

# ПЛИТОЧНЫЕ

 **КУЛТЕК**  
ПРОМЫШЛЕННЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

# СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ

Группа компаний COOLTECH поставляет плиточные скороморозильные аппараты (ПМА), которые широко используются при производстве замороженной продукции, там, где быстрое замораживание является необходимым условием сохранения свежести и высокого качества продукта. Контактная заморозка является быстрым и экономичным способом замораживания вследствие двустороннего контакта блока продукта с гладкой поверхностью морозильных плит. ПМА известны своим высочайшим качеством, эргономикой и имеют следующие особенности: высокопрочные алюминиевые морозильные плиты с пазами для разделителей блоков; оптимальный размер морозильных плит; особо прочная горячеоцинкованная стальная рама, изготовленная из закрытых профилей обеспечивающая максимальную жесткость конструкции и простоту чистки аппарата; гибкие тефлоновые шланги с армированием из нержавеющей стали для R22 (из нержавеющей стали для R717), индивидуально испытанные под давлением; ручное или электрическое управление; все элементы контактирующие с замораживаемым продуктом, одобрены для такого использования; низкое потребление энергии. ПМА могут работать со всеми известными типами хладагентов, такими как R717, CO<sub>2</sub>, R507A и т.д. с насосной подачей хладагента.

**Вертикальные плиточные морозильные аппараты** разработаны специально для замораживания различных видов продукции: рыбы, ракообразных, мяса и мясопродуктов, овощей, фруктов и соков, субпродуктов для корма животных и т.д., имеют удобную для загрузки и разгрузки высоту аппарата.

Дополнительное оборудование: разделители блоков, крышки из нержавеющей стали, рамки для облегчения загрузки аппаратов, вилы с удлиненным ходом для облегчения чистки, оборудование для заморозки жидких продуктов, три типа гидравлических станций для подключения до 12 аппаратов, модели с изменяемой толщиной замораживаемых блоков.



**Горизонтальные плиточные морозильные аппараты** идеально подходят для замораживания креветок, рыбы, филе в блоках, овощей, измельченных продуктов. Два гидравлических цилиндра обеспечивают постоянное равномерное давление плит и получение качественно замороженных блоков продукта.

Дополнительное оборудование: стандартный шкаф из 30 мм сэндвич-панелей с роликовыми шторками и электроприводом для их открывания на передней и задней стенках, шкаф с усиленной теплоизоляцией толщиной 80 мм с двустворчатыми теплоизолированными 60 мм дверцами на передней и задней стенках, покрытие шкафов нержавеющей сталью, держатели поддонов с продуктом (для морских судов), гидравлическая станция для подключения до 12 аппаратов.



**Автономный плиточный морозильный аппарат** представляет собой автономный блок с эффективным и надежным двухступенчатым компрессорным агрегатом и хладагентной системой затопленного типа, что гарантирует высокую интенсивность замораживания и низкое энергопотребление. Аппарат спроектирован с учетом самых жестких гигиенических стандартов, при этом использованы тщательно подобранные конструкционные материалы. Кроме компрессорного агрегата, встроенная холодильная установка включает в себя конденсатор для морской воды из медно-никелевого сплава (или из нержавеющей стали для R717), отделитель жидкости, полную трубную обвязку и электропроводку, систему регулирования температуры и все необходимые приборы автоматической защиты. Гидравлическая система с двумя гидроцилиндрами обеспечивает легкое закрытие и открытие морозильных плит и чрезвычайно удобна в эксплуатации, аппарат готов к работе сразу же после подключения его к системе охлаждающей воды и сети электроснабжения.



Автономные аппараты обладают всеми особенностями плиточных скороморозильных аппаратов, могут поставляться с разнообразным дополнительным оборудованием, обеспечивающим универсальность их использования, подходят как для наземного, так и для морского применения, идеальны для качественного замораживания морепродуктов, таких как рыба, рыбное филе, креветки, икра, кальмары и т.д., овощей, таких как резаный шпинат, капуста, морковь и пр., мяса, мясного фарша и субпродуктов, мякоти, концентратов и полуфабрикатов.

**Техническая информация:** [www.cooltech.ru](http://www.cooltech.ru)



 **КУЛТЕК**  
[www.cooltech.ru](http://www.cooltech.ru)

Светлановский пр., 70/1, оф. 47-Н  
195297, Санкт-Петербург, Россия  
+7 (812) 648-22-33; [info@cooltech.ru](mailto:info@cooltech.ru)