



Кометос Оу постачає системи для ефективної та контрольованої дефростації будь якої замороженої продукції. Наше обладнання **FINNCOLD** ідеально підходить для виробів з м'яса, риби та птиці.



СИСТЕМИ РОЗМОРОЖУВАННЯ FINNCOLD

Кометос Оу поставляє камери, шафи та модулі для дефростації вже понад 20 років. Системи розморожування постачаються в приміщення замовника «під ключ». Ці системи сконструйовані та вироблені для того, щоб зрештою клієнт отримував продукт найвищої якості з мінімальними витратами енергії та мінімальними втратами продукту при дефростації.

ПЕРЕВАГИ СИСТЕМ РОЗМОРОЖУВАННЯ FINNCOLD

1. ШИРОКА ОБЛАСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ

Технологія дефростації Finncold використовується для контрольованого розморожування будь яких продуктів.

2. ВИСОКОЯКІСНИЙ ПРОЦЕС ДЕФРОСТАЦІЇ

В технології розморожування продуктів Finncold, заснованій на інтерактивному електронному керуванні, використовується тепло, регульований потік повітря, холодильне обладнання та вологість. Кінцевий результат – продукт високої якості з мінімальними втратами.

3. ШВИДКЕ ТА КОНТРОЛЬОВАНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

Розроблена компанією Кометос Оу програма дефростації забезпечує швидкість та регулювання процесу. Керування процесом здійснюється за допомогою датчиків температури та вологості.

4. ПЕРЕВІРЕНИЙ МЕТОД ДЕФРОСТАЦІЇ

В технології Finncold використовуються високоякісні компоненти, які проходять на нашому заводі випробування за програмою забезпечення якості.

5. ВИСОКІ ГІГІЄНІЧНІ СТАНДАРТИ

В обладнанні Finncold використовується тільки внутрішнє повітря. Окрім того, камери та модулі збирають з сендвіч-пенелей, рекомендованих для використання в харчовій промисловості, поверхня яких стійка до впливу вологи та легко очищується, так що дотримання суворих гігієнічних вимог у процесі дефростації гарантовано.

6. РЕЖИМ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ В КАМЕРАХ ДЛЯ ДЕФРОСТАЦІЇ

Після завершення дефростації обладнання Finncold автоматично переходить у режим зберігання, підтримуючи заданий для продуктів температурний режим. Крім того, за допомогою таймера можна встановити початок процесу дефростації на потрібний момент часу.

7. УНІВЕРСАЛЬНІСТЬ

Обладнання Finncold може постачатись у вигляді камер, шаф, встановлюємих всередині приміщень або модулів, винесених за межі будівлі.

Окрім того, можна встроювати агрегати для дефростації в приміщення замовника.



ПРИНЦИП РОБОТИ СИСТЕМИ ДЕФРОСТАЦІЇ

Принцип роботи системи дефростації заморожених продуктів FINNCOLD заснований на керованому логічним блоком інтерактивному процесі, в якому температура, повітряний потік та вологість регулюються за допомогою датчиків (що вимірюють температуру на поверхні, усередині виробів, а також температуру та вологість повітря в камері).

Потік повітря регулюється ЕС-вентилятором, оснащеним частотним перетворювачем.

Системи дефростації обладнані також і холодильними агрегатами, щоб після досягнення необхідної температури камери можна було використовувати для зберігання продуктів (до 48 годин). При цьому температурою зберігання є задана температура дефростації.

Холодильне обладнання дозволяє також виконувати дефростацію за таймером (не більше 48 годин). Продукти можна заздалегідь завантажити в камеру та встановити момент початку дефростації. Тоді камера працюватиме в режимі холодильного складу (макс. -6°C), доки по таймеру не ввімкнеться дефростація.