

Vedrørende kølerum

Lars L. H. har kontakter til folk som demonterer kølerum. Af og til er der mulighed for at få brugte kølerum til god pris.

Den container vi hidtil har lejet er ca. 30 m³. Den har rummet rodfrugter og hovedkål fra høst til primo april.

Lars L. H. skriver:

Mindre kølerum måler typisk ca. 2 - 2,5 x 1,6 m (Bredde x dybde), der skal 4 af dem til at give ca. samme volumen som i den vi har lejet.

4 mindre fylder ca. 9-10 meter i bredden.

Væggen ind mod teknikrummet i laden måler ca. 12 m. Kølerum til ca. 30 m³ kan placeres der, fordelt på 4 eller 3 kølerum afhængigt af størrelsen.

Vedrørende priser.

Lars L. H. skriver:

Jeg har fundet et af de små kølerum på DBA til 5000 kr. inklusiv køle enheden.

Fra ny af har jeg set det til 20.000 ex moms, men det er uden køleenhed. Så det er nok 30.000 kr. med installation.

Vi betaler 25-30.000 kr. årligt for leje af kølecontainer.

Vedrørende allerede fungerende lagerrum:

KARTOFLER

Det lille rum med indgang fra træværkstedet fungerer fint til opbevaring af kartofler. Da vi planlægger at dyrke færre kartofler, burde rummet fortsat være tilstrækkeligt.

FRUGT (eller LØG)

Det lidt større rum med indgang fra mellemgangen til grovkøkkenet fungerer til opbevaring af løg, når man lader en ventilator køre og der er luftadgang.

Rummet ville kunne rumme hovedparten af æbler og pærer, som har brug for høj luftfugtighed.

Rummet skal indrettes med hylder uanset om det skal rumme løg eller frugt.

Fordelinger i kølerum

GRÆSKAR og HVIDLØG

Et mindre kølerum med aircon vil kunne bruges til både græskar og hvidløg med lav luftfugtighed ved 10-15 grader. Evt. kan eftermodning af græskar foregå i samme kølerum ved 20-30 grader eller evt. ovenpå kølerummene.

KORTTIDSOPBEVARING og RODFRUGTER/HOVEDKÅL (høj luftfugtighed)

Samme kølerum (1 større eller 2 mindre), da sæsonen for friskplukket er ovre før høsten af rodfrugter og hovedkål. Behov for flest m³ – 20-25 m³

LØG (eller FRUGT)

Et mindre kølerum evt. med aircon.