

Холод для фруктов

Развитие направления хранения фруктов и овощей, в том числе в контролируемой атмосфере ULO требует строительства герметичных камер и применения современных технологий и материалов.



Герметизация камер

Мы строим газонепроницаемые камеры из пенополиуретановых панелей. Соединения плит изолируются двойным слоем герметика. Верхняя бетонная, армированная, плита с упрочняющим верхним слоем, обеспыленная, газонепроницаемая с гидро-паро-изоляцией, температурно усадочными швами и топингом верхнего слоя и герметик-пропиткой.

Все газонепроницаемые камеры проверяются на прочность и проходят тесты в соответствии с требованиями технологий ULO. Каждая камера содержит клапаны, предохраняющие от поломок при изменениях давления. Доп оборудование - регулятор потока, который ограничивает изменение давления в камере, благодаря чему редуцируется циркуляция воздуха между камерой и окружающей средой.

Газонепроницаемые камеры имеют холодильное оборудование, обеспечивающее конкретную температуру, высокую влажность и правильную циркуляцию воздуха.



Содержание атмосферы в камере регулируется автоматически при помощи адсорбера CO₂. Как температура, так и содержание атмосферы могут регистрироваться и управляться посредством компьютера. Полный контроль параметров и их стабильность в камере позволяют сохранить наивысшее качество хранимых фруктов и овощей.

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ В КАМЕРАХ ХРАНЕНИЯ:



Изготавливаем современные и позволяющие сэкономить энергию, холодильные установки для:

1. Камер хранения для фруктов (яблоки, груши, виноград)
2. Камер хранения для овощей (капуста, морковь, картофель, лук, свекла)
3. Камер для охлаждения мягких фруктов (клубника, малина и др.)

Система непосредственного охлаждения (с применением компрессоров Bitzer, Coppeland, Maneurop, Bristol а также охладителей Goethard, Pro-Froid, PPUCH Tarczyn)



Гарантируем лучшие условия хранения:

- температура воздуха в камере от – 1
- относительная влажность воздуха до 96%
- максимальное колебание температуры – гистерезис $\pm 0,1$ (включение-отключение агрегата)
- макс. $\Delta t = 5,5-6,0$ (разница между температурой охладителя и температурой отсека)
- автоматическое и циклическое смешивание воздуха в камере
- система Adap-Kool , гарантирующая высокую влажность в камере
- необходимая скорость вентиляторов охладителей (одинаковые условия в любом месте хранительной камеры)
- быстрое получение требуемой температуры
- оттайка с помощью электричества или вентиляторов
- полный контроль и компьютерная регистрация данных в камерах, в том числе удаленный доступ
- регистрация данных об отводимой из камеры воды („усушка“)

Охлаждение с промежуточным хладагентом – чиллеры (с использованием собственных гликолевых агрегатов и применением герметических и полугерметических поршневых и винтовых компрессоров)

Гарантируем лучшие условия хранения и самую высокую влажность в камере:

- температура воздуха в отсеке от – 1
- относительная влажность воздуха до 96%
- максимальное колебание температуры – гистерезис $\pm 0,1$ (включение-отключение агрегата)
- макс. $\Delta t = 3$ (разница между температурой охладителя и температурой отсека)
- автоматическое и циклическое смешивание воздуха в камере
- необходимая скорость вентиляторов охладителей (одинаковые условия в любом месте холодильной камеры)
- быстрое получение требуемой температуры
- оттайка с помощью электричества или вентиляторов
- полный контроль и компьютерная регистрация данных в камерах, в том числе удаленный доступ
- регистрация данных об отводимой из камеры воды („усушка“)
- возможность „бесплатно“ получить обратно энергию из атмосферического воздуха, так называемый free-cooling
- возможность применения системы двойного охлаждения, которая в случае аварии даёт возможность охлаждать отсеки без перерыва

Преимущества применения чиллеров:

- замкнутый цикл охлаждающей жидкости
- постоянная температура процесса предварительного охлаждения

- повторяемость технологического процесса, независимо от температуры окружающей среды
- возможность получения «бесплатной» энергии из атмосферического воздуха – free cooling
- возможность применения системы двойного охлаждения, которая в случае аварии позволяет продолжить производственный процесс

Промышленное холодильное оборудование

Мы в состоянии охладить любой процесс

Наша фирма предлагает диапазон мощностей: от 10 – 1000кВт

Мы используем исключительно оборудование наивысшего класса .

Изготавливаем современные и позволяющее сэкономить энергию холодильные установки в:

- Камеры для предохлаждения мягких фруктов (клубника, малина, виноград)
- Помещениях для быстрого охлаждения овощей (ледяной салат, спаржа)
- Продовольственных складах
- Производстве пива (генераторы ледяной воды, очень эффективное охлаждение сусле; охлаждение ферментаторов и пивохранилищ)
- Производственных цехах и сортировочных – климатизация (напр. помидоры)
- Других промышленных процессах

Холодильные установки изготавливаются на основе:

Система непосредственного охлаждения

Используем компрессоры:

- Bitzer
- Coppeland
- Maneurop
- Bristol

Используем воздухоохладители:

- Goethard
- Pro-Froid
- PPUCH Tarczyn

Поскольку не существует устройств на 100% надёжных, мы считаем, что быстрота и эффективность обслуживания в случае аварии необходимы для обеспечения полной сохранности Вашего товара, а также непрерывности производственных процессов. Поэтому мы гарантируем быстрое и эффективное сервисное обслуживание, а также, по мере необходимости, наладочные работы наших установок. Это касается не только периода гарантии, но и постгарантийного периода.

Минимального количества вызовов на ремонтно-наладочные работы мы достигли лишь благодаря высокому качеству наших установок, а также высококвалифицированному персоналу.

350901 Россия Краснодар ул.40 лет Победы 39 оф 522;

тел/факс: (861) 257 72 70; 257 72 80

моб. +7861242 46 82,

e-mail: info@tiobiz.ru www.tiobiz.com

