

Техническое обоснование холодильного оборудования ТМ LIDA

С 2012 года завод начал специализироваться на оборудовании для розничных продуктовых рынков. На сегодняшний день 125 рынков в России и странах Ближнего Зарубежья эксплуатируют торгово-холодильное оборудование завода "Иней".

Изучив предложение, менеджеры завода предложили следующее оборудование: столы для торговли свежим мясом с охлаждающей поверхностью LIDA-S, витрины холодильные и морозильные LIDA-LOTUS, овощные развалы, нейтральные столы без охлаждения для сельхозпродукции, столы охлаждаемые для свежей рыбы.

1. Столы с охлаждаемой поверхностью LIDA-S.

Всё оборудование изготавливается согласно ГОСТ и прорисовывается конструкторским бюро под каждый проект индивидуально. Столы состоят из каркаса (труба профильная 20*20), полки оцинкованный металл 0,8 мм, покрытые порошковой краской, внешние облицовки из оцинкованной стали 0,7 мм, агрегатная площадка 1,2 мм (если исполнение на встроенном холоде). Столешница выполнена по особой технологии из нержавеющей стали AISI 430, толщиной 0,7-0,8 мм, труба медная 8 мм с толщиной стенки 0,76 мм. Для отсутствия примерзания мяса к поверхности стола применяется ТРВ марки DANFOSS под пайку с адаптером, чтобы исключить утечки фреона R507A. Внешнее уравнивание глушиться, при заказе данные работы обсуждаются.





Все столы после сварки, покраски порошковой краской, частичной сборки собираются в линию, стыкуются стяжными болтами, после чего устанавливаются столешницы и остальная комплектация. Микропроцессор устанавливается Eliwell 961 и Eliwell 974 (если стол с охлаждаемым запасником) - известный и понятный абсолютно всем холодильщикам с пускателем, чтобы избежать сгорания блока. В пульте управления устанавливаются дополнительно автоматические выключатели. Соленоидный вентиль (опция) - Danfoss

Дополнительная комплектация: крюки - нагрузка до 40 кг, подсумочки с усиленными кронштейнами, кронштейны - труба диаметром 38, с толщиной стенки 1,2 мм.

2. Витрины холодильные и морозильные LIDA-LOTUS - производство данной модели с 2003 года.

Отличный дизайн и эргономические характеристики - делают объект узнаваемым и функциональным. Все витрины могут собираться в линии без боковых панелей, чтобы не создавался зазор между витринами. Также при производстве происходит стыковка в линии при сборке оборудования.

Материалы: оцинкованная ванна 0,7 мм, испаритель с ТРВ Danfoss с внешним уравниванием и докипателем, соленоидный вентиль Danfoss, комплект ТЭНов нерж., пульт управления 974 LX, комплект освещения LED либо люминесцентная розовая, комплект дренажа, подогрев слива конденсата (ПЭН), на морозилках - стеклопакет по периметру с подогревом, нос витрины - алюминиевый профиль, гнутое стекло (не

каленное) 6 мм, охлаждаемые запасники глубиной 500 мм. Морозильные витрины - динамическое охлаждение - достигается температура до -25°C.

Нагрузка на нержавеющие поддоны (выкладка) - до 75 кг на м²



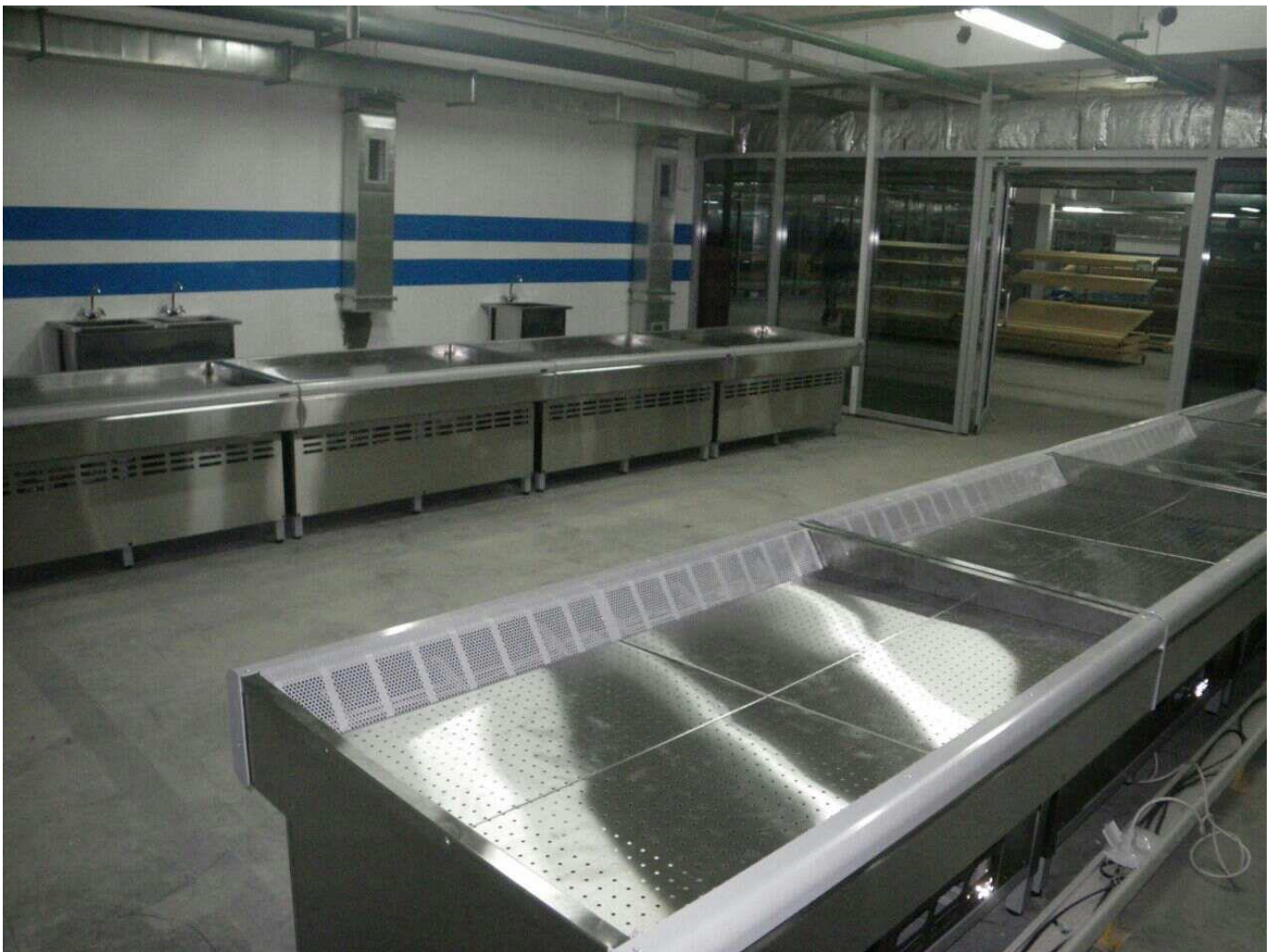
Так будут выглядеть витрины в линию с боковыми панелями по краям.

3. Нейтральное оборудование: овощные развалы, столы для сельхозпроизводителей, специй, хлеба.

Каркас сварен из трубы профильной квадратного сечения, облицовки из оцинкованной стали, покрытые порошковой краской. Нагрузка на овощные развалы до 500 кг. Ступени у развалов, поверхность у столов выполнена из нержавеющей стали. Всё оборудование стыкуется перед отправкой.

4. Рыбные столы для свежей рыбы.

Производство продукции с 2013 года. Каркас из трубы профильной 30*30, регулируемые ножки, регулировка наклона столешницы до 14°, корпус и облицовки выполнены полностью из нержавеющей стали, в комплекте перфорированная решетка для льда, комплект слива с подогревом (ПЭН), пульт управления Eliwell 961, ТРВ Danfoss, соленоидный вентиль.



Витрины серии LIDA изготавливаются под заказ и индивидуальный проект, в цветовом решении по каталогу, которое выберет заказчик.



Исходя из вышесказанного наша компания предлагает комплексный подход оснащения торгового объекта.

На всё оборудование гарантия за исключением светильников, датчиков, стекла, механических повреждений корпуса - 12 месяцев.