

КАМЕРЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



Камеры шоковой заморозки

Быстрое замораживание, является лучшим способом для увеличения сроков хранения пищевых продуктов. Камеры шоковой заморозки Kosei, благодаря мощной системе охлаждения с температурой воздуха -40°C , позволяют быстро достичь температуры -18°C внутри продукта избегая макро-кристаллизации и сохраняя его органолептические свойства. После оттаивания продукт не теряет влагу, консистенцию и вкус.

Максимальная скорость
воздушного потока

Равномерное
распределение
воздуха

Температура заморозки
 $-35\ldots-40^{\circ}\text{C}$

Равномерное охлаждение
продукции



Пропорционально малая стоимость
по сравнению с
туннелями шоковой заморозки

Высокая энергоэффективность за счет применения
двухступенчатых поршневых компрессоров

Использование камер шоковой заморозки позволит:

- повысить качество продуктов,
- увеличить производительность предприятия,
- снизить затраты на электроэнергию,
- увеличить срок сохранности продуктов,
- иметь возможность неоднократной сборки-разборки камеры.

ООО «Косей Холод», 03142, Украина, Киев, бул. Академика Вернадского, 36-В, тел.: +38(099)506-50-47, +38(097)496-82-63

ЕГРПОУ 41742757, ИНН 417427510293,

www.kosei.org.ua; e-mail: office@kosei.org.ua

Камера шоковой заморозки ТУНЕЛЬНОГО типа

Камера шоковой заморозки, загрузка продукции в которую осуществляется через дверь одной стороны, а выгрузка замороженной продукции с противоположной стороны камеры.

Подобная камера — это оптимальное решение для малых и средних предприятий, позволяющая удобно организовать движение продукта на предприятии.



Камера шоковой заморозки СТАНДАРТНОГО типа

Камера шоковой заморозки, загрузка и выгрузка продукции в которую осуществляется через одну дверь.

Подобная камера — это отличное решение для малых и средних предприятий, у которых ограничено производственное пространство на предприятии.



КАМЕРЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



Общие характеристики КАМЕР ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ:

- камеры изготовлены из сборных панелей с толщиной стенки 120 - 150мм
- двери оборудованы двойным тэном обогрева
- возможность комплектации распашными или откатными дверьми
- клапан выравнивания давления
- теплообменник оборудован высоконапорными вентиляторами
- компрессорно-конденсаторный агрегат на базе двухступенчатого компрессора
- блок управления с микропроцессором
- автоматический режим оттайки



ФРУКТЫ
И ОВОЩИ



СВЕЖЕЕ
ТЕСТО



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ



КОНДИТЕРСКИЕ
ИЗДЕЛИЯ



МЯСО И
ПОЛУФАБРИКАТЫ



РЫБА

