

PORKKA

Stoły chłodnicze – Cold Line



POLEPSZONA WYDAJNOŚĆ ENERGETYCZNA WSPOMAGA OCHRONĘ ŚRODOWISKA
NATURALNEGO I REDUKUJE KOSZTY UŻYTKOWANIA

Stoły chłodnicze do profesjonalnego

Stoły chłodnicze z serii Cold Line są projektowane i produkowane tak, aby sprostać najbardziej restrykcyjnym wymogom standardów europejskich, dotyczącym przechowywania żywności i napojów. Używane są one na co dzień w profesjonalnych kuchniach, restauracjach, stołówkach zakładowych i szkolnych na całym świecie. Możliwy jest wybór spośród szerokiego zakresu modeli i wymiarów, tak, aby spełnić wymagane zastosowania. Urządzenia chłodnicze serii Cold Line są proste w obsłudze, utrzymaniu czystości i konserwacji. Wytwarzane są z wysokiej jakości komponentów z obudową ze stali nierdzewnej. Nawet do 99% materiałów może zostać poddana procesom recyklingu po zakończeniu użytkowania.



przechowywania żywności i napojów

Inteligentna konstrukcja modułowa

Stosując szeroki zakres naszych modułowych konstrukcji można wybrać produkt idealnie odpowiadający wymaganiom klienta. Istnieje możliwość wyboru drzwi lub szuflad w dowolnym położeniu; w przypadku przechowywania żywności, wymiary szaf i chłodzonych wanien dostosowane są do rozmiarów pojemników GN1/1 lub ich wielokrotności. Urządzenia do przechowywania napojów mogą być zamykane, włączając drzwi lub szuflady, w zależności od wyboru klienta. Pokrywy, drzwi, szuflady, prowadnice szuflad i inne często używane elementy wykonane są z trwałej stali nierdzewnej, aby wydłużyć czas użytkowania urządzenia.

Minimalne zużycie energii

Cała obudowa jest wypełniana pianką izolacyjną w naszej własnej fabryce. Stosujemy izolację poliuretanową o dużej gęstości i minimalnej grubości 50 mm dla utrzymania wysokiej wydajności termicznej; tworzywo to nie zawiera związków CFC/HCFC. Stosowane komponenty chłodnicze są również wysokiej jakości, tak, aby gwarantować wydajność i dużą moc działania, uzyskując idealną temperaturę przechowywania przy minimalnym zużyciu energii. Każda jednostka chłodnicza wyposażona jest w łatwy do wyczyszczenia filtr, redukując w ten sposób koszty konserwacji podczas całego czasu użytkowania urządzenia.

Rozwiązania przyjazne dla użytkownika

Ergonomiczne, dopasowane wymiarami do normy GN, urządzenia chłodnicze serii Cold Line są bezpieczne i proste w obsłudze. Wyjątkowo wytrzymałe wysuwane prowadnice szuflad ze stali nierdzewnej powodują, że wypadanie koszyków i szuflad należy do przeszłości. Cyfrowy wyświetlacz temperatury monitoruje temperaturę i funkcje



Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem

odszerzania, jest także wyposażony we wbudowany alarm wysokiej/niskiej temperatury. Stoły chłodnicze Cold Line mogą być dodatkowo wyposażone w opcjonalny system monitoringu HACCP (w celu uzyskania informacji na temat internetowego systemu monitorującego XWEB, proszę o kontakt z naszym sprzedawcą). Wysoko wydajne wentylatory gwarantują przepływ powietrza wewnątrz całego urządzenia, zapewniając dobrą stabilność temperatury.

Łatwe w utrzymaniu czystości i konserwacji

Prowadnice szuflad, wsporniki półek, półki i przody szuflad mogą być w prosty sposób ręcznie wymontowane w celu dokładnego wyczyszczenia. Również uchwyty i uszczelki mogą zostać wyjęte i poddane procedurom higienicznym. Moduł chłodniczy jest wyposażony w filtr wyłapujący kurz i zanieczyszczenia; filtr ten może być wyjęty i wyczyszczony, co zapewnia lepszą wydajność energetyczną i zmniejsza wymagania konserwacji. Cały moduł chłodniczy może także zostać ręcznie wymontowany z urządzenia w celu wymiany lub konserwacji.



Wybierz właściwą kombinację stołów chłodniczych Cold Line, dokładnie spełniającą Twoje wymagania

Seria stołów chłodniczych Cold Line składa się z wielu zróżnicowanych modułów, stąd jesteśmy w stanie zaoferować idealne rozwiązanie dla wielu zastosowań od profesjonalnych kuchni po samoobsługowe stoły do serwowania żywności. Zaprojektowane z uwzględnieniem długiego użytkowania urządzenia, oferują dobrą jakość w połączeniu z niskim zużyciem energii.



Szuflady są gładko wysuwane i zapewniają łatwe użytkowanie i szybkie załadowanie w celu uzupełnienia towaru.

Uszczelki można wyciągnąć poprzez proste pociągnięcie i wciśnięcie nowej, czyniąc wymianę prostą i bez konieczności użycia jakichkolwiek narzędzi. Prowadnice szuflad, półki i wsporniki półek również mogą być ręcznie wymontowane, jeżeli wymagane jest gruntowne wyczyszczenie urządzenia.



Uchwyty mogą być w prosty sposób wymontowane w celu umycia; wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą zostać szybko i skutecznie wyczyszczone.



Filtr skraplacza może być usunięty w celu umycia i/lub wymiany, co zmniejsza koszty użytkowania i zużycie energii.



Cyfrowy wyświetlacz temperatury i wbudowany sterownik są proste w obsłudze i są wyposażone w alarm wysokiej/niskiej temperatury, który daje sygnał zarówno dźwiękowy, jak i wizualny. Dodatkowy system monitorujący HACCP jest dostępny jako akcesoria dodatkowe.



Wszystkie widoczne powierzchnie wytwarzane są ze stali nierdzewnej 304. Konstrukcja jest solidna, długotrwała, bezpieczna w obsłudze i łatwa w utrzymaniu czystości.



Funkcyjny wybór wysokości, ze względu na zastosowanie regulowanych nóg 150 mm lub kółek nastawnych, aby urządzenie można było łatwo przesunąć i wyczyścić powierzchnię pod nim. Przednie kółka wyposażone są w proste w obsłudze blokady.

Opcje modułów serii Cold Line

Stoły chłodnicze na napoje



Dostępne szerokości 860, 1260, 1660, 2060 mm. Mogą być dostarczone z szufladami na koszyki z butelkami lub z kombinacją drzwi i szuflad.



Stół roboczy z chłodzoną wanną zarówno na lód jak i butelki. Szerokości 860, 1260, 1660, 2060 mm.



Stół roboczy z chłodzoną wanną zarówno na kostki lodu, jak i butelki – GN2/3 - głębokość 200 mm (Uwaga! Na dnie wanny na butelki jedynie plastikowa mata). Dostępne szerokości 860, 1260 i 1660 mm.



Chłodzona wanna na butelki o szerokości 160 mm. Dostępne szerokości stołów 860, 1260 i 1660 mm.

Stoły chłodnicze do żywności



Stoły mogą zawierać drzwi lub szuflady (zewnętrzna wysokość stołu 900 mm). Dostosowane do GN1/1. Dostępne szerokości 860, 1260, 1660 i 2060 mm.



Stoły chłodnicze (wysokość zewnętrzna 650 mm) dostosowane do ustawienia frytownicy, grilla i innych urządzeń do przygotowywania żywności. Szerokości 860, 1260, 1660 i 2060 mm.



Dostosowane do normy GN1/1 stoły chłodnicze z chłodzoną wanną o głębokości 210 mm i przekładkami, jeśli takie są wymagane. Dostępne szerokości 860, 1260 i 1660 mm.

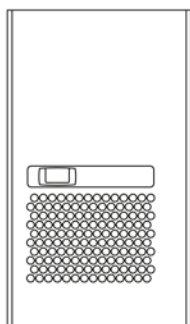


Stoły do przygotowywania pizzy i sałatek. Stoły chłodnicze z dostosowaną do normy GN wanną na tyle stołu. Szerokości 860, 1260, 1660 i 2060 mm.

Definicje modeli jednostek chłodniczych

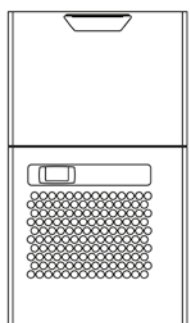


Definicje modeli jednostek chłodniczych



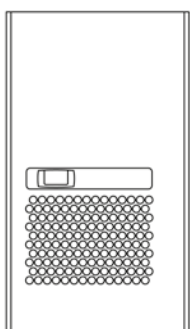
C (chłodziarka) do urządzeń o wys. 900 mm lub niższych 650 mm; bez szuflady powyżej jednostki chłodniczej.

- Zakres temperatur +2 do +15°C (regulowana).
- Moc znamionowa 0,25 kW.
- Zasilanie 220 V, 50 Hz (opcjonalnie 60 Hz).



CD Jednostka chłodnicza z wyciąganą szufladą.

- Zakres temperatur +2 do +15°C (regulowana).
- Moc znamionowa 0,25 kW.
- Zasilanie 220 V, 50 Hz (opcjonalnie 60 Hz).

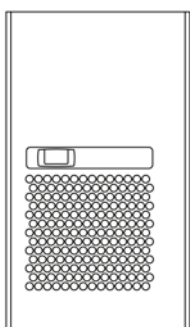


CH (chłodziarka) do urządzeń o wys. 900 mm; bez szuflady powyżej jednostki chłodniczej.

- Zakres temperatur +2 do +15°C (regulowana).
- Moc znamionowa 0,25 kW.
- Zasilanie 220 V, 50 Hz (opcjonalnie 60 Hz).

M Jednostka chłodnicza dostępna jedynie dla urządzeń o wys. 900 mm z modelem drzwi o szer. 860, 1260 mm.

- Zakres temperatur -5 do +5°C (regulowana).
- Moc znamionowa 0,65 kW.
- Zasilanie 220 V, 50 Hz (opcjonalnie 60 Hz).



F Mroźnie dostępne dla urządzeń o wys. 900 mm z modelem drzwi 860, 1260 mm.

- Zakres temperatur -15 do -20°C (regulowana).
- Moc znamionowa 0,65 kW.
- Zasilanie 220 V, 50 Hz (opcjonalnie 60 Hz).

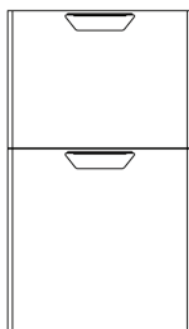


Definicje modeli obudowy szaf



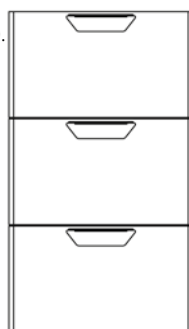
1

Symbolizuje standardowe drzwi dostarczane z 2 regulowanymi półkami i prowadnicami.



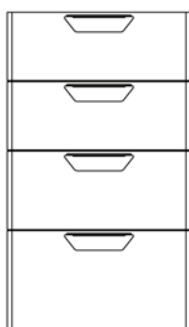
2

Dwie wyjmowane szuflady dostosowane do skrzynek na butelki i/lub koszyki.



3

Trzy szuflady zgodne z GN1/1, dostosowane do pojemników o głęb. do 150 mm.



4

Cztery szuflady, które dostosowane są do wymiarów 3 pojemników GN1/1 do głębokości 100 mm i jednego pojemnika do głębokości 150 mm.

Porkka Finland Oy

Większość klientów firmy PORKKA Finland Oy obejmuje przemysłowe kuchnie, restauracje, hotele, punkty fast food, stołówki zakładowe, szpitale, laboratoria i sklepy w całej Europie.

Ciągły sukces firmy PORKKA wynika z lat doświadczeń, projektowania ukierunkowanego na potrzeby klientów i nieustannego rozwoju produktów. Każdego roku na rynek wypuszczane są innowacyjne produkty.

PORKKA Finland Oy jest częścią Huurre Group. PORKKA i Huurre są markami dobrze znanymi z ich wysokiej jakości, rzetelności, niskiego czynnika wpływu na środowisko naturalne i dużej zdolności recyklingu zużytych urządzeń, co z kolei przyczynia się do redukcji wykorzystania naturalnych zasobów ziemskich.

PORKKA

Porkka Finland Oy
Soisalmentie 3
FI-15860 Hollola, Finland
Tel. +358 20 5555 12
Fax +358 20 5555 497
e-mail: porkka@huurre.com
www.porkka.fi

PORKKA Poland
I.C.E. Pro
ul. Westerplatte 70
58-100 Świdnica, Poland
Tel. +44 74 667 11 35
Fax +44 74 642 16 15
e-mail: biuro@porkka.pl
www.porkka.pl