

TIEMPO CAP – Konservierung mit System

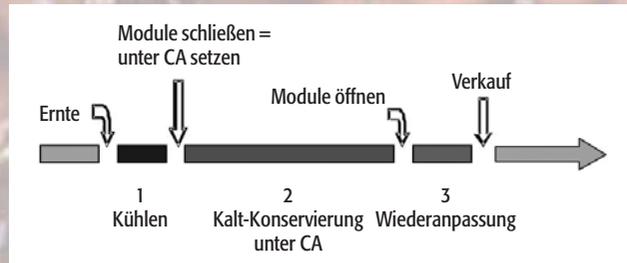
TIEMPO CAP ist ein einfaches System zur Langzeitkonservierung von Früchten, Blumen oder Gemüse in einer kontrollierten (CA) Atmosphäre im klassischen Kühlhaus.

Die Funktion

Durch das Atmen der Früchte und die passive Gasverteilung über die Membrane schafft TIEMPO CAP im Behälter eine Atmosphäre, die allen Anforderungen für die Konservierung von Früchten oder Blumen optimal gerecht wird.

Das Modul

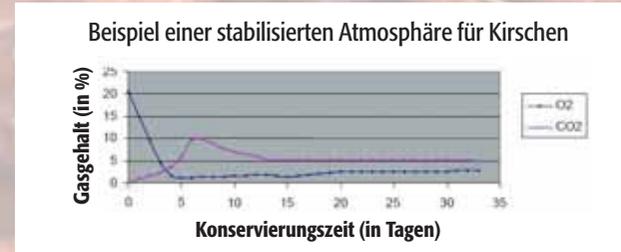
Das Modul besteht aus einem starren Deckel mit Membranen. Zusammen mit einem Kunststoffbehälter (610 l oder 430 l) bildet er ein Modul. Der Deckel besteht aus lebensmittelgerechtem ABS, mit Atmungsmembranen mit selektiver Permeabilität, Dichtung, 2 Septen für Probenentnahmen sowie einem stabilen Industrie-Container aus lebensmittelechtem PE-HD mit den Maßen 1200 x 1000 x 780 (610 l) oder 1200 x 1000 x 600 (430 l).



Die Verwendung

1. Die Früchte mit dem richtigen, für eine lange Aufbewahrung geeigneten Reifegrad ernten. Die Qualität der kontrollierten Atmosphäre einhalten.
2. Nach der Ernte und vor Verschließen des Behälters die Früchte auf die spätere Lagertemperatur abkühlen, die Kerntemperatur des Produktes soll auf Lagertemperatur sein.

3. Den TIEMPO CAP-Deckel für perfekte Dichtigkeit auf den Behälter klipsen. Danach kann der Konservierungsprozess beginnen.



4. Den Sauerstoff- und Kohlendioxidgehalt zur Überwachung des Konservierungsprozesses regelmäßig messen. Am besten das TIEMPO Test-Messgerät verwenden. Die Messergebnisse in die Kontrolltabelle eintragen.

5. Die Konservierungsdauer von Früchten unter kontrollierter Atmosphäre hängt von der Sorte und der guten Durchführung der vorausgehenden Etappen ab.

6. Die Früchte benötigen vor dem Verkauf eine Wiederanpassungsphase. Dazu den TIEMPO CAP-Deckel am Vortag des Verkaufs im Lagerkühlhaus entfernen.

Die Vorteile

- Verlängerte Lebenszeit durch Verlangsamung des Stoffwechsels der Früchte
- Natürliches O₂/CO₂-Gleichgewicht
- Einfach und leicht verständlich
- Flexibel für den Verkauf
- Lagerung und Lagerentnahme in kleinen Volumina
- Befüllt stapelbar und transportfähig
- Geringer oder gar kein Gewichtsverlust
- Bewahrt die Frische (Knackigkeit, Turgeszenz)
- Geringe Investition
- Schnelle Montage: 10 Sekunden



Für mehr Informationen besuchen Sie bitte unsere Internetseite

www.cargoplast.eu

CARGO PLAST

Container & Plasticproducts
Plasticwelding

Cargo Plast GmbH

Container & Kunststoffprodukte

Kunststoffschweißen

In Oberwiesen 23

D-88682 Salem-Neufrach

Tel: 07553/82 77 88 - 8

Fax: 07553/82 77 88 - 9

TIEMPO CAP

Preservation with system



TIEMPO CAP – Preservation with system

TIEMPO CAP is a simple system for long time preservation of fruit, vegetables or flowers in a controlled atmosphere (CA) in a classical cold-storage depot.

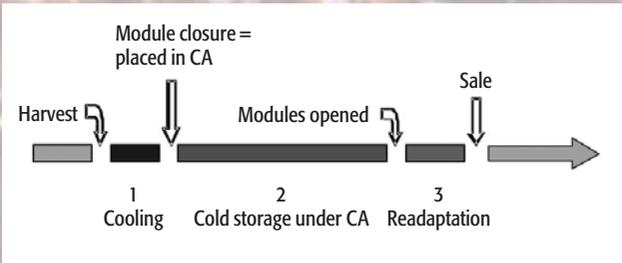
The Function

Through the passive diffusion of gases through its membrane, TIEMPO CAP provides an optimal atmosphere meeting the storage requirements of the chosen product.

The Module

The MAT TIEMPO-Module consists of a TIEMPO CAP and Container 610 l or 430 l. The unit forms an individual module with a controlled atmosphere.

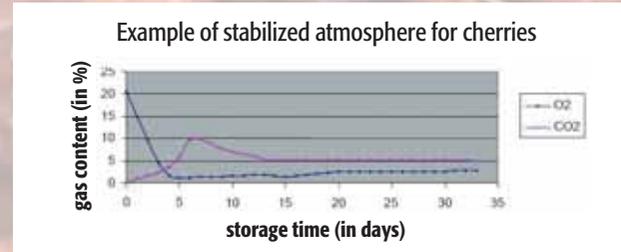
The TIEMPO CAP consists of neutral ABS, Membrans with selective permeability, silicon seal, 2 Septums for measurement plus a rigid industry-container made of PE-HD with the measurements 1200 x 1000 x 780 (680 l) or 1200 x 1000 x 600 (430 l).



The Usage

1. The fruit is harvested at a stage of ripening appropriate for long storage, respecting the quality of the Controlled Atmosphere.
2. After harvesting the fruit must be cooled before the container is closed so that the product core is at storage temperature.

3. Clip the TIEMPO CAP onto the container to seal the module completely. The storage process can begin then.



4. Oxygen and carbon dioxide levels must be measured regularly to monitor the storage conditions. This is done with the TIEMPO Test device. The results are noted in the monitoring table.

5. The time of fruit storage in a controlled atmosphere varies according to varieties and successful completion of the previous stages.

6. Before marketing, an adaptation phase is necessary for the fruit. The TIEMPO CAP must be opened the day before sale in the storage cold room.

The Advantages

- Extends lifetime by reducing metabolism
- Natural O₂/CO₂ balance
- Easy to install
- Sales flexibility
- Storage and withdrawal in small volumes
- Filled transportable and stackable
- Little or no weight loss
- Maintains the fruit's freshness (crunch, plumpness)
- Low investment
- Quick installation: 10 seconds



For more Information, please visit our homepage
www.cargoplast.eu

CARGO PLAST

Container & Kunststoffprodukte
Kunststoffschweißen

Cargo Plast GmbH

In Oberwiesen 23

D-88682 Salem-Neufrach

www.cargoplast.eu

info@cargoplast.eu

TIEMPO CAP

Konservierung mit System

