

Сборная система холодильных камер **КОМБИ**



Эти системы камер были разработаны в соответствии с повышением гигиенических и ветеринарных требований на отдельное хранение пищевых продуктов.

Учреждения питания и магазины пищевых продуктов должны решать проблему отдельного укладывания для хранения продуктов питания, яиц, молока, жира, рыбы, овощей, и т.д. Даже в небольших кухнях теперь часто приходится поместить несколько холодильников, поскольку сборные камеры от объема около 3000 литров являются для некоторых групп продуктов слишком большими.

Ответ на выше указанные требования даёт новая система HORAK KOMBI. Сборная система камер позволяет использовать от 2 до 6 шкафов при объеме от 300л. до приблизительно 3460л. в одном блоке.

Основную часть серии КОМБИ составляют модели с внутренней высотой 1900мм и толщиной изоляции 50 мм. Маркировка моделей КОМБИ 1,2 и 3 указывает количество блоков (600-610мм) по ширине камер. Блоки вертикально отделенные означаются „P“ /две двери по вертикали/.

Шкафы КОМБИ имеют стандартно внутреннюю глубину 690 мм. Более глубокий вариант является серия КОМБИ-Н с внутренней глубиной 910 мм.

Система КОМБИ удачно дополняет наш комплексный ассортимент по охлаждению гастрономических продуктов составленный сериями моделей...

- Холодильные камеры KLASIK, MINI и MINI III
- Шкафов CHS (600 – 2120 литров) предложение содержит варианты шкафов позволяющих использование тележек GN посуды, пекарских подносов, KEG бочек, мусорных баков,
- Витрин VK и VP,
- Камер шоковой заморозки и охлаждения ZCM, ZC и ZM.



Главные черты, и достоинства нашей новинки...

Экономия инвестиций, пространства и времени...

Благодаря компактному решению конструкции камера предлагает экономию пространства. Кроме варианта КОМБИ 1 поставляются модели серии КОМБИ в разобранном виде, по этому могут быть инсталлированы и при ограниченных условиях пространства.

Охлаждаемые пространства являются полностью отделёнными и имеют свои испарители с принудительной циркуляцией воздуха. Мы предлагаем охлаждение с помощью холодильных систем с общим конденсационным агрегатом (Сплит система) или отдельными потолочными моноблоками для каждого блока:

- При использовании первого варианта унижаются инвестиции и потребление энергии, но испарители помещены на задней стене или под потолком уменьшают пространство для складирования продуктов. Так же необходимо обеспечить отвод конденсата от испарителя^{*)}.
- Блоковое, потолочные размещение является элементарным с точки зрения монтажа и не уменьшает внутреннее пространство - /можно использовать только для вариантов неразделенных по высоте, без обозначения «Р» или «РР»/.

У обоих вариантов, возможно, каждый модуль отдельно регулировать. В стандартном варианте секции для хранения рассчитаны на температуру продуктов от 0°C до 10°C^{**)}, по желанию возможно интегрировать помещение для шокового охлаждения (с вместимостью от 5 до 20 кг продуктов).

Вариации расположения, размера объема и внутреннего оборудования...

По требованиям клиента, возможно, комбинировать охлаждаемые секции разных объемов и их расположение – смотрите чертежи размеров. Возможно, варьировать различные способы укладки продуктов и внутреннюю экипировку как, например:

- Полочную систему с регулируемым расстоянием между полками (материал - нержавеющая или лакированная жель)
- Гастрономические тележки GN1/1 или GN2/1 (для КОМБИ 1 и 2 в варианте с беспороговым въездом)
- Стойки для укладки противней GN
- Укладки на тарах, решетках, тележках
- Подвесные системы для мяса или колбас (из нержавеющей стали).

Поверхность – возможно, выбрать из двух вариантов - нержавеющая сталь / AISI 304 мелко шлифованная/ или оцинкованная жель, покрытая белым лаком. (Разрыв тепловых мостиков и использование экологической полиуретановой пены с пониженной горючестью для нас являются само собой разумеющимся правилом).

Двери в соответствии с моделью и использованием предлагаем со сменным магнитным или резиновым уплотнителем, по желанию устанавливается замок. Для избранных размеров можем предложить двери со стеклопакетом «термофрост».

От шкафов с застекленными дверьми остаётся всего несколько шагов к витринам... получите информацию, пожалуйста, о нашем ассортименте витрин моделей **VP** и **VK**.

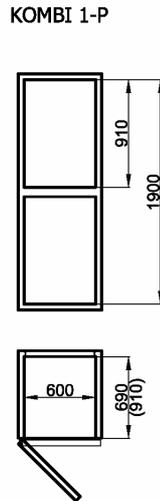
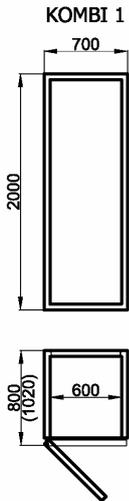
В рамках произвольного внутреннего оборудования далее предлагаем:

- Закруглённые углы внутреннего пространства для пищевых продуктов
- Цифровой указатель температуры с возможностью подключения к центральному холоду.
- Внутреннее освещение .

^{*)} конденсат следует отвести в канализационный отвод или предназначенную посуду.

^{**)} шкафы с температурным режимом от 0 до 5°C обеспечены автоматическим электрическим оттаиванием.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ КОМБИ / КОМБИ Н - РАЗМЕРНЫЙ ЭСКИЗ REFRIGERATED CABINETS KOMBI / KOMBI H



КОМБИ

- inside width 690 mm
- outside width 800 mm (with closed door)

КОМБИ Н

- inside width 910 mm
- outside width 1020 mm (with closed door)

Insulation thickness 50 mm

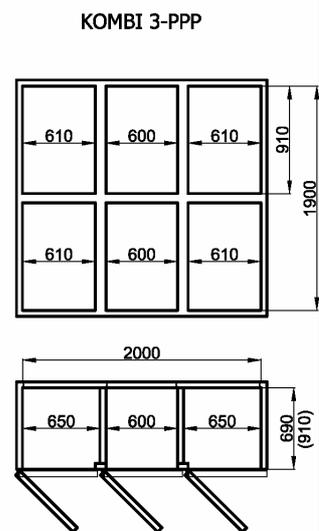
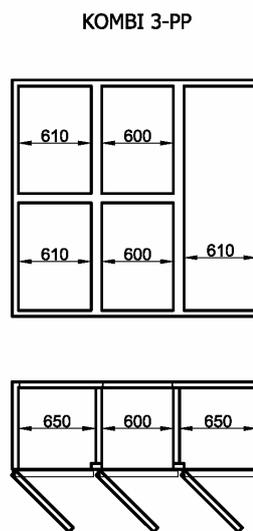
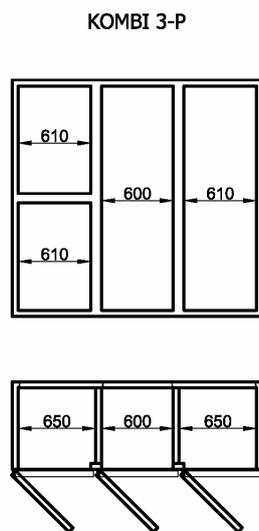
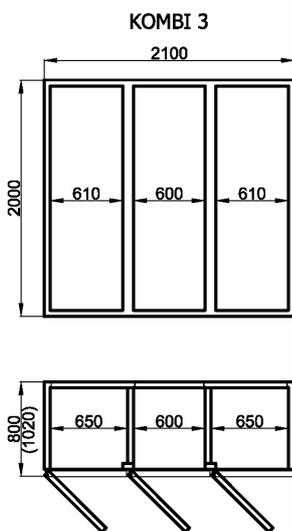
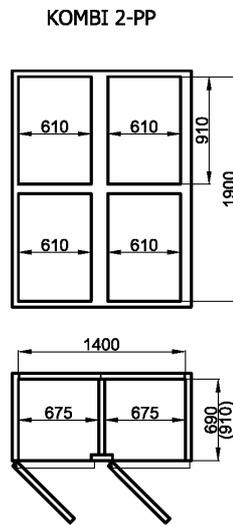
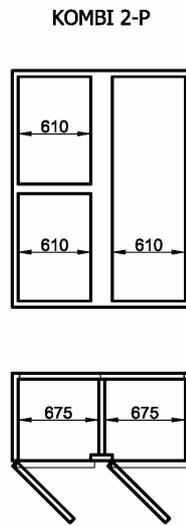
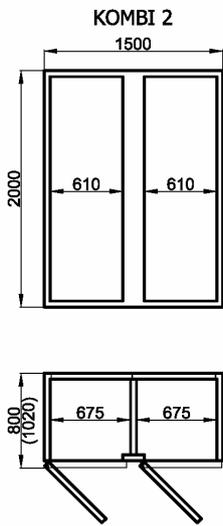
КОМБИ

- внутренняя глубина 690 мм
- внешняя глубина 800 мм (с закрытыми дверьми)

КОМБИ Н

- внутренняя глубина 910 мм
- внешняя глубина 1020 мм (с закрытыми дверьми)

Толщина изоляции 50 мм





Шкаф КОМБИ 1 – вариант с пандусом



Шкаф с потолочным моноблоком.



Примерная внутренняя экипировка



Электронный пульт управления



Замок двери

Фирменный Адрес:

☒ Mělnická 150, 277 06 Lužec nad Vltavou

☎ +420 315 619 111

☎ +420 315 619 999

✉: horak@horak-bros.com

<http://www.horak-bros.com>

Отдел Экспорта:

☎ +420 315 619 104

☎ +420 315 619 110

☎ +420 315 619 999

✉: export@horak-bros.com

Изготовитель оставляет за собой право на изменение технических параметров.