

«Холод System Servis»

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

***«Камера шоковой заморозки
производительностью 6 тонн/сутки»***



Предложение №: _____

Компания: _____

E-mail/факс: _____

Содержание

- О компании
- Общее описание
- Оборудование для шоковой заморозки
- Особенности холодильной системы
- Стоимость и условия оплаты
- Гарантийный срок и техническое обслуживание

О компании

Компания «ХОЛОД СИСТЕМ СЕРВИС» является официальным дилером немецкой компании BITZER. Основными направлениями нашей деятельности являются: производство компрессорно-конденсаторных агрегатов и чиллеров, а также сборка и строительство холодильных камер любых размеров.

Подробная информация на сайте: www.holod.uz

Основной контакт	Дополнительный контакт
Ф.И.О. Кись Константин Иванович E-mail: vankost@mail.ru Тел.: +99871 276-76-74 Моб.: +99890 186-28-23	Ф.И.О. менеджер E-mail: xolod_sistem_servis@mail.ru Тел.: +99871 276-76-74 Факс: +99871 276-78-68

Общее описание

Камеры шоковой заморозки предназначены для резкой – шоковой заморозки за максимально короткий промежуток времени в потоке холодного воздуха.



Процесс шоковой заморозки обеспечит сохранение первичного состояния вкусовых характеристик и энергетических качеств продуктов, и обеспечит условия для хранения продукции в течение длительного времени.

Процесс шоковой заморозки характерен наличием высокоэффективной вентиляции, и давления воздуха не менее 240 Паскаль. Такие условия и требования обеспечат проникновение холода внутрь тела замораживаемого продукта, от данного фактора так же зависит уровень сохранения целостности его тканей и соответственно степень его восстановления при размораживании, а так же остановит активность или исключит сам процесс возникновения бактериологической среды.

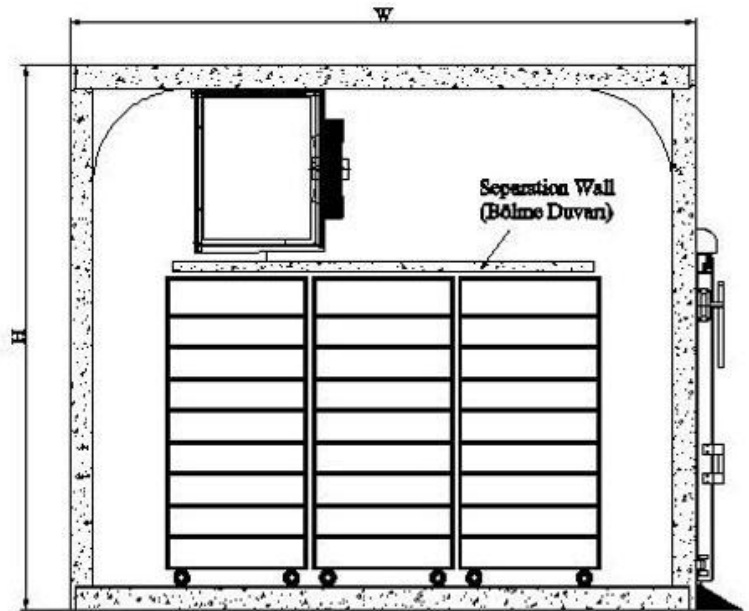
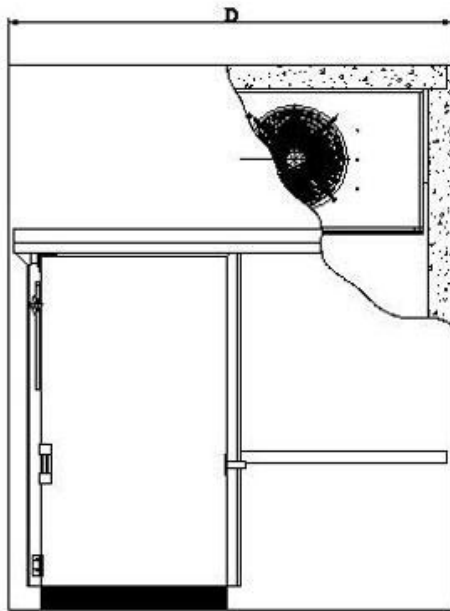
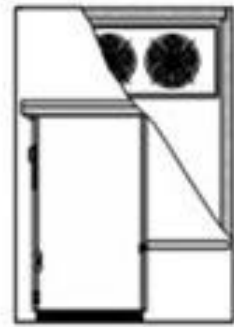
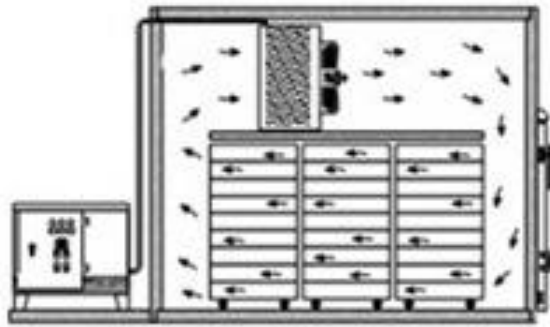
Для следующих продуктов: мясные полуфабрикаты, рыба, субпродукты, ягоды, фрукты и др.

Товарооборот	300 кг/час или 6 тонн/сутки
Масса продукта, не более	1 500 гр./изделие
Время заморозки	1-2 ч (в зависимости от массы изделия)

Ниже приведены технология загрузки и конструкции исполнений.

Камера шоковой заморозки, по расположениям и типам шокфростеров:

1.	Подвесная
2.	Фронтальная
3.	Постаментная



Оборудование для шоковой заморозки

Оборудование для шоковой заморозки предназначается для того, чтобы сохранить исходное состояние готовых продуктов длительное время. При этом сохраняются их энергетическая и вкусовая, а сам процесс замораживания происходит с соблюдением всех современных требований безопасности и гигиены. В результате, шоковая заморозка продуктов осуществляется за минимальное количество времени с использованием потока холодного воздуха.

Камеры шоковой заморозки спроектированы по принципу теплоизоляционного контура. Они оснащаются входом и выходом, а в пространстве между ними осуществляется движение тележек с замораживаемыми продуктами. Камеры собираются из сэндвич-панелей ППС – пенополистирол, ППУ-пенополиуретан. По периметру камеры оборудован электроподогрев, благодаря которому двери не примерзают к раме. Для защиты от случайных ударов камеры оснащаются отбойниками из нержавеющей стали. Такой же сталью и слоем прочного изоляционного материала покрыт пол.

Оборудование шоковой заморозки оснащается боковым горизонтальным испарителем. Хорошая циркуляция воздуха и, следовательно, высокая производительность воздуха и качественная шоковая заморозка обеспечиваются при помощи центробежных вентиляторов. Оттаивание испарителя в этом оборудовании осуществляется за счет использования электрических тэнов. Вода, после оттаивания испарителя, скапливается в поддоне из нержавеющей стали. Камеры шоковой заморозки оборудуются эл.щитами управления, с помощью которых автоматически контролируется их температурный режим работы.

Особенности холодильной системы

- 1. Стальная конструкция, антикоррозийное покрытие.**
- 2. Защита от перекоса и отсутствия фаз, скачков напряжения.**
- 3. Защита по давлению масла, высокому и низкому давлению, выходу параметров за пределы области использования.**
- 4. Автоматическое регулирование установленной температуры, режимов оттайки.**
- 5. Компрессор BITZER (Германия).**
- 6. Сборка камеры и холодильного оборудования – «Xolod Sistem Servis» (Узбекистан).**
- 7. Товар сертифицирован.**

Камера шоковой заморозки	
Габаритные размеры (внешние)	6 x 4 x 3 м
Толщина и материал изоляции	ППУ - 150мм
Температурный режим внутри камеры	-30°C/-35°C
Дверь термоизоляционная	1шт./ППУ-150мм
Аксессуары для двери	петли, замок, *материал  (Китай) нерж.сталь,
Холодильное оборудование	
Холодильная система	LSGM-408A, Xolod Sistem Servis (Узбекистан) 
Компрессор	S6F-30.2Y, BITZER (Германия) 
Хладопроизводительность	28 kWt
Эл. мощность оттайки	26 кВт
Температура испарения	-35°C
Температура конденсации	+40°C
Фреон	R404A
Габаритные размеры (ДхШхВ)	1150 x 570 x 850 мм
Электрический щит управления	1шт.
Термостат	Компании EVERY CONTROL  GROUP (Италия)
Система автоматики	DANFOSS 
Воздухоохладитель	DJ 26/504A
Хладопроизводительность	26 kWt
Обдув	24 000 м ³ /час
Ширина между ламелями	9 мм
Минимальная температура испарения	-40°C
Габаритные размеры (ДхШхВ)	3 950 x 785 x 675 мм
Вентиляторы	d=500мм/4 шт. x 450 Вт



Гарантийный срок и техническое обслуживание

*Гарантийный срок

Составляет 12 месяцев с момента пуско-наладки оборудования. По истечению гарантийного срока, стороной продавца предусматривается сервисное обслуживание, которое оплачивается стороной покупателя.