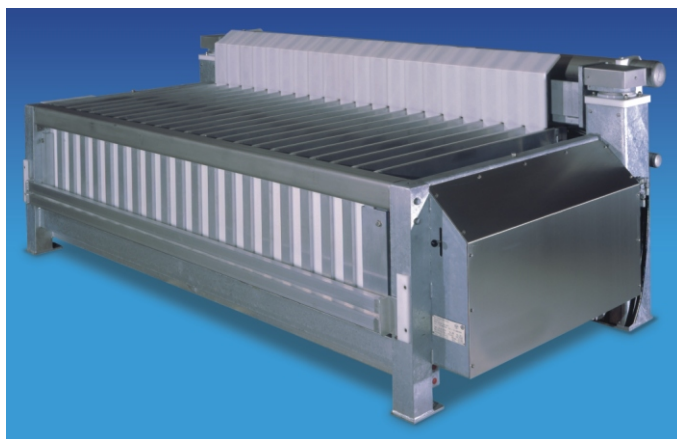


СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ

Компания COOLTECH FINLAND OY 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, эргономичной, обеспечивающей правильное рабочее положение морозильных плит и удобной для чистки конструкцией 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, CO₂, R507A и т.д. с насосной подачей хладагента.

Вертикальные плиточные морозильные аппараты разработаны специально для замораживания различных видов продукции: рыбы, ракообразных, мяса и мясopодуlков, 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.

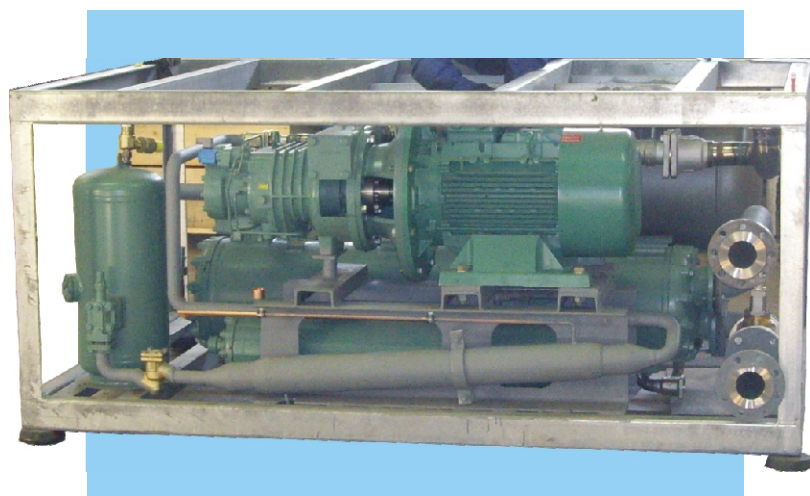
Дополнительное оборудование: стандартный шкаф из 30 мм сэндвич панелей с роликовыми шторками с электроприводом для их открывания на передней и задней стенках, шкаф с усиленной теплоизоляцией толщиной 80 мм с двустворчатыми теплоизолированными 60 мм дверцами на передней и задней стенках, покрытие шкафов нержавеющей сталью, держатели поддонов с продуктом (для морских судов), плиты с повышенным рабочим давлением 0,72 бар, гидравлическая станция для подключения до 12 аппаратов.



Автономный плиточный морозильный аппарат представляет собой автономный блок с эффективным и надежным двухступенчатым компрессорным агрегатом и системой хладагента 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



COOLTECH FINLAND OY

TEOLLISUUS JÄÄHDYTYS JA PAKASTUS

www.cooltech.fi

Korjaamotie 13, 49400 Hamina, Finland

+358(0) 53577100 (fin, eng), +358(0) 923 16 31 00 (eng);

info@cooltech.fi; am@cooltech.fi

офис в Санкт-Петербурге: (812) 590-17-17, 590-55-67;

info@cooltech.ru

офис в Москве: (496) 464-80-50, 8 903 134 43 71;

alex.popov@cooltech.ru

офис в Киеве: +380 (44) 390-30-40, +380 (0) 50 384 85 68;

nikolay.tochenyi@cooltech.ru