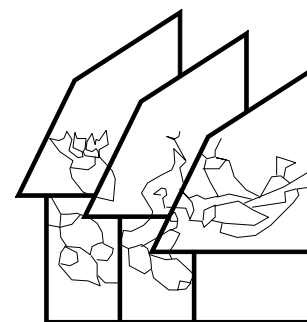


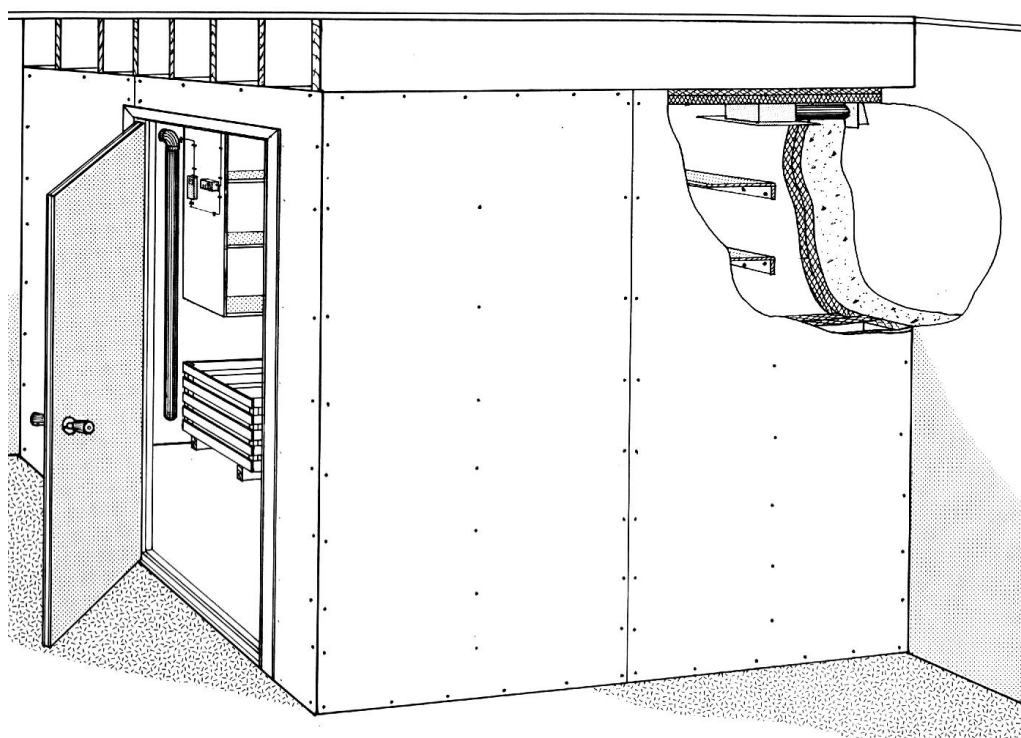
CHAMBRE À LÉGUMES FAMILIALE



60305

Révision
2007-05

INSTRUCTIONS COMPLÈTES



2007-05	Corrections au niveau des coupes	Cartier
Date	Révision	Par

CHAMBRE À LÉGUMES FAMILIALE

CONDITIONS RECOMMANDÉES D'ENTREPOSAGE

Le tableau des conditions recommandées d'entreposage nous montre que parmi les légumes les plus couramment entreposés, il y a le groupe des choux, navets, carottes, panais, betteraves, qui requièrent une température de 32 - 34°F et les pommes de terre 40 - 45°F parce qu'à plus basse température elles prendront un goût sucré désagréable.

Il serait souhaitable que le caveau ait 2 compartiments, un maintenu à 32°F et l'autre à plus de 40°F.

En pratique, la plupart des légumes se conservent assez bien à 40°F si l'humidité est très haute. Ce sera donc la température vers laquelle il faudra tendre si la chambre n'est pas compartimentée. S'il arrive que les pommes de terre prennent un goût sucré à cause d'une trop basse température, il faut les sortir à la chaleur environ 2 semaines avant la consommation.

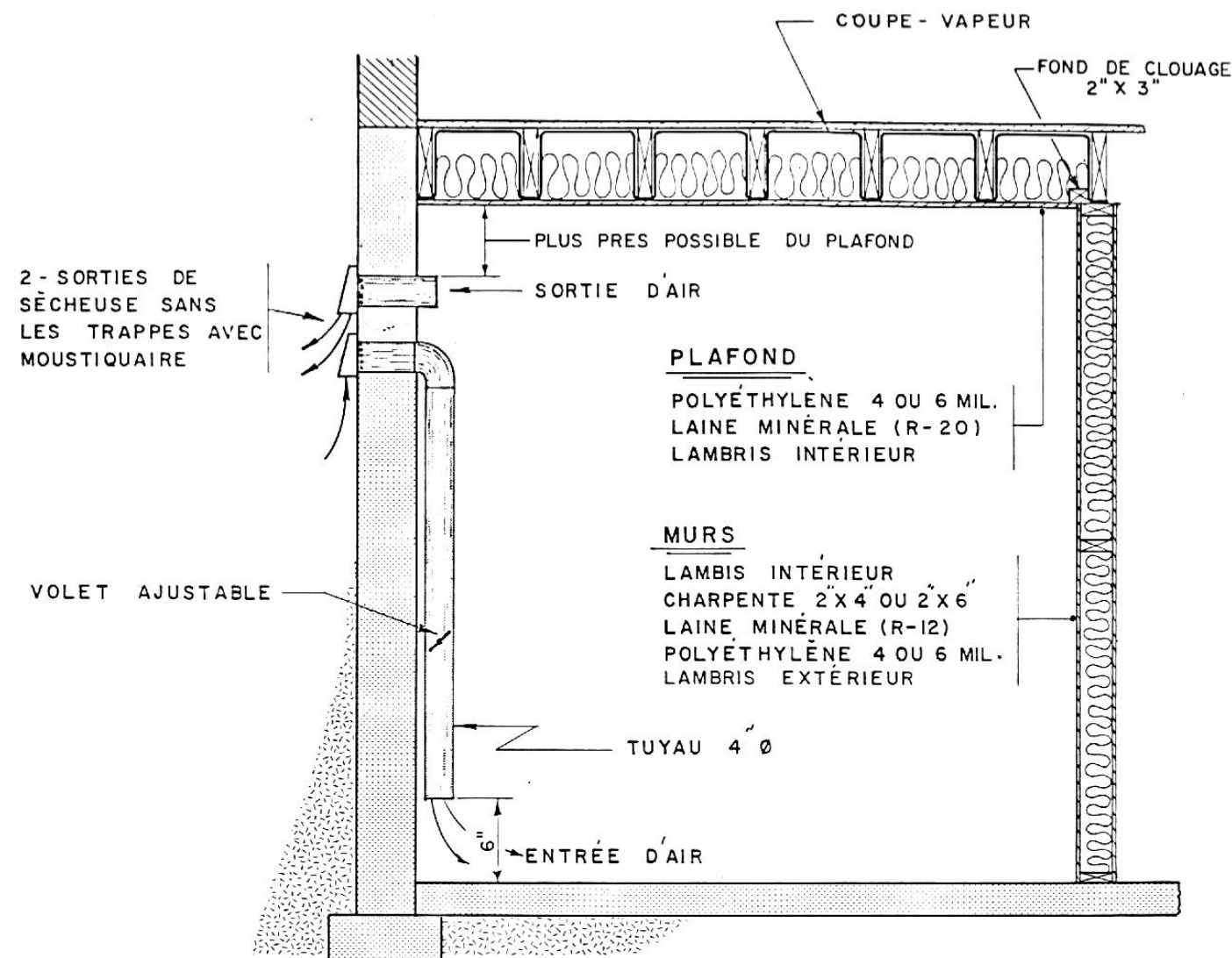
Ainsi l'amidon déjà converti en sucre, à la faveur d'une température élevée se reconvertira et le goût sucré disparaîtra.

Durant les mois de grands froids le système de ventilation motorisé doit rester en opération mais on ne laisse circuler qu'une minime quantité d'air qu'on apprend vite à doser. Il devrait y avoir dans la chambre un thermomètre et un hygromètre afin de connaître la température et l'humidité que l'on maintient.

Il est plus sécuritaire d'avoir dans la chambre, une chaufferette électrique contrôlée par thermostat qui peut chauffer la pièce si la température descend trop bas et menace les légumes de gel.

Pour s'assurer une humidité élevée dans la chambre, il sera bon de mouiller le plancher avant l'entreposage et à l'occasion après le début. Durant l'hiver, il est bon d'apporter de la neige. Cette dernière aide à abaisser la température et à maintenir un haut niveau d'humidité en fondant lentement.

UTILISATION DE LA CHAMBRE FROIDE			
PRODUITS	DURÉE NORMALE DE CONSERVATION (mois)	TEMPÉRATURE (°F)	HUMIDITÉ RELATIVE
Choux	6	32 - 34	très haute 95%
Rutabagas (navets)	6	32 - 34	très haute 95%
Carottes	5	32 - 34	très haute 95%
Panais	4	32 - 34	très haute 95%
Betteraves	3	32 - 34	très haute 95%
Pommes de terre	8	40 - 45	très haute 90% - 95%
Oignons	8	32 - 34	Moyenne 50% - 70%
Citrouilles	3	45 - 50	Moyenne 70% - 75%
Courges	6	45 - 50	Moyenne 70% - 75%

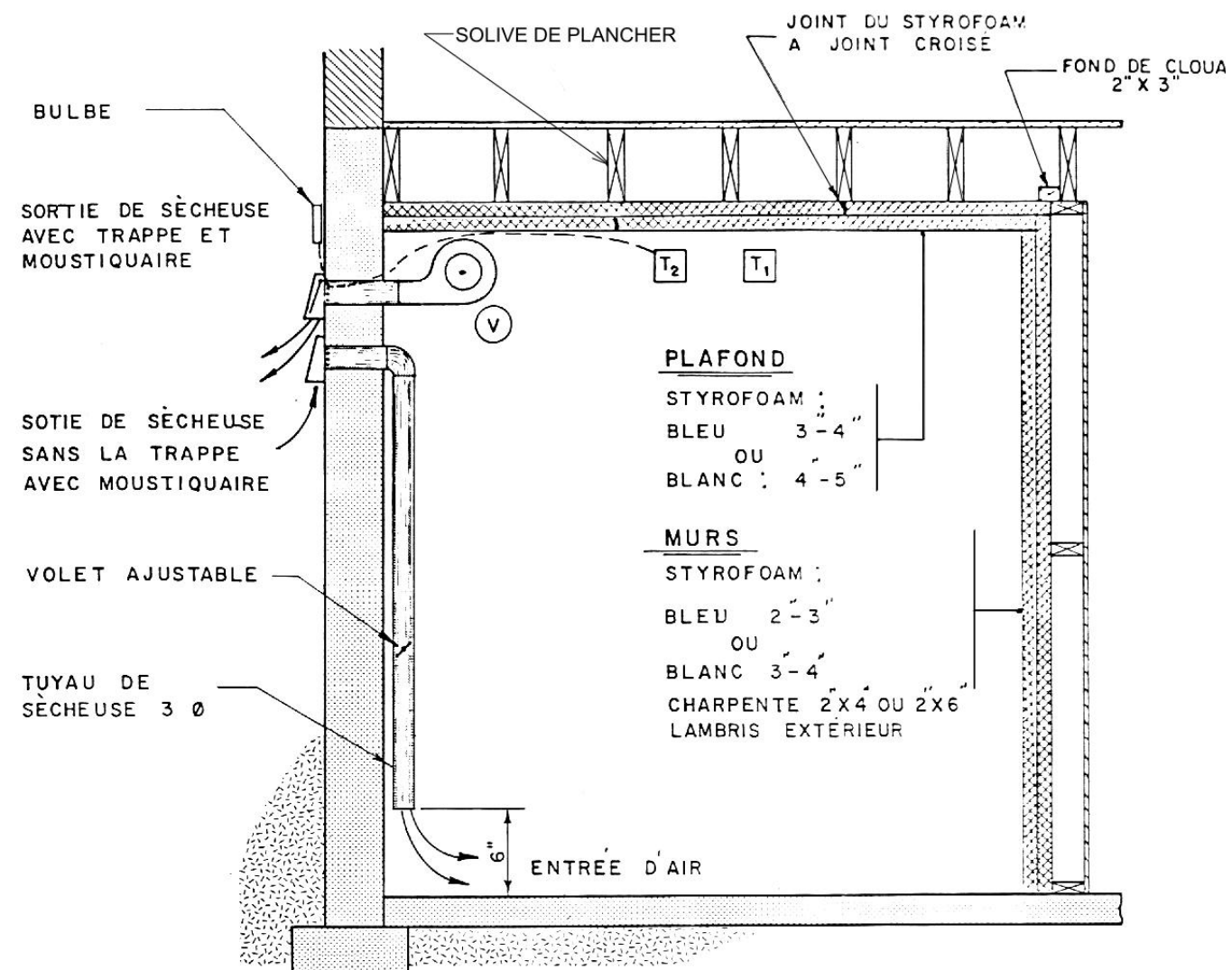


VUE EN COUPE

CHAMBRE A LÉGUMES AVEC VENTILATION NATURELLE
ISOLATION STYROFOAM OU LAINE MINÉRALE

NOTE

- 1) L'ENTRÉE ET LA SORTIE DEVRONT ÊTRE DISTANCÉES DE 24" MIN. AFIN D'ÉVITER QUE L'AIR EXPULSÉ PAR LE VENTILATEUR SOIT RÉINTRODUIT PAR L'ENTRÉE
- 2) LA GRANDEUR DE CETTE CHAMBRE VARIE AVEC LE NOMBRE DE PERSONNE.
EXEMPLE : POUR 4 PERSONNES 6'0" X 8'0" EST SUFFISANT
- 3) LA PORTE DONNANT ACCES A CETTE CHAMBRE DOIT ÊTRE ISOLÉE ET MUNIE D'UN COUPE-FROID



VUE EN COUPE

CHAMBRE A LÉGUMES AVEC VENTILATION MOTORISÉE
ISOLATION STYROFOAM OU LAINE MINÉRALE

LÉGENDE

- (V) VENTILATEUR DE FAIBLE CAPACITÉ 30 A 50 P.C.M
UN VENTILATEUR DE CHAMBRE DE BAIN PEUT CONVENIR
- T₁ THERMOSTAT UNIVERSEL HONEYWELL T 631A OU L'ÉQUIVALENT
IL DOIT METTRE LE CONTACT LORS D'UNE HAUSSE DE TEMPÉRATURE
- T₂ THERMOSTAT A BULBE HONEYWELL L 6021A OU L'ÉQUIVALENT
IL DOIT METTRE LE CONTACT LORS D'UNE BAISSÉ DE TEMPÉRATURE
T₁ ET T₂ DOIVENT ÊTRE CONNECTÉS EN SÉRIE AVEC LE VENTILATEUR