Камеры шоковой заморозки

Сімферополь, Україна

Компания «КРЫМХОЛОДСЕРВИС» проектирует, поставляет, монтирует любые камеры шоковой заморозки с последующим сервисным обслуживанием.
Камеры шоковой заморозки обеспечивают замораживание продуктов, форма которых не позволяет использовать аппараты непрерывного действия. Охлаждение продукта достигается максимально быстро за счет интенсивного, направленного движения воздуха охлажденного до температуры - 35С...-37С. Ускоренное подмораживание продукта не допускает образования крупных кристаллов в клетках тканей продукта, сохраняя целостность мембран клеток. При доморaживании обеспечивается возможность долговременного хранения без каких либо изменений в продукте. В результате использования скороморозильного оборудования Вы максимально сохраняете полезные свойства и внешний вид продукта на длительный срок
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:
1. Замораживание овощей, фруктов, ягод, грибов.
2. Замораживание полуфабрикатов (фарша, пельменей), мяса, курицы, морепродуктов, рыбы, субпродуктов, овощных смесей, фруктов, ягод, грибов, хлебобулочных изделий, готовых вторых блюд на подложке.
3. Удобно использовать на птицефабриках, мясокомбинатах, рыбокомбинатах, рыбодобывающих судах.
Специалисты компании «КРЫМХОЛОДСЕРВИС» оптимально подберут оборудование для ваших производственных нужд с учетом технологических требований предприятия:
1. грамотно составят проект холодильной камеры;
2. подготовят техническую документацию;
3. проведут расчеты системы холодоснабжения;
4. подберут холодильное оборудование с необходимым набором функциональных возможностей;
5. произведут монтаж холодильной камеры и установку оборудования

Price: Договірна	Тип оголошення: Продам, продаж, продаю	Торг: --

Чернобай Сергей **(0652)262297**