

COOL CRAFT®

KOMORY MROŻNICZE DOPASOWANE DO INDYWIDUALNYCH POTRZEB KLIENTÓW



KOMORY MROŻNICZE ZAPROJEKTOWANE DLA



RESTAURACJI



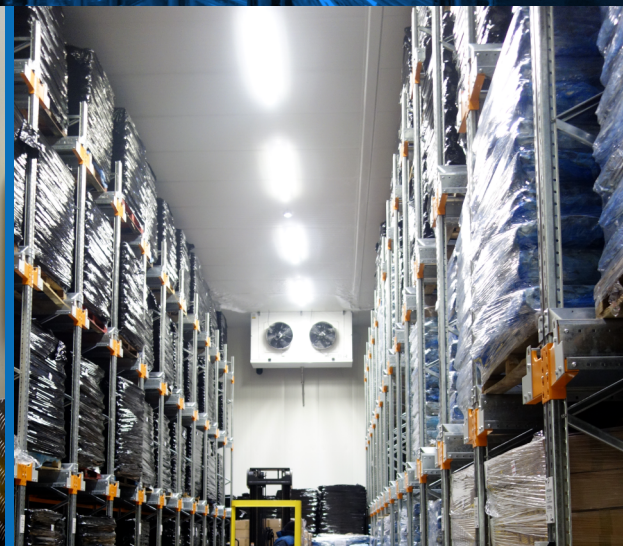
SKLEPU



STACJI PALIW



HOTELU





Komory mroźnicze produkcji COOLCRAFT są dopasowane do indywidualnych potrzeb Klientów. Wyposażenie komór jest dowolnie konfigurowane przez Klienta.

W odróżnieniu od komór modułowych powierzchnia i objętość są maksymalnie dostosowane do pomieszczenia, w którym mają zostać zmontowane. Dedykowane dla restauracji, stacji benzynowych, hoteli, banków żywności, przetwórni mięsnych, szkół gastronomicznych itp.

WYPOSAŻENIE:

- płyta warstwowa: PIR o grubości 100 [mm], 120 [mm], 160 [mm]; trapezowa, gładka
- cokoły PCV
- narożniki wewnętrzne: PCV, aluminium
- alarm człowiek w komorze
- drzwi mroźnicze rozwieralne wyposażone w instalację grzałek ościeżnicy oraz progu: zlicowane, na panel, z wbudowanym sterownikiem układu chłodniczego; o szerokości 800 [mm], 900 [mm], 1000 [mm], 1100 [mm], 1200 [mm] oraz standardowej wysokości 2000 [mm]; z możliwością zamówienia drzwi dopasowanych pod każdy otwór
- drzwi mroźnicze przesuwne, wyposażone w instalację grzałek ościeżnicy oraz progu
- kurtyna: paskowa z folii PVC, Cold Stop[®]
- podłoga izolacyjna: z progiem, zlicowana z poziomem posadzki w pomieszczeniu
- system ogrzewania podpodłogowego zapobiegający przemarzaniu podłoża
- odbojnice: PCV, drewniane
- oświetlenie: na włącznik on/off, z czujką na podczerwień, z czujką mikrofalową, z czujką ruchu; naścienne, sufitowe.
- odpływ skroplin z chłodnicy: z węża zbrojonego PCV, z rur kanalizacyjnych białych; wyposażony w system grzewczy zapobiegający zamarzaniu skroplin w komorach o temperaturze < 0 [°C]
- agregaty mroźnicze produkcji COOLCRAFT pracujące w zakresie temperatur < 0 [oC] (do -30 [°C]), zaprojektowane indywidualnie do rozmiarów komory oraz ilości i typów przechowywanych towarów

WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

- system modułowych regałów
- witryna wydawcza o obniżonej temperaturze
- odzysk Ciepła produkcji COOLCRAFT
- wentylatory energooszczędne
- odszranianie gorącymi gazami
- zdalny monitoring i rejestracja zgodne z HACCP
- alarm otwartych drzwi o natężeniu dźwięku z 1 [m] > 120 [dB]
- obniżone napełnienie czynnikiem chłodniczym na rurce kapilarnej