

Fruit

We willen allemaal graag het hele jaar, in alle seizoenen fruit eten. Door de juiste koeling is dit mogelijk. Alles draait om de verlenging van de houdbaarheid van het product. Een specialistische klus, die de nodige kennis en ervaring vereist.

Om appels en peren op de lange termijn zo goed mogelijk te kunnen bewaren, is een zeer laag zuurstofgehalte en een verhoogd CO₂-gehalte noodzakelijk. Het gaat hier om ULO-bewaring (Ultra Low Oxygen-bewaring). Daarnaast is de juiste mate van vochtonttrekking van belang, om zo uitdrogen en aantasting van het product te voorkomen.

Dijksma Koudetechniek heeft door de jarenlange ervaring in de fruitteelt veel specifieke kennis opgebouwd met betrekking tot het creëren van het optimale bewaarklimaat van appels en peren. Er wordt altijd zeer nauw samengewerkt met u als klant.

Wij adviseren u graag in een duurzame koelinstallatie die wij volledig op maat kunnen aanbieden. U heeft één contactpersoon voor het gehele traject. Vanaf het ontwerp en de bouw tot de service en het onderhoud staan wij voor u klaar. Wilt u meer informatie? Neem gerust contact met ons op.



- koel- en vriestechniek
- airconditioning
- elektrotechniek
- nieuwbouw
- renovatie
- service & onderhoud

Dijksma Koudetechniek b.v.
Dukaat 7
8305 BC Emmeloord
T 0527 - 69 70 51
F 0527 - 69 70 27
info@dijksma.nl
www.dijksma.nl

Bewust verder