

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

Оборудование современными холодильными машинами предприятий общественного питания, ремесленных и промышленных предприятий





Применение главным образом в гостиницах и ресторанах: комбинированная универсальная камера, совмещающая охлаждение и замораживание.

В виду того, что в холодильных и морозильных камерах можно хранить разнообразные продукты, здоровое питание перестало быть проблемой. Благодаря применению современной холодильной техники, пищевые продукты сохраняют свою свежесть и качество.

В отличие от консервирования при высоких температурах (варка, постерезация), сушения, копчения холодильная техника позволяет избежать потерь во вкусе, цвете, весе и питательной ценности продуктов.

Холодильные и морозильные камеры для ремесленных и промышленных предприятий.

На пути от изготовителя до потребителя товары проходят многочисленные этапы - звенья холодильного цикла. Холодильные камеры - это элементы складского и ресторанного оборудования, без которого трудно обойтись. Ибо потребитель получит продукты высокого качества лишь при условии их правильного охлаждения и хранения.

Для удовлетворения особых потребностей ремесленных, торговых и промышленных предприятий фирма Иссельбахер предлагает холодильные и морозильные камеры. Они могут отвечать каждому потребностям, так как в их основе лежит модульная система и широкий выбор аксессуаров - от стеллажных систем до холодильных агрегатов с полной кабельной сетью.

Благодаря серийному производству типа Ршпреурж потребитель получает товар высокого качества и по выгодной для него цене.

Холодильные и морозильные камеры особенно необходимы для оборудования:

- гостиниц, пансионатов, санаториев и больниц
- ресторанов, буфетов, столовых и клубов
- ярмарок продовольственных товаров, гастрономических магазинов, супермаркетов
- скотобоев, ветчинно-колбасных предприятий, молочных заводов, сыроварен, хлебопекарен, магазинов с птицей и дичью.

Холодильные и морозильные камеры различных размеров удовлетворяют потребности широкого круга потребителей:

от небольших ресторанов до крупных больниц, супермаркетов, гостиниц и т.п. Широкое применение этих камер возможно благодаря модульной конструкции с шириной от 1500 мм, глубиной от 1200 мм и стандартными монтажными высотами 2150, 2450 и 2750 мм. Кроме того, возможны также наружные высоты с модулем одной части 50 - 6000 мм и толщиной стен 100 и 150 мм.

Холодильные камеры фирмы Иссельбежер - идеальные условия для хранения скоропортящихся продуктов.

Можно заказать холодильную камеру с теплоизоляцией толщиной - по выбору - 60 или 100 мм для разности температур (разность температуры внутри камеры и температуры помещения) 30 или 45 К. Безфреоновый твёрдый пенополиуретан (отвечающий условиям Монреальского протокола) - в настоящее время лучший изоляционный материал в мире - гарантирует невысокое потребление энергии.

Внимание клиентов, нуждающихся в установке с диапазоном температур от +15°C до +2°C, предлагаем холодильные агрегаты KF-EM с электромеханической регулировкой или же особенно удобный для хранения скоропортящихся товаров холодильный агрегат KS-MC с микрокомпьютерной регулировкой (диапазон температур от +9°C до - 9°C). Благодаря особой конструкции холодильных агрегатов в холодильной камере сохраняется высокая относительная влажность воздуха, необходимая для хранения пищевых продуктов. В случае необходимости переключатель влажности позволяет изменить относительную влажность воздуха.

Система типа Unit - холодильная техника новых возможностей

Фирма Иссельбежер поставяет всё то, что необходимо для холодильных установок:

- холодильные и морозильные камеры модульной конструкции и разных габаритов для сохранения свежести и качества продуктов
- холодильные агрегаты, полностью оснащённые кабельной сетью, для сохранения свежести и качества продуктов, охлаждения и заморозки, в том числе снабжённые микрокомпьютером, регулирующим экономное потребление энергии

- стеллажные системы для потребностей предприятий общественного питания, промышленности и домашних хозяйств
- камеры типа Unit: высокофункциональные комплекты стеллажной системы с холодильным агрегатом, идеально подогнанные друг к другу

Для удовлетворения особых требований: теплоизоляция толщиной 150 мм
Фирма Иссельбежер предлагает специальные морозильные камеры с диапазоном температур до -50°C, слоем полиуретановой изоляции толщиной 150 мм для разности температур до 70 К.



В универсальной камере Вы можете хранить продукты, требующие очень низких температур, например, мороженое или хлебобулочные изделия, отдельно от мяса, овощей и фруктов, которые подлежат лишь охлаждению.

Устройство для экономии электроэнергии - требование времени

Морозильные камеры, полностью оснащённые кабельной сетью, с холодильным агрегатом ТК для диапазона температур от -10°C до -29°C снабжены электронным устройством, не требующим трудоёмкой настройки и регулировки.

Микрокомпьютерная регулировка позволяет проводить разморозку при помощи электронного управления, благодаря чему экономим до 25% потребляемой энергии по сравнению с традиционным термостатическим регулированием.

Безотказность эксплуатации в изделиях фирмы Иссельбежер играет решающую роль

Благодаря аварийной программе в электронном регуляторе процесс замораживания не прерывается даже в случае аварии вплоть до момента устранения неисправности. Вмонтированная диагностическая система позволяет быстро определить возникшую неисправность - в случае необходимости также при помощи дистанционного указателя.

Универсальная камера - это экономия площади и низкие затраты

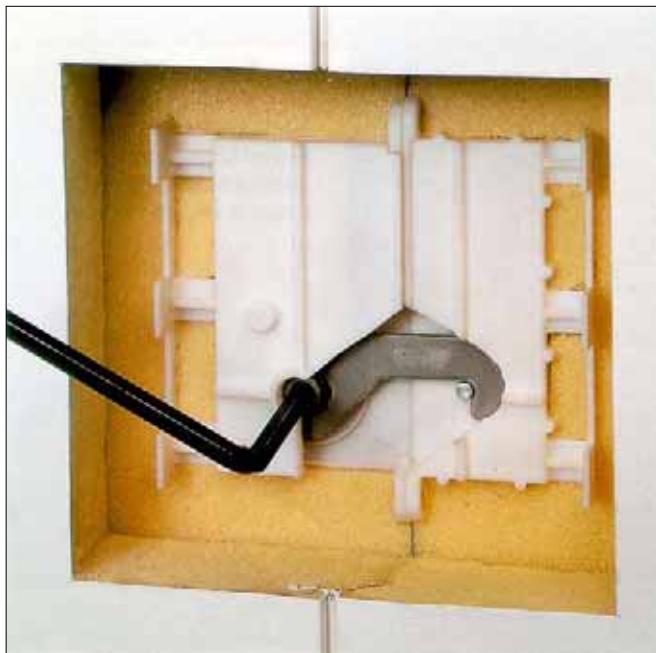
Санитарные правила требуют, чтобы пищевые продукты в условиях промышленного производства хранились отдельно. Холодильные и морозильные камеры решили эту проблему. Благодаря модульной системе путём отказа от перегородок в одной камере соединены две зоны: охлаждения и замораживания.

Именно таким образом - и дёшево, и просто - была создана универсальная камера.

Внутренний вид универсальной камеры за выдвинутой вперёд зоной охлаждения видим зоны замораживания, защищённую от потерь холода стеной с термоизоляцией толщиной 100 мм. Оличаясь низким потреблением электроэнергии, она имеет широкое применение в ресторанах, гостиницах и т.д.



Высокое качество серийной продукции



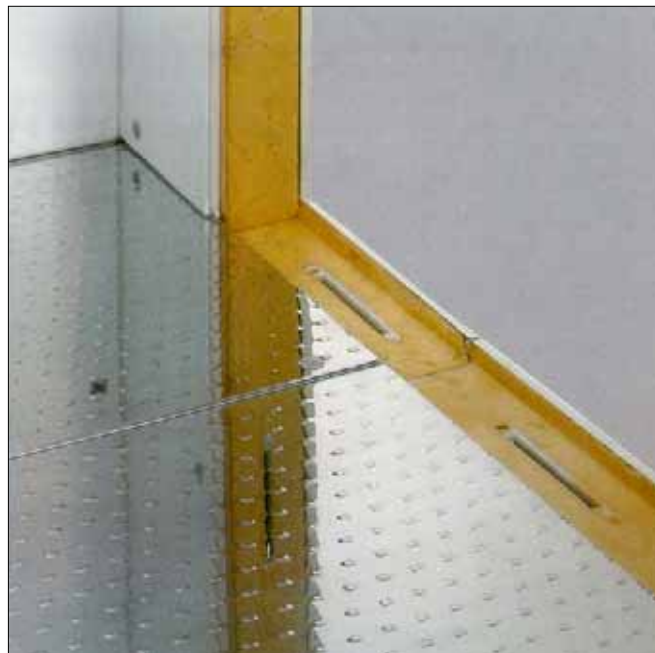
Благодаря антикоррозионным эксцентриковым стяжным замкам, покрытым пенопластом, и предохранительной коробке из искусственного материала отдельные элементы герметично и крепко закрыты.

Холодильная и морозильная камера растёт по мере роста потребностей

Холодильные и морозильные камеры можно смонтировать и демонтировать без употребления большого количества инструментов. Это возможно благодаря модульной системе сборных многослойных элементов, соединённых в шпунт. Благодаря антикоррозионным эксцентрическим крепёжным гайкам, покрытым пенопластом, отдельные части конструкции закрыты герметично и крепко. Камеры можно или расширять, или демонтировать, или заново монтировать даже спустя много лет. Это свойство особенно удобно для тех, чьё предприятие находится в чужих помещениях. Если нужно переехать в другое помещение, то камера переедет с Вами.

Высокое качество серийной продукции

Отдельные элементы холодильных и морозильных камер выполнены многослойным методом. Благодаря системе в шпунт отдельные части соединены так герметично, что возникновение тепловых мостиков полностью исключено. Стены сделаны из листовой стали, покрытой алюминием и цинком, а также эпоксидным полистиролом, устойчивым к царапанию, и отвечает всем требованиям, предъявленным к хранению пищевых продуктов. Таким образом, каждая часть защищена вдвойне, в том числе и края разреза стали и углы. Кроме того, к Вашему выбору предлагаются другие виды поверхностей холодильных и морозильных камер:



Серийно выпускаемый пол из высококачественной стали

алюминевая или из высококачественной шлифованной стали. Фирма предлагает широкий выбор дверей к холодильным и морозильным камерам. Благодаря дверным петлям двери во время открывания поднимаются, ввиду чего возможен плавный переход из помещения в камеру. Размещение листов стали, предохраняющих от возникновения тепловых мостиков, и вмонтированный обогрев рамы двери предотвращают образование конденсата на дверной коробке.

Невысокое потребление энергии благодаря высоко эффективной теплоизоляции

Ввиду того, что энергия охлаждения во много раз дороже теплоты, в качестве изоляционного материала применяется высокоэффективный бесфреоновый пенополиуретан (согласно протоколу Монреальской конференции). Эта отличная теплоизоляция гарантирует невысокое потребление электроэнергии даже при больших разностях температур (внутри камеры и помещения) - 45 К или 70 К для теплоизоляции толщиной 150 мм.

Уход за холодильными и морозильными камерами - дело простое

Специалисты подумали также и о будущем: даже спустя много лет замена дверной прокладки будет делом нетрудным. Насаженную дверную прокладку можно заменить без большой затраты труда.



Простое обслуживание на панели снаружи камеры расположены юстированный термометр, уравнильный клапан и включатель света.



Нажимной рычажной замок с пружинящей защёлкой позволяет закрыть дверь без нажима на рычаг. Закрытую дверь можно всегда открыть изнутри.

Камеры без деревянных элементов

Как правило, в традиционном производстве для укрепления серийных элементов, крепления дверных замков и петель применяется древесина. Однако древесина снижает эффективность изоляции, поглощает влагу и деформируется. Поэтому многослойные элементы выполнены по современному методу без применения древесины. Все части двери отличаются высокой жёсткостью благодаря металлическому контрнатяжнику, заполненному пенопластом.



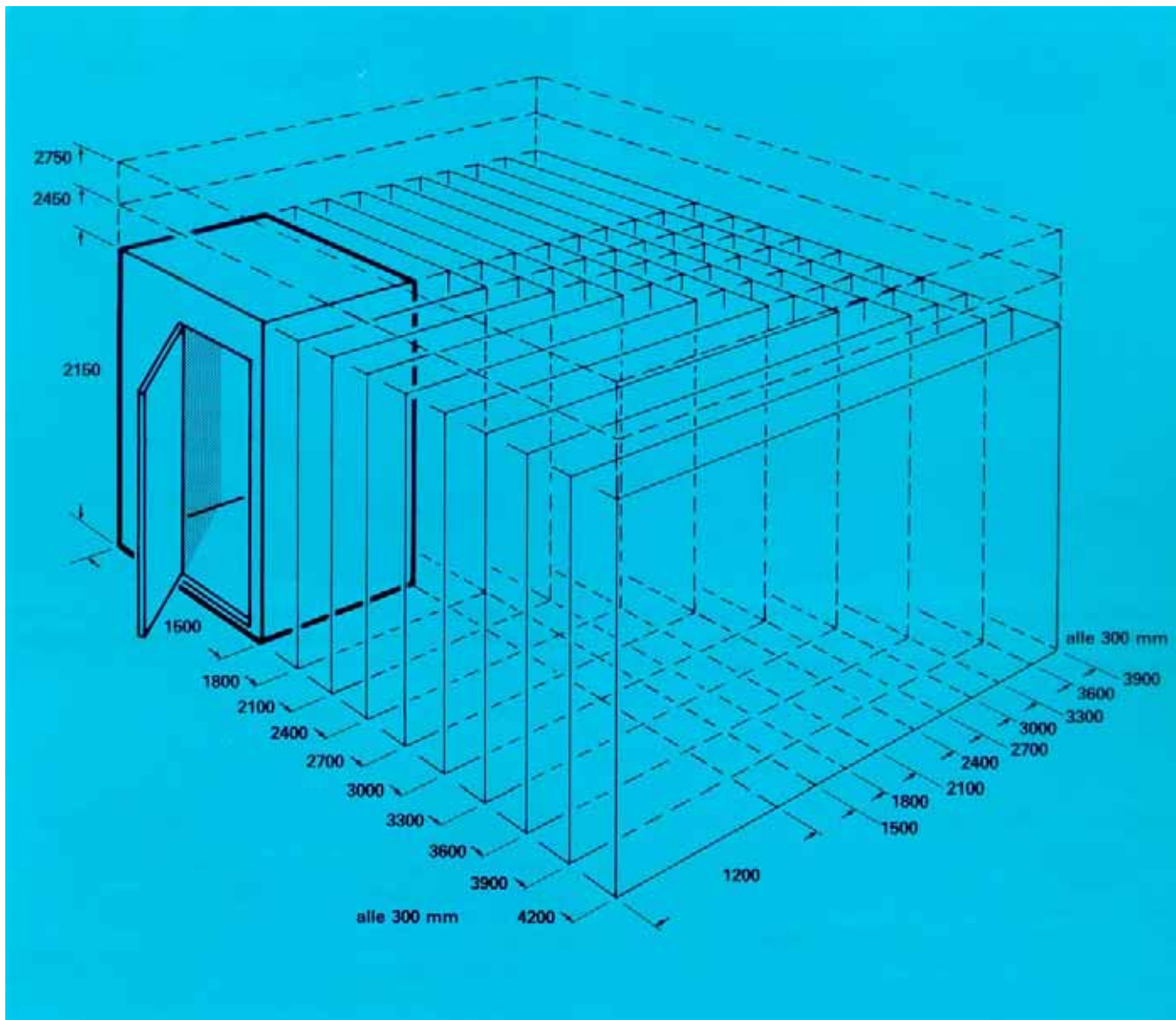
Жёсткость частей дополнительно улучшена за счёт загиба U - образной формы.

Серийный пол из высококачественной стали

Каждая холодильная и морозильная камера серийно снабжена штампованным поддоном из высококачественной стали - материала антикоррозионного и гигиенического.

По желанию покупателя фирма поставяет разнообразные виды полов. Если, например, нужен пол с керамическим покрытием, предлагаем камеры без элементов пола. В этом случае боковые стены прикрепляются к полу соединителем, входящим в объём поставки.

Технические данные



Оптимальное использование площади при помощи секционных стеллажей

Для предприятий общественного питания и промышленных предприятий поставляются прочные и выдерживающие высокую нагрузку стеллажные системы из разных материалов, в том числе из высококачественной стали, покрытые эпоксидными полиэфирными полками вплоть до полок из полиэтилена. Стеллажи с подбором размеров, отвечающие размерам разного вида камер, позволяют оптимально использовать площадь помещений. В зависимости от потребностей потребителей фирма поставит стеллажи со сплошными или решётчатыми полками, подвесными корзинами, полками для бутылок или подвесными шинами.

Каждая холодильная и морозильная камера серийно оснащена юстированным термометром, уравнительным клапаном и внутренним освещением. Заполненная пенопластом электропроводка обеспечивает быстрое подключение с монтажной стороны.

Фирма постоянно подтверждает, что производство и эксплуатация высококачественных товаров предлагаемых ею по выгодным ценам, не нарушают окружающую среду. Это возможно благодаря применению современных прогрессивных и умных технологий. В качестве изоляционного материала фирма использует исключительно безфреоновый пенополиуретан (согласно протоколу Монреальской конференции).



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/26560 e-Mail: info@issel.com