

CA-Lager- systeme von Van Amerongen





Ein weltweiter Partner mit über 40 Jahren Erfahrung

Van Amerongen hat sich auf CA/ULO-Technik für die Lagerung von Obst und Gemüse spezialisiert. Van Amerongen ist über ein weitgespanntes Netzwerk aus Vertretern und Verteilern in mehr als 50 Ländern auf allen Kontinenten aktiv. Das Unternehmen verfügt über Geschäftsstellen in den Niederlanden, Polen, Indien, der Türkei und Chile.

Wissen, wie man lagert

Van Amerongen gibt es bereits seit über 40 Jahren und konnte sich in dieser Zeit breitgefächerte und tiefgreifende Kenntnisse über die Lagerung von Obst und Gemüse aneignen. Außerdem unterhalten wir auf dem Gebiet der Lagerung enge Beziehungen zu verschiedenen Forschungseinrichtungen und Universitäten.

Umfassende Erfahrungen

Van Amerongen konditioniert bereits seit über 40 Jahren Kühlzellen, von klein bis groß, in aller Welt, wodurch wir uns umfassende Kenntnisse bei der Organisation und dem Bau von CA/ULO-Lagern aneignen konnten. Van Amerongen stattet mehrere Labors für die Verarbeitung nach der Ernte mit speziellen maßgeschneiderten CA-Systemen aus.

4 Lager- system- lösungen

Controlled Atmosphere

Controlled Atmosphere (CA) ist eine Lagertechnik, bei der der Sauerstoffgehalt gesenkt und der Kohlendioxidgehalt erhöht wird. Die Qualität und Frische von Obst und Gemüse bleiben unter CA-Bedingungen erhalten, ohne dass dafür chemische Mittel vonnöten sind. Viele Produkte können unter CA-Bedingungen zwei- bis viermal länger gelagert werden.

Ultra Low Oxygen

Der ideale Sauerstoffwert für die Lagerung von Birnen liegt zwischen 1 und 3 %, bei manchen Apfelsorten sogar unter 1,5 %. Die Lagerung unter solchen Sauerstoffbedingungen wird als Ultra Low Oxygen (ULO)-Lagerung bezeichnet. Die ULO-Lagerung erfolgt in gäsdichten Kühlzellen und wird für die langfristige Lagerung von Äpfeln, Birnen, Blaubeeren und Kiwis angewandt.

Dynamische CA-Lagerung

Das Dynamische CA-System von Van Amerongen passt die CA-Bedingungen während der Lagerung dynamisch an (statt sie vorab fest einzustellen). Die Apparatur des „Dynamic CA Storage System“ reagiert auf den physiologischen Zustand des Obstes in der Kühlzelle und passt die Lagerbedingungen automatisch daran an (Lagerung basierend auf der Reaktion des Produkts). Sauerstoffgehalte von weniger als einem Prozent sind dann kein Problem, denn die Sauerstoffkonzentration wird sofort reguliert, sobald sie zu gering zu werden droht.

Lagerung von Obst auf Paletten

Jede Obstsorte erfordert eine spezifische O₂- und CO₂-Konzentration für ihre optimale Lagerung. Dies fordert Ihrer Technologie eine Menge ab. Sie möchten natürlich nicht, dass die Bedingungen in den Paletten gestört werden, wenn Sie einen Teil der Paletten abkuppeln. Palliflex bietet maximale Flexibilität bei der Verteilung. Auf diese Weise können Sie Produktausfälle minimieren, sich flexibel an die Ansprüche des Marktes anpassen und Ihre Margen maximieren.

Produkt- palette von van Amerongen



- > CO₂-Adsorber
- > VPSA N₂-Generatoren
- > PSA N₂-Generatoren

- > Steuerungssysteme
- > Gasanalyse
- > Palliflex

- > Ethylenersetzer
- > Kühlzubehör
- > Befeuchtung
- > Gasdichte Türen

VAN *CA technology*
AMERONGEN

Biezenwei 6 | 4004 MB Tiel
Niederlande

T +31 (0)344 – 670 570

F +31 (0)344 – 670 571

E info@van-amerongen.com

www.van-amerongen.com