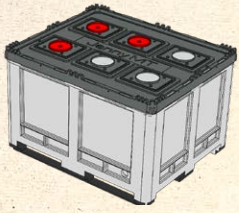
KÜHLING

MINI CA-LAGER

Juli 2023 | *www.kuegro.de*

Flexible Lösung zur Konservierung
in einer natürlichen, kontrollierten Atmosphäre

JANNY MT



MINI CA-LAGER
FUNKTION

Flexible Konservierung in natürlicher, kontrollierter Atmosphäre – seit 15 Jahren!

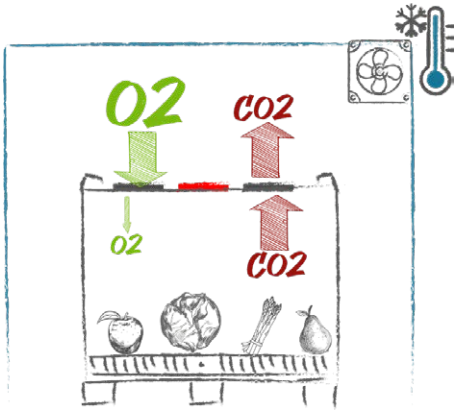
Die Erhaltung der Frische von Obst und Gemüse nach der Ernte beruht auf 2 Prozessen:
1. Die Verlangsamung ihrer Atmung und
2. die Begrenzung der Verdunstung ihres inneren Wassers

Beim Einsatz im Kühlhaus bieten die Janny MT-Module diese doppelte Optimierung auf natürliche Weise.

Funktionsweise

Das gelagerte Produkt erzeugt durch seine Atmung und in Zusammenspiel mit der selektive Membran Im Deckel, eine eigene kontrollierte Atmosphäre:

- Optimale O_2-CO_2-Bilanz dank Janny MT-Membran
- Optimale Luftfeuchtigkeit (nahe 100%) durch Dichtheit des Moduls (Gewichtsverlust < 1%)

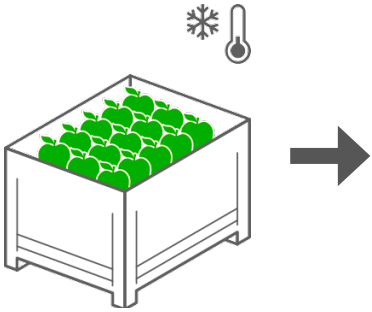


VORTEILE

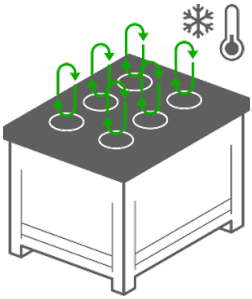
- Geringer oder gar kein Gewichtsverlust
- Natürliches O_2-CO_2-Gleichgewicht
- Einfache & schnelle Montage
- Bewahrt Geschmack, Farbe und Frische
- Verlängerte Lebenszeit
- Einlagerung während Erntespitzen
- Flexibilität beim Lagerabbau
- Auswahl für den besten Verkaufszeitpunkt
- Anstieg der vermarkteten Mengen

MINI CA-LAGER
PROZESS

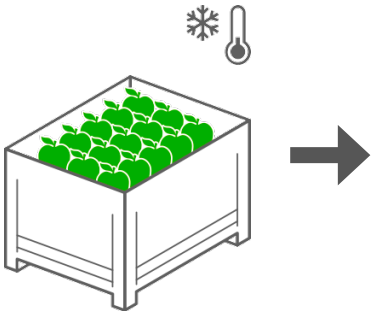
1 ERNTE
Ihrer Früchte, Gemüse, Blumen, Pilze ...



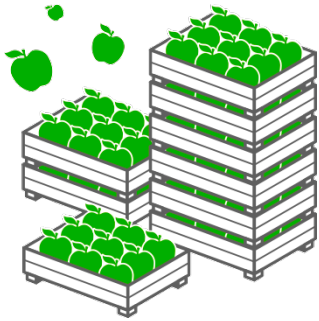
2 KÜHLUNG
Offenes Modul im Kühlraum auf empfohlene Lagertemperatur herunterkühlen



3 KONSERVIERUNG
Lagerung mit speziellem Deckel im Kühlhaus, regelmäßige Kontrolle der Atmosphäre



4 REHABILITATION
Öffnen des Moduls und 12 Stunden bei normaler Atmosphäre im Kühlraum rehabilitieren



5 VERMARKTUNG
Ihrer Früchte, Gemüse, Blumen, Pilze ...

KONTROLLE

O_2-CO_2-Messgerät „Tiempo Test Green“ unterstützt bei der Überwachung der optimalen Lagerung

MINI CA-LAGER
ERFAHRUNG

Aufrechterhaltung der Qualität

Produkte können zur Freude von Herstellern und Verbrauchern mit Janny MT über verlängerte Zeiträume angeboten werden. Die Fähigkeit, Frische und Qualität zu erhalten, verlängert den Zeitraum Produkte in bester Qualität zu vermarkten. Durch die verlängerte Frische besteht keine Notwendigkeit mehr, Produkte wegen Qualitätsverlusten an die Industrie zu schicken: Sie können noch mehrere Monate frisch vermarktet werden. Angesichts der Preisunterschiede zwischen frisch vermarkteter Ware und Industrieware ist dies von großem wirtschaftlichen Nutzen.

Anstieg frisch vermarkteter Mengen

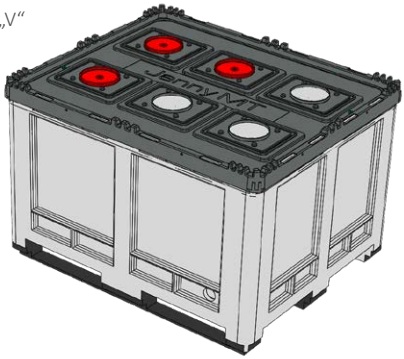
Durch das Lagerverfahren ergibt sich die Möglichkeit, den Verkauf, je nach Produkt, um mehrere Tage, Wochen oder Monate zu verschieben. Die Produkte können in aller Ruhe bei optimaler Reife geerntet werden, um sie dann je nach Marktbedarf zu verkaufen. So kann beispielsweise auf Feiertage hingelagert werden. Verluste durch verminderten Verkauf bei schlechtem Wetter können ebenfalls vermieden werden. Dadurch können die Einschränkungen, die auf dem Feld oder bei der Lagerung normalerweise entstehen, reduziert werden. Das bietet die Möglichkeit, die verkauften Mengen zum richtigen Zeitpunkt zu erhöhen.

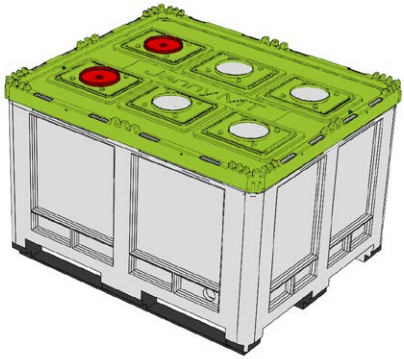
Reduktion des Gewichtsverlustes

In Kühlräumen wird die Luft im Raum umgewälzt. Die Luft kühlt ab und trocknet aus. Im Kontakt mit den zu kühlenden Produkten erwärmt sich die Luft und absorbiert Feuchtigkeit. Sie nimmt somit jedes Mal, wenn sie über das Produkt streicht, ein wenig Wasser auf und bewirkt so, dass es allmählich seine Frische verliert. Bei Äpfeln oder Kirschen zum Beispiel sind Gewichtsverluste von ca. 10% am Ende der Lagerung in konventionellen Verpackungen üblich. Beim Janny MT-Verfahren sind es die Module, nicht die Produkte, die mit der bewegten Luft in Berührung kommen. Die Wände der Module kühlen die Produkte, ohne sie auszutrocknen. Der Gewichtsverlust wird auf maximal 1,0% reduziert.

KUNSTSTOFFBEHÄLTER 610 „H“	
Material	HDPE in Lebensmittelqualität
Außenmaße	121 cm x 101 cm x 81 cm
Innenmaße	111 cm x 91 cm x 56,5 cm
Innenvolumen	610 Liter
Stapelbarkeit	Bis zu 2 to

Modul „V“





KUNSTSTOFFDECKEL TIEMPO CAP	
Material	ABS in Lebensmittelqualität
Außenmaße	121 cm x 101 cm x 6,5 cm
Abdichtung	Dichtung + 6 Kappen
Merkmale	6 Membranen zur Steuerung des Gasaustausches
	2 Septa für Prüfung der Atmosphäre
Verwendung	Waschbar und wiederverwendbar
Lebensdauer	Mindestens 15 Jahre

** Spargel und frischer Knoblauch stellen besondere Anforderungen an die Lager-Atmosphäre. Das Modul „S“ ist eine spezielle Weiterentwicklung des Systems für die Lagerung von diesen Produkten. Durch die angepassten Membranen können Spargel und frischer Knoblauch optimal konserviert werden.*

MINI CA-LAGER
KONSERVIERUNGSDATEN

OBST					
Kultur	**Lager-temperatur**	**Füllgewicht (kg)**	**Geöffnete Membranen**	**Lagerung klassisch**	**Lagerung Janny MT**
Heidelbeere	+2 °C	180	4	10 Tage	42 Tage
Tafeltraube	+1 °C	170	1	45 Tage	90–150 Tage
Apfel	+2 °C	300	4	120–150 Tage	210–240 Tage
Birne	+0 °C	300	6	120 Tage	210 Tage
Pflaume	+2 °C	180–220	4	18 Tage	50 Tage
Kirsche	+2 °C	150–180	4	6 Tage	25 Tage
Erdbeere	+2 °C	75–90	1	3–5 Tage	10–12 Tage
Johannisbeere	+2 °C	108–125	1	15 Tage	40 Tage
Himbeere	+2 °C	50	1	4 Tage	12 Tage

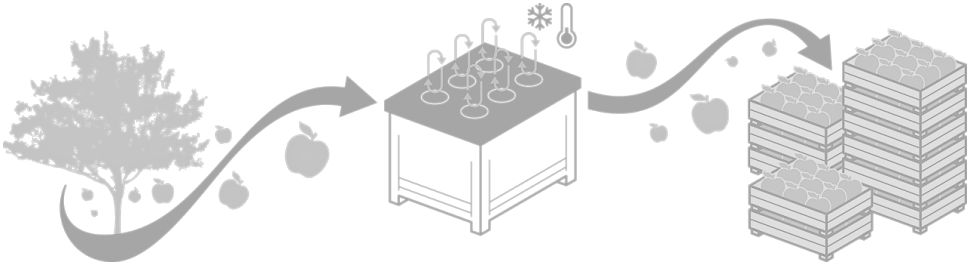
GEMÜSE					
Kultur	**Lager-temperatur**	**Füllgewicht (kg)**	**Geöffnete Membranen**	**Lagerung klassisch**	**Lagerung Janny MT**
Spargel	+2 °C	170	6	5 Tage	25 Tage
Frühkartoffel	+3,5 °C	300	6	21 Tage	90 Tage
Rote Beete	+0 °C	200	6	60 Tage	150 Tage
Brokkoli	+0 °C	150	6	21 Tage	45 Tage
Kohl	+0 °C	200	4	90 Tage	180 Tage
Rosenkohl	+0 °C	200	6	20–35 Tage	60 Tage
Spinat	+0 °C	50	1	4 Tage	15 Tage
Feldsalat	+2 °C	40	1	5 Tage	21 Tage
Dicke Bohne	+2 °C	70	6	5 Tage	20 Tage

BLUMEN, GEWÜRZE & PILZE					
Kultur	**Lager-temperatur**	**Füllung**	**Geöffnete Membranen**	**Lagerung klassisch**	**Lagerung Janny MT**
Pfingstrose	+1 °C	800 Stück	6	28 Tage	98 Tage
Tulpe	+2 °C	2.200 Stück	6	7 Tage	20 Tage
Kulturrose	+2 °C	1.500 Stück	6	7 Tage	35 Tage
Knoblauch	-1 °C	285 kg	6	210 Tage	300 Tage
Pfifferlinge	+2 °C	60 kg	6	5 Tage	50 Tage

Gemeinsam Neues wagen!

Seit November 2022 arbeiten die Firma Kühling und Janny MT partnerschaftlich im Vertrieb zusammen.

Gemeinsam wollen wir unseren Kunden noch mehr Frische und Flexibilität im Verkauf ermöglichen.



Kontakt

Kühling Fruchthandel KG
Nord-Allee 11
ecopark
49685 Emstek

Telefon: +49 4473 94774-0
Telefax: +49 4473 94774-29
E-Mail: verkauf@kuegro.de

Wir freuen uns auf Sie

Lernen Sie zudem unser Sortiment rund um Verpackungen, Erntezubehör, Abdeckmaterialien und Ladungssicherung kennen. Zusätzliche aktuelle Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter **www.kuegro.de** und natürlich immer auch gern in einem persönlichen Gespräch am Telefon.

Dieser Katalog wird ständig für Sie überarbeitet. Unsere aktuelle Version finden Sie immer online unter: **www.kuegro.de/katalog**

Kühling Fruchthandel KG

Nord-Allee 11
ecopark
49685 Emstek

Telefon: +49 4473 92774-0
Telefax: +49 4473 92774-29
E-Mail: verkauf@kuegro.de

www.kuegro.de