

DAL

2006

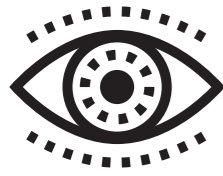
RAFFREDDAMENTO  
CON REFRIGERANTI  
NATURALI

**KUSTEC**  
*cooling for a **green** future*

# CONTENITORE PER LA COLTIVAZIONE DEI FUNGHI

**GROWY 40**





**La nostra visione**

Sviluppiamo sistemi di raffreddamento innovativi, ottimizzati in base alle esigenze dei nostri clienti. A tal fine, ci orientiamo ai 17 SDG delle Nazioni Unite, promuoviamo la mobilità globale con l'idrogeno e la coltivazione di funghi con moderni container climatizzati.



**La nostra missione**

Sviluppiamo sistemi di raffreddamento innovativi con refrigeranti naturali e basso GWP.

**Vantaggi della tecnologia di raffreddamento KUSTEC:**



**Contenuto**

<b>La rivoluzione della coltivazione dei funghi</b>	<b>Pagina 4</b>
<b>Previsioni di mercato fino al 2030</b>	<b>Pagina 6</b>
<b>Coltivazione di funghi molto apprezzati</b>	<b>Pagina 7</b>
<b>KUSTEC 40' Contenitore per coltivazione funghi <i>Growy 40</i></b>	<b>Pagina 10</b>



La coltivazione dei funghi ha subito una rivoluzione trasformativa, con gli appassionati e i coltivatori commerciali che ricorrono sempre più spesso ai contenitori per la coltivazione dei funghi per sfruttare appieno il potenziale delle loro attività.



I container per la coltivazione dei funghi portano il processo di coltivazione a un nuovo livello di efficienza, resa e versatilità. Ciò è dovuto principalmente ai seguenti fattori:

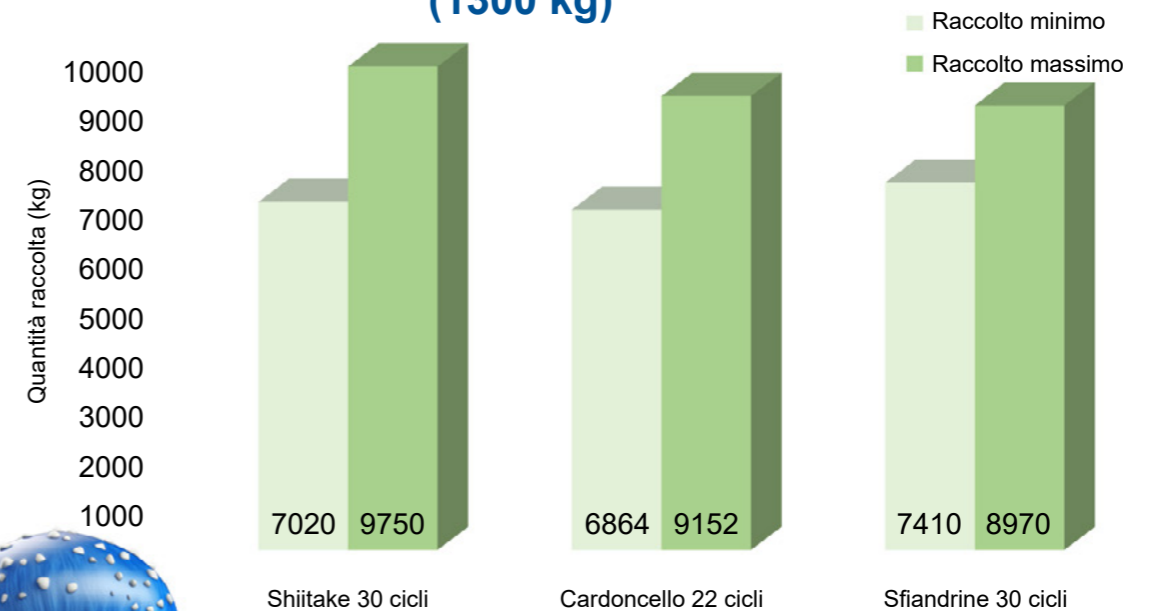
- Controllo ottimale dell'ambiente
- Coltivazione durante tutto l'anno
- Elevata efficienza dello spazio
- Facile prevedibilità del raccolto
- Riduzione dell'intensità del lavoro
- Facile pulizia dell'interno
- Facile scalabilità

I container climatizzati *KUSTEC* offrono altri 3 vantaggi:

- **Rispetto dell'ambiente:** i container climatizzati *KUSTEC* utilizzano refrigeranti a basso GWP, contribuendo così alla riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>.
- **Sostenibilità:** i container climatizzati *KUSTEC* sono container refrigerati di seconda mano che vengono riadattati con la nuova tecnologia di climatizzazione *KUSTEC* per diventare container perfetti per la coltivazione dei funghi. Questo riciclo creativo consente di risparmiare risorse preziose, riduce i costi di acquisto e prolunga di molti anni il ciclo di vita dei container.
- **Tecnologia KUSTEC leader nel settore:** la collaudata tecnologia *KUSTEC* viene utilizzata già dal 2006 in diversi settori, ad esempio nell'industria automobilistica e nel settore energetico.

La coltivazione dei funghi in contenitori consente una produzione più efficiente e costante rispetto alla coltivazione tradizionale in campo aperto. Il controllo preciso delle condizioni ambientali garantisce rese più elevate, indipendentemente dalle variazioni stagionali. In sintesi, ciò significa un raccolto maggiore con un minore impiego di manodopera.

## Raccolto annuale in kg rispetto alla quantità di substrato per ciclo (1300 kg)



## Dimensioni del mercato e tasso di crescita

Il mercato globale dei funghi commestibili dovrebbe raggiungere un valore di 115,8 miliardi di dollari entro il 2030, con un tasso di crescita annuale composto (CAGR) del 9,7% nel periodo di previsione.<sup>1,2</sup> L'Europa dovrebbe crescere con un CAGR del.<sup>3</sup>

## Domanda e offerta

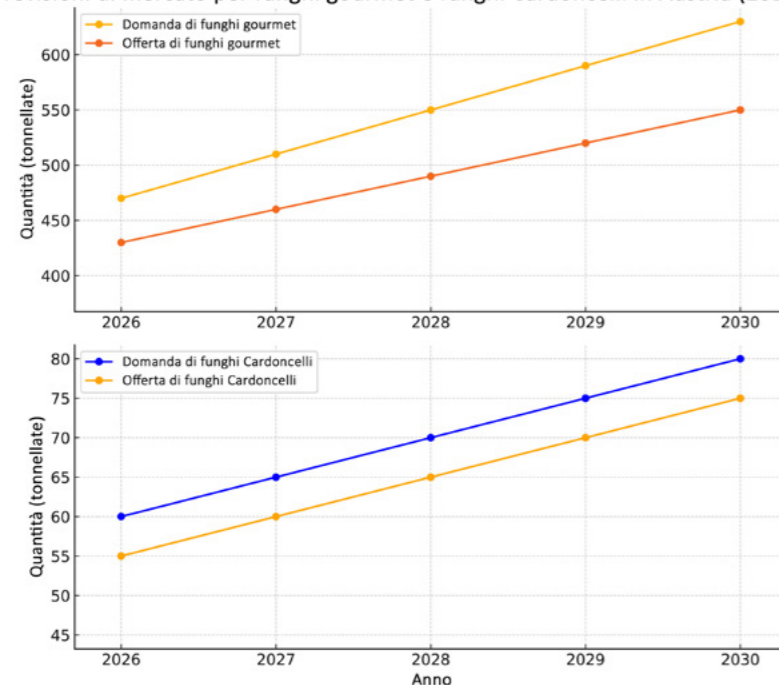
La domanda di funghi pregiati è trainata principalmente dalla crescente tendenza verso diete vegetariane e salutari. In particolare, il consumo di funghi negli alimenti è destinato ad aumentare grazie alle loro proprietà nutrienti e ipocaloriche. I funghi freschi dovrebbero rimanere la forma dominante, con un tasso di crescita annuo dell'8,8%, poiché sono preferiti dalla ristorazione e dalle famiglie.<sup>2,4</sup>

## Andamento dei prezzi

A causa della crescente domanda e della maggiore consapevolezza dei benefici per la salute derivanti dal consumo di funghi, si prevede un moderato aumento dei prezzi dei funghi. L'Europa svolgerà un ruolo chiave nel mercato dei funghi, sia come consumatore che come importatore.<sup>5</sup>

## Previsioni di mercato per l'Austria

Previsioni di mercato per funghi gourmet e funghi Cardoncelli in Austria (2026- 2030)



Le previsioni di mercato fino al 2030 per i funghi gourmet e, ad esempio, i funghi Cardoncelli in Austria mostrano una crescita continua, trainata dalle tendenze salutistiche e dall'alimentazione sostenibile.

<sup>1</sup> Fonte: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/mushroom-market>

<sup>2</sup> Fonte: <https://www.grandviewresearch.com/press-release/global-mushroom-market>

<sup>3</sup> Fonte: <https://stratinsresearch.com/report/mushroom-market>

<sup>4</sup> Fonte: <https://www.gminsights.com/industry-analysis/mushroom-market>

<sup>5</sup> Fonte: <https://www.marketdataforecast.com/market-reports/edible-mushroom-market>

Molte varietà di funghi commestibili sono particolarmente adatte alla coltivazione in contenitori climatizzati. Qui trovate le condizioni ideali per la coltivazione di alcune delle varietà più popolari con sacchetti di micelio. I sacchetti di micelio o substrato possono essere prodotti autonomamente o acquistati presso un fornitore di substrati a scelta.

## Sfiandrine (*Pleurotus ostreatus*)

Conosciuto anche come fungo vitello, convince per il suo aroma delicato e morbido e la consistenza vellutata. È un vero jolly in cucina ed è perfetto per arrosti, salse cremose, ragù e come contorno. La sua rapida preparazione e il suo gusto delicato lo rendono uno dei funghi commestibili più amati e versatili in assoluto.



### Fase di fruttificazione:

Non appena il micelio ha colonizzato il substrato, inizia la fase di fruttificazione. Impostare la temperatura a circa 15-18 °C e l'umidità dell'aria all'85-90%. Una fonte di luce sufficiente favorisce la formazione dei corpi fruttiferi.

### Raccolto:

I funghi ostrica possono essere raccolti quando i cappelli hanno raggiunto un diametro di circa 5-10 cm. Ciò avviene solitamente dopo 2-3 settimane. Tagliare con cura i funghi alla base del gambo per non danneggiare il micelio.

## Fungo ostrica dorato (*Pleurotus citrinopileatus*)

Il suo nome rivela il suo aroma fresco e agrumato, accompagnato da una delicata nota di nocciola. Durante la cottura, la sua acidità frizzante si trasforma in un gusto più pieno, che ricorda quello degli anacardi. Conferisce a pesce, carni bianche e pasta una nota squisita e leggermente esotica e si scioglie letteralmente in bocca, mentre il suo colore brillante rimane un piacere per gli occhi.

### Fase di fruttificazione:

Non appena il micelio ha colonizzato il substrato, inizia la fase di fruttificazione. Impostare la temperatura a circa 18-22 °C e l'umidità dell'aria a circa l'85-90%. Una fonte di luce sufficiente favorisce la formazione dei corpi fruttiferi.

### Raccolto:

I funghi ostrica dorati possono essere raccolti quando i loro cappelli hanno raggiunto un diametro di circa 3-5 cm. Ciò avviene solitamente dopo 2-3 settimane. Tagliare con cura i funghi alla base del gambo per non danneggiare il micelio.





## Cardoncello (*Pleurotus eryngii*)

Con il suo aroma delicato di nocciola e la consistenza croccante simile alla carne, è considerato la „bistecca“ tra i funghi. Il suo gambo sodo non si disgrega durante la cottura ed è ideale per essere fritto o grigliato. Come alternativa vegetariana alle capesante o al filetto, è una vera delizia culinaria. Inoltre, convince per la sua straordinaria conservabilità e versatilità.

### Fase di fruttificazione:

Non appena il micelio ha colonizzato il substrato, inizia la fase di fruttificazione. Impostare la temperatura a circa 12-18 °C e l'umidità dell'aria all'85-90%. Ciò favorisce la formazione dei cappelli dei funghi.

### Raccolto:

I funghi cardoncelli possono essere raccolti quando i cappelli si sono completamente aperti. Questo avviene solitamente dopo 3-4 settimane.



## Shiitake (*Lentinula edodes*)

Un fungo pregiato dal sapore umami forte e speziato e dalla consistenza piacevolmente croccante. I suoi ricchi aromi esaltano in particolare i piatti asiatici, le zuppe e le salse, rendendolo un'ottima alternativa alla carne. Come fungo medicinale, è noto per le sue proprietà benefiche per la salute e sostiene il sistema immunitario: un vantaggio per la cucina e il benessere.

### Fase di fruttificazione:

Non appena il micelio ha colonizzato il substrato, inizia la fase di fruttificazione. Impostare la temperatura a circa 12-18 °C e l'umidità dell'aria a circa l'85-90%. Ciò favorisce la formazione dei cappelli dei funghi.

### Raccolto:

I funghi shiitake possono essere raccolti quando i cappelli sono completamente sviluppati. Ciò avviene solitamente dopo 1-2 settimane.

## Enoki (*Flammulina velutipes*)

Conosciuto anche come fungo invernale o fungo aghiforme, colpisce per la sua forma delicata ed elegante. Il suo sapore è delicato e leggermente fruttato, ma il suo vero punto di forza è la consistenza croccante, che mantiene anche dopo una breve cottura. È un ingrediente squisito e croccante per zuppe e insalate, arricchisce i piatti preparati nel wok e costituisce anche un elemento decorativo nella cucina moderna.

### Fase di fruttificazione:

Non appena il micelio ha colonizzato il substrato, inizia la fase di fruttificazione. Impostare la temperatura a circa 10-15 °C e l'umidità dell'aria all'85-90%. Una fonte di luce sufficiente, circa 12 ore al giorno, favorisce la formazione dei corpi fruttiferi.

### Raccolto:

Gli enoki possono essere raccolti quando i gambi hanno raggiunto una lunghezza di 10-15 cm e i cappelli sono ancora piccoli e compatti. Questo avviene solitamente dopo 3-4 settimane.



## Criniera di leone (*Hericium erinaceus*)

Un fungo dall'aspetto affascinante con un sapore delicato che ricorda l'aragosta o la carne di vitello. La sua consistenza tenera e fibrosa lo rende un'esperienza gastronomica unica. Ideale da friggere come bistecca o come raffinata alternativa vegetariana ai frutti di mare. Come fungo medicinale, è anche molto apprezzato per i suoi effetti positivi sul sistema nervoso e sulla concentrazione.

### Shock da freddo:

Dopo l'incubazione, uno shock termico di 1-2 giorni a 4-10 °C può aiutare a stimolare la fruttificazione.

### Fase di fruttificazione:

Assicuratevi che la temperatura sia compresa tra i 15 e i 20 °C, l'umidità dell'aria tra l'85 e il 90% e che vi sia una buona circolazione dell'aria, per evitare la formazione di CO<sub>2</sub> che può inibire la crescita dei funghi.

### Raccolto:

La criniera di leone può essere raccolta quando i frutti sono completamente sviluppati, ma prima che inizino a rilasciare le spore. La raccolta avviene solitamente dopo 2-4 settimane.





Il **Growy 40** è un container innovativo, progettato appositamente per la coltivazione efficiente e su larga scala dei funghi.

Con una lunghezza di 40 piedi (12,19 m), questo container offre spazio sufficiente per coltivare grandi quantità di funghi e ottenere i massimi rendimenti.

## Design accurato per condizioni ottimali

La parte anteriore del **Growy 40** è dotata di una robusta porta refrigerata. Questa porta garantisce un facile accesso all'interno del contenitore e un controllo affidabile della temperatura, fondamentale per la coltivazione dei funghi.



La camera climatizzata garantisce il mantenimento costante della temperatura ideale, ottimizzando la qualità e la crescita dei funghi.

Inoltre, **Growy 40** è dotato di un allacciamento idrico e di una presa di corrente a 230 volt, che consentono una pulizia semplice ed efficiente del contenitore.

Ciò facilita la manutenzione e garantisce che le condizioni igieniche nella camera climatizzata siano sempre ottimali per assicurare una crescita sana dei funghi.

## Efficienza e qualità unite

Con **Growy 40**, i coltivatori di funghi hanno a disposizione uno strumento che unisce efficienza e qualità in un unico prodotto. L'ampia superficie interna e la tecnologia sofisticata lo rendono la soluzione ideale per i coltivatori professionisti che desiderano produrre grandi quantità di funghi con una qualità costantemente elevata.



Con **Growy 40**, i coltivatori possono massimizzare i loro raccolti garantendo al contempo la qualità dei loro funghi.

La sua struttura robusta, la tecnologia avanzata di controllo climatico e il design ben congegnato lo rendono la scelta ideale per la produzione di grandi quantità di funghi.

## Moderna tecnologia di climatizzazione per un controllo preciso

Accanto alla porta della cella frigorifera del **Growy 40** si trovano i comandi della tecnologia di climatizzazione all'avanguardia.

Un display touch illuminato consente un controllo intuitivo e preciso di tutti i parametri importanti come temperatura, umidità e ventilazione. È inoltre possibile l'accesso remoto tramite connessione radio.



Controllo della climatizzazione interna

Questa tecnologia avanzata garantisce che le condizioni all'interno del container siano sempre ottimali per le esigenze dei funghi, con conseguente aumento della produttività e miglioramento dei risultati del raccolto.

Il controllo climatico consente:

- una temperatura interna regolabile da +8 a +25 °C con una risoluzione del sensore di 0,1 °C
- un contenuto di CO<sub>2</sub> regolabile da 300 a 10.000 ppm con una risoluzione del sensore di 0,1 ppm
- un'umidità dell'aria interna regolabile fino al 98% con una risoluzione del sensore di 0,01%

## Dati tecnici



Potenza nominale: ~5 kW (400 V, 25/32 A)



Temperatura interna regolabile: +8°C a +25°C



Potenza di riscaldamento: 8 kW (SCOP: 4,7)



Capacità di raffreddamento: 7,1 kW (SEER: 6,7)



Refrigerante: R32 (GWP 675)



Dimensioni (L/L/H): 12,19 / 2,44 / 2,90 m



**KUSTEC**  
**Kälte- und Systemtechnik GmbH**  
Strassfeld 5, A-3441 Freundorf  
Tel: +43 2274 44109  
E-mail: [office@kustec.at](mailto:office@kustec.at)  
[www.kustec.at](http://www.kustec.at)

La descrizione dei possibili campi di applicazione dei nostri prodotti, nonché i dati tecnici e i valori sono solo di natura generale e non implicano che un determinato prodotto possa essere utilizzato in tutte le condizioni nel rispettivo campo di applicazione. Il campo di applicazione indicato non costituisce quindi una descrizione vincolante delle prestazioni o dello scopo di utilizzo. A causa delle numerose variabili ambientali e delle loro influenze, in qualità di cliente dovete verificare se il prodotto è adatto al vostro specifico campo di applicazione. Siamo a vostra disposizione per fornirvi la nostra consulenza. Immagini: KUSTEC, stock.adobe/antto /Caito /davooda.com /imdproduction /jobi\_pro /K /Katsiaryna /leeeel356 /Natalia /Oksana /somchai20162516 /volga /zhu difeng.

© 2026 KUSTEC Kälte- und Systemtechnik GmbH. Tutti i diritti riservati.

PCC-IT-02.26