



KÜHLING

MINI CA-LAGER

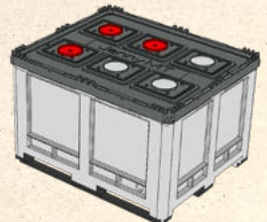
Dezember 2022

www.kuegro.de

Flexible Lösung zur Konservierung
in einer natürlichen, kontrollierten Atmosphäre



JANNY MT



MINI CA-LAGER FUNKTION

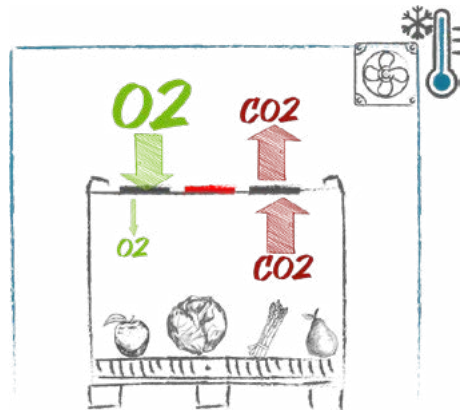


Janny MT ist eine flexible Konservierung in einer natürlichen, kontrollierten Atmosphäre. Die Mini CA-Lager verlängern die Haltbarkeit von Obst und Gemüse und bewahren deren Frische in konventionellen Kühllhäusern!

FUNKTIONSWEISE

Das gelagerte Produkt erzeugt durch seine Atmung und selektive Gasmembran seine eigene kontrollierte Atmosphäre:

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



- ✓ 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

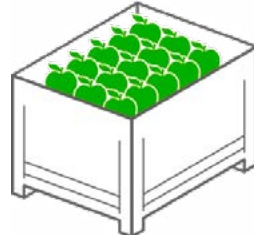
MINI CA-LAGER VORGEHEN



1

ERNTE

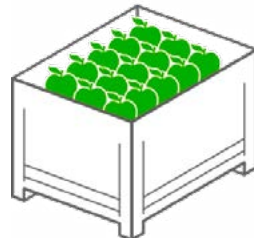
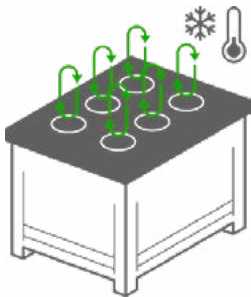
Ihrer Früchte, Gemüse,
Blumen, Pilze ...



2

KÜHLUNG

Offenes Modul im Kühlraum auf empfohlene
Lagertemperatur herunterkühlen



3

KONSERVIERUNG

Kalt unter CA geschlossenes Modul
Regelmäßige Kontrolle der Atmosphäre



5

VERMARKTUNG

Ihrer Früchte, Gemüse,
Blumen, Pilze ...

4

REHABILITATION

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

O₂ – CO₂ - Messgerät
„Tiempo Test Green“
zur Überwachung
der Lagerung

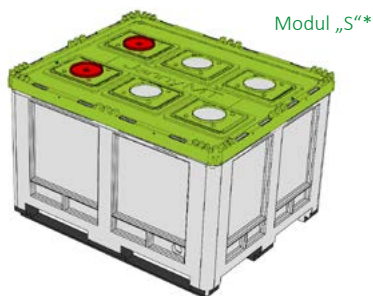
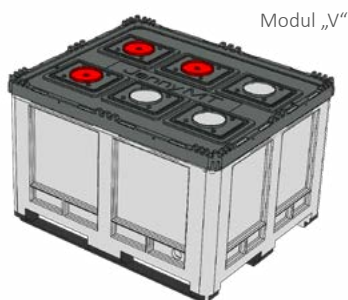


KONTROLLE

MINI CA-LAGER TECHNISCHE DATEN

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



KUNSTSTOFFDECKEL TIEMPO CAP

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

Tiempo Cap „V“



Tiempo Cap „S“*



**Spargel stellt gesonderte Anforderungen an die Lager-Atmosphäre. Das Modul „S“ ist eine spezielle Weiterentwicklung des Systems für die Lagerung von Spargel. Durch die angepassten Membranen kann Spargel optimal konserviert werden.*

MINI CA-LAGER KONSERVIERUNG

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
Frühhkartoffel	+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



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

