

Модульные камеры шоковой заморозки

FastCold
Заморозим правильно!



С нами шоковая заморозка
доступнее!

Модульные камеры шоковой заморозки

Наша компания работает на Российском рынке с 2000 года

Мы постоянно:

Совершенствуемся в работе

Разрабатываем новые виды продукции

Улучшаем технологии производства

Обновляем существующие модели оборудования

Сегодня производственная компания Ирбис готова предложить Вам первые в России камеры интенсивного воздушного охлаждения и шоковой заморозки

Модульные камеры шоковой заморозки

Соответствуют западным аналогам

Применяются во всех отраслях пищевой промышленности



Открывают совершенно новые возможности

Выводят бизнес на более высокую степень развития

Стандартная комплектация

Камера

Специализированная система испарения напольная

Фурнитура премиум класса европейского производителя

Программируемый сенсорный блок управления

Температурный датчик-щуп

Различные исполнения агрегатов (C1, C2, C3)



BITZER
G·R·O·U·P O·F C·O·M·P·A·N·I·E·S

Блок управления

Цифровая панель управления



*позволяет
программировать и
управлять процессами
работы камеры*

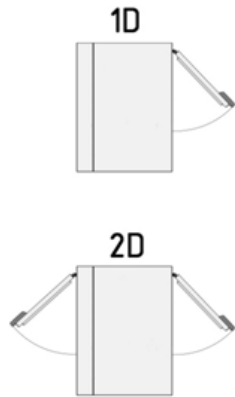
Температурный датчик-щуп



*измеряет температуру
в центре продукта с
предельной точностью*

Рекомендуемые опции

1. Расположение дверей



*1D – с одной дверью
(стандартное
исполнение)*

*2D – с двумя дверями (для
камер тоннельного типа)*

5. Полка-решетка



2. Противень



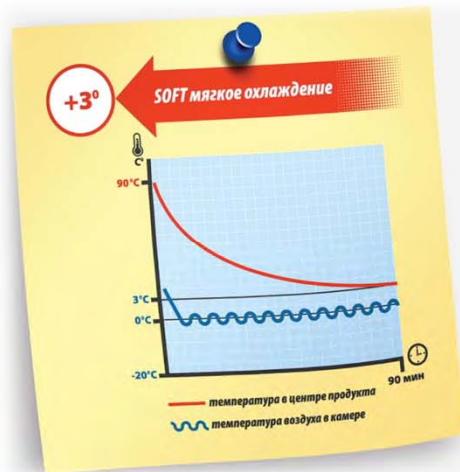
4. Тележка-шпилька



6. Пандус обогрева

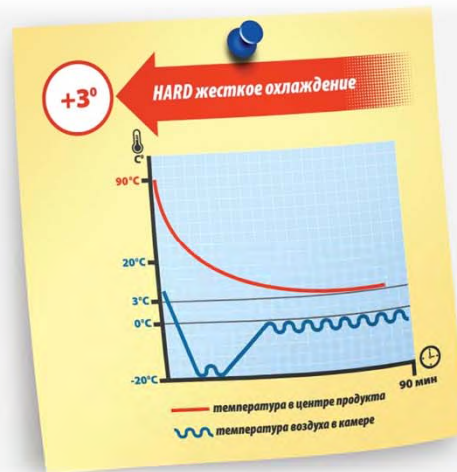


Виды интенсивного охлаждения и шоковой заморозки



Охлаждение воздухом в режиме "SOFT"

Для продуктов небольшой толщины (до 4 см) или для "деликатных" продуктов (муссы, сладкие блюда, некоторые рыбные и растительные продукты, овощные пюре, зелень)



Охлаждение воздухом в режиме "HARD"

Для большого количества продуктов, со значительной толщиной (4-6 см) или для продуктов с большим содержанием жиров, которые затрудняют быстрое охлаждение в теле продукта



Замораживание воздухом в режиме "Freezing"

Для заморозки любых продуктов и блюд толщиной до 4 см с соблюдением технологического процесса

Преимущества шоковой заморозки

Свежесть продуктов

Сохранность витаминов и микроэлементов

Сохранность внешнего вида продукта

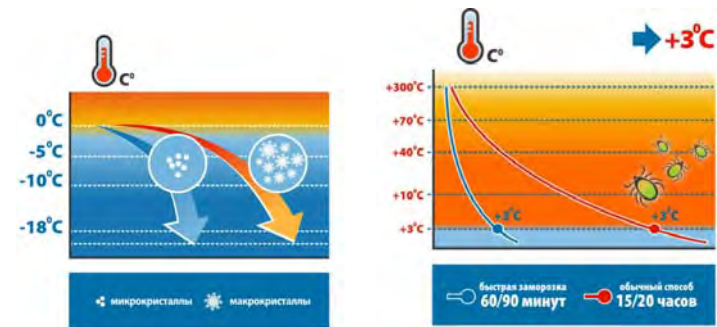
Короткие сроки изготовления (4 недели)

Наличие необходимых комплектующих на складе

Своевременное предоставление необходимой информации

Консультации наших технических специалистов

Высокая мощность испарительной системы и холодильного агрегата



Нам доверяют



*Торговая сеть
"Виктория"*



*Компания
"У Палыча"*



*Фабрика-кухня
"Крутон"*

Нам доверяют

Фабрика-кухня "Империя пиццы"



Нам доверяют



Пекарня "Le Хлеб"



...где мир еще в порядке!



Гипермаркет "Globus"



Цех по производству замороженных
хлебобулочных полуфабрикатов

Модульные камеры шоковой заморозки



Хотите узнать больше?

+7 (473) 233 14 82