

Ideale Bedingungen schaffen. Für reife Früchte und junges Gemüse.

BANARG® ist ein Gasgemisch, mit dem sich der Reifeprozess von Bananen genau steuern lässt. Dazu wird das Pflanzenhormon Ethen stark verdünnt und mit einem Anteil von 4 Vol.-% in inertem Stickstoff, der als Trägergas fungiert, gemischt. Somit ermöglicht BANARG® eine ebenso sichere wie perfekt gesteuerte, gleichmäßige und schonende Reifung der Früchte. Für Kartoffeln wird BANARG® genutzt, um die Keimung zu verhindern, eine der Hauptursachen für deren Unverkäuflichkeit. Hier wird BANARG® in den Ventilationsstrom des Lagers so exakt zugegeben, dass Ethen in der benötigten Konzentration vorliegt.



Bananen

Beim Transport wird der Reifeprozess bei einer Temperatur von ca. 13 °C unterbrochen. Nach der Ankunft in Europa werden die Früchte zunächst eingelagert. Erst bei Bedarf wird die Reifung durch den Einsatz von BANARG® in speziellen Reifekammern fortgeführt. Dieses Vorgehen verringert Verluste durch überreife Früchte, die entsorgt werden müssen.

Fazit

Mit BANARG® sichern Sie sich nicht nur Reife auf den Punkt, sondern leisten auch einen aktiven Beitrag zur umweltgerechten Verarbeitung von Lebensmitteln u. a. durch den Verzicht auf chemische Mittel. Denn je weniger Lebensmittel wegen Überreife oder Austrieb vernichtet werden müssen, desto besser für uns alle.



Kartoffeln

BANARG® verhindert darüber hinaus die Keimung von Kartoffeln im Lager einfach und kostengünstig. Kartoffelherzeuger, Großhändler, Vertriebe und Einzelhändler senken damit ihre Verluste durch überlagerte Knollen und erhöhen so ihre Gewinnspanne.

Vorsprung durch Innovation.

Linde ist mehr. Linde übernimmt mit zukunftsweisenden Produkt- und Gasversorgungskonzepten eine Vorreiterrolle im globalen Markt. Als Technologieführer ist es unsere Aufgabe, immer wieder neue Maßstäbe zu setzen. Angetrieben durch unseren Unternehmergeist arbeiten wir konsequent an neuen hochqualitativen Produkten und innovativen Verfahren.

Linde bietet mehr – wir bieten Mehrwert, spürbare Wettbewerbsvorteile und erhöhte Profitabilität. Jedes Konzept wird exakt auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt. Individuell und maßgeschneidert. Das gilt für alle Branchen und für jede Unternehmensgröße.

Wer heute mit der Konkurrenz von morgen mithalten will, braucht einen Partner an seiner Seite, für den höchste Qualität, Prozessoptimierungen und Produktivitätssteigerungen tägliche Werkzeuge für optimale Kundenlösungen sind. Partnerschaft bedeutet für uns jedoch nicht nur wir für Sie sondern vor allem wir mit Ihnen. Denn in der Kooperation liegt die Kraft wirtschaftlichen Erfolgs.

Linde – ideas become solutions.

Für Sie einheitlich erreichbar – bundesweit in Ihrer Nähe.

Vertriebszentren/Kundenservice allgemein

Berlin	Düsseldorf	Hamburg
Hannover	Leuna	Mainz
München	Nürnberg	Stuttgart

Telefon 018 03.850 00-0*

Telefax 018 03.850 00-1*

Linde AG

Geschäftsbereich Linde Gas
Linde Gas Deutschland
Seitnerstraße 70
82049 Pullach
www.linde-gas.de



*0,09 € pro Minute aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk bis 0,42 € pro Minute. Zur Sicherstellung eines hohen Niveaus der Kundenbetreuung werden Daten unserer Kunden wie z. B. Telefonnummern elektronisch gespeichert und verarbeitet.

→ BANARG®

THE LINDE GROUP

Linde

BANARG®.

Zur sicheren Reifung von Früchten und
zur Austriebshemmung bei Gemüse.



43591015 0511 – 1,2 L&P



Ihr Bedarf entscheidet. Mehr oder weniger ist möglich.

BANARG® bietet Ihnen eine flexible und schnelle Lösung für Ihren Reife- und Lagerprozess. Einfacher geht's nicht – anschließen und loslegen.

Lieferarten BANARG®

Stahlflaschen

Raum- inhalt	Außen-Ø	Länge mit Kappe	Gesamtgew. m. Füllung	Fülldruck bei 15°	Füllmenge
50l	229 mm	1.640 mm	ca. 80 kg	ca. 200 bar	10 m ³

Flaschenbündel mit 12 Flaschen

Raum- inhalt	Maße LxBxH	Gesamtgew. m. Füllung	Fülldruck bei 15°	Füllmenge
600l	965 x 760 x 1.840 mm	ca. 1.230 kg	ca. 200 bar	120 m ³
600l	755 x 990 x 1.930 mm	ca. 1.250 kg	ca. 200 bar	120 m ³

Zusammensetzung

Stickstoff (N₂) 96 %

Ethen (C₂H₄) 4 %

Die Angaben sind als ideale Volumenanteile (= Molanteile) zu verstehen.

Das BANARG®-Dosiersystem.

Die Anlage zur Einspeisung von BANARG® besteht aus einem Armaturenschrank, der Einzelflaschen oder Flaschenbündel sowie die Druckreduzier- und die Dosierstation enthält. Außerdem werden Absperr- und Sicherheitsarmaturen sowie verbindende Rohrleitungen und Schläuche geliefert. Mithilfe der Durchflussmesser und der dazugehörigen Regulierventile nehmen Sie die richtige Dosierung (l/min) vor. Zur gleichmäßigen Verteilung empfehlen sich Lüfter im Lagerraum.

Ein Gewinn für alle. Perfekte Reife für den Verkauf.

Um Gesundheit und Vitalität zu vermitteln und damit Kaufanreize zu schaffen, müssen Obst und Gemüse tadellos aussehen. Nur was frisch und zugleich makellos ist, schafft den Sprung in den Einkaufswagen! Das stellt Hersteller, Distribution und den Großhandel vor große Herausforderungen, denn der Käufer will weder unreife Früchte noch austreibendes Gemüse. Reife auf den Punkt ist gefragt.

Die Lösung heißt BANARG®.

Durch die dosierte Einspeisung von BANARG® in klimatisierte Lager Räume kann der Reifeprozess von Früchten und Gemüse zeitlich gesteuert und gezielt bis zu einem gewünschten Punkt geführt werden. Gleichzeitig bewirkt BANARG® bei Kartoffeln genau das Gegenteil: Es hemmt den Austrieb.

Viele Einsatzgebiete, eine Lösung: BANARG®.

- Nachreifung von Früchten (z.B. Apfel, Ananas, Banane, Zitrusfrüchte, Honigmelone, Kiwi, Mango) und Gemüse (z.B. Paprika, Tomate)
- Austriebshemmung bei Kartoffeln
- Wachstumsförderung von Sprossen (z.B. Sojasprossen)

Immer auf der sicheren Seite. Mit Lösungen von Linde.

Mit BANARG® erhöhen Sie die Sicherheit Ihrer Produkte, da chemische Keimhemmungsmittel überflüssig werden. Aufgrund seines Inertgasanteils ist es nicht brennbar in Luft. Deshalb sind besondere Feuer- bzw. Explosionsschutzmaßnahmen in den Reiferäumen bei der Verwendung von BANARG® nicht notwendig.

Dennoch empfehlen wir Ihnen unsere Gaswarnanlagen, die für den Einsatz in Lebensmittelbetrieben konzipiert sind und Sicherheit gewährleisten. Alle aktuellen Gaskonzentrationen lassen sich damit einfach auf einem LCD ablesen. Störungen werden sowohl akustisch als auch optisch angezeigt. Mit dieser zuverlässigen und sicheren Hardware gehen Sie bei allen Reife- und Lagerprozessen Ihrer Produkte immer auf Nummer Sicher.

BANARG® ist eine eingetragene Marke der Linde Group.