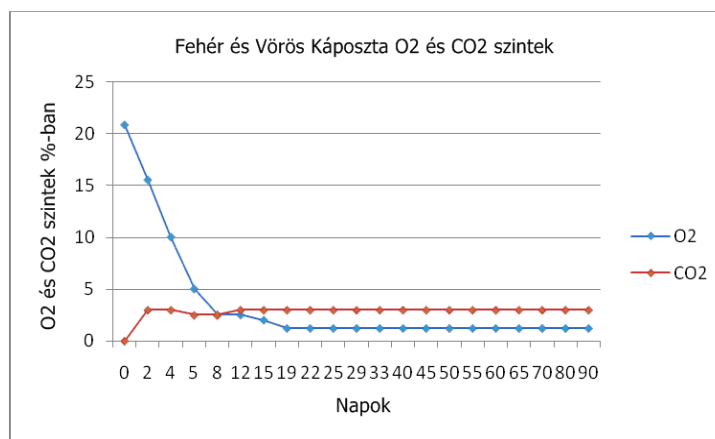
- Használja a 610 TC3 modult: láda: **610 literes + fedél TC 3**
- Helyezzen a ládába: **180-tól 200 Kg-ot** szabadon
- Tegye hűtőkamrába a ládát: **2°C**
- Hűtse a ládát nyitva **24 órán** át, míg a gyümölcs eléri a 2°C-ot
- Zárja rá a fedelet: **TC 3**
- Ellenőrizze, hogy a kívánt értékek stabilizálódtak: O₂/CO₂ (**8 nap**)
- Tárolja legfeljebb **60-90 napig**.
- Nyissa fel a ládákat
- Hagyja **12 órán** át nyitva a fedelet normál hőmérsékleten, hogy újra elérje a környezeti hőmérsékletet

Fajták:

Fehér és Vörös

	Hőmérséklet °C	O ₂ %	CO ₂ %	Korai Fehér Káposzta	Korai Vörös Káposzta
Hagyományos hűtés	2°C	21	0	22 - 44 nap	22 - 44 nap
SZL-Konténer	2°C	1 - 5	1 - 5	60 - 90 nap	60 - 90 nap

Ideális görbe



Thermo-Gold Kft.
H-2800 Tatabánya, Mártírok út 83.
Tel/Fax: +36/34-336-695
Mobil: +36/30-9-375-374
E-mail: office@thermo-gold.hu
Website: www.thermo-gold.hu

A szintek Tiempo Test mérőszköz méréseivel értelmezendők