

ATMOSFER KONTROLLÜ SOĞUK ODA

Kontrollü Atmosfer (CA), karbon dioksit seviyesi yükseltirken oksijen seviyesinin düşürüldüğü bir depolama tekniğidir. Herhangi bir kimya gerektirmeden meyve ve sebzelerin kalitesi ve tazeliği koşullarında korunabilir. Normal Soğuk depo ile karşılaştırıldığında, birçok ürün koşulunda 2 ila 4 kat daha uzun süre saklanabilir.

ATMOSPHERE CONTROLLED COLD ROOM

The Controlled Atmosphere (CA) is a storage technique in which the oxygen level is lowered while the carbon dioxide level is raised. It can be preserved under the conditions of quality and freshness of fruits and vegetables without requiring any chemistry. Compared to normal Cold storage, it can be stored for as long as 2 to 4 times with many product conditions.

