

PORKKA

Future i Future Plus

Wysokiej jakości szafy chłodnicze dla profesjonalistów



WYJĄTKOWE SZAFY CHŁODNICZE I MROZNICZE Z MOŻLIWOŚCIĄ MONITORINGU

Wysokiej jakości szafy chłodnicze i mroźnicze dla profesjonalnych sprzedawców żywności i kuchni

Najbardziej praktycznym wymogiem każdego użytkownika jest posiadanie szafy, która jest prosta w obsłudze i ekonomiczna w eksploatacji, ale musi także być trwała i łatwa do recyklingu pod koniec jej użytkowania. W przypadku szaf PORKKA nawet do 90% szaf poddawana jest procesom recyklingu.

Przemysłowy projekt i wykorzystanie mocnych materiałów umożliwiają przechowywanie do 70 kg produktów na każdej półce, dodatkowo, specjalnie przez nas zaprojektowany moduł chłodniczy, umieszczony w górnej części urządzenia, zwiksza przestrzeń magazynową wewnątrz szafy.

Nasze szafy chłodnicze słyną z dobrej jakości i ergonomicznego wyglądu, są proste w obsłudze, posiadają czytelny wyświetlacz temperatury, a możliwość łatwego demontażu półek pozwala na łatwe i dokładne wyczyszczenie urządzenia. Wyprodukowane i przetestowane w odniesieniu do 5 strefy klimatycznej, mogą działać w temperaturze otoczenia do +43°C (za wyjątkiem modeli ze szklanymi drzwiami, które są produkowane i testowane odpowiednio dla 4 strefy klimatycznej i mogą działać w temperaturze otoczenia do +32°C).

Wpływ procesów produkcyjnych i użytkowania na środowisko naturalne jest bardzo istotny dla PORKKA. Wszystkie urządzenia wytwarzane są zgodnie z najwyższymi standardami, gwarantując długie lata użytkowania, z uwzględnieniem redukcji bieżących kosztów. Szafy "Future Plus" zużywają średnio o 20% mniej energii, niż w przypadku wielu naszych konkurentów, a także serii "Future". Fakt ten podkreśla nasz udział w światowym DZIAŁANIU DO REDUKCJI ZUŻYCIA WŁA.





Teraz możesz przechowywać swoje dane na przenośnym dysku. Jeśli chcesz zapisać dane w swoim komputerze, umieść dysk przenośny w porcie USB urządzenia i wciśnij znajdujący się po lewej stronie przycisk DOL (ang. download). Dane temperaturowe zostaną zapisane na Twoim dysku przenośnym.

Akcesoria.

Najnowsze innowacje techniczne

PORKKA kładzie duży nacisk na ciągły rozwój techniczny i pracuje nad seriami "Future" i "Future Plus", dążąc do zredukowania zużycia energii przy jednoczesnym zwiększeniu pojemności urządzenia.

Moduł chłodniczy, umieszczony w górnej części szafy, zawiera również parownik. Cały układ chłodniczy znajduje się na zewnętrznej stronie urządzenia, zwiększając tym samym przestrzeń magazynową w środku. Zarówno szafy mroźnicze, jak i redniotemperaturowe, wyposażone są w energooszczędny, automatyczny i wysoko wydajny system odszraniania gorącym gazem. Nowy, energooszczędny wentylator parownika i skraplacza również wpływa na redukcję kosztów użytkowania, jednocześnie podnosząc sprawność urządzenia. Wentylator jest automatycznie wyłączany przy otwartych drzwiach, aby poprawić wydajność chłodzenia.

HACCP monitorowanie temperatury poprzez naciśnięcie przycisku

Monitorowanie postępowania żywotności jest ściśle wymagane przez normy europejskie i HACCP, włączając w to zapis dokładnych temperatur przechowywania. Fakt ten stawia nowe wyzwania przed wszystkimi profesjonalnymi firmami, zajmującymi się sprzedażą żywności. Jako opcjonalny dodatek, PORKKA może dostarczyć system "XWEB", który jest niezależnym systemem monitorującym i alarmowym w czasie rzeczywistym i stanowi idealne rozwiązanie, aby sprostać wymaganiom prawnym. Wszystkie niezbędne informacje przechowywane są w systemie i mogą być odszukane w prosty sposób i w dowolnym czasie. Dzięki "XWEB" możliwe jest także sterowanie urządzeniem przez internet.

Wszystkie czynniki chłodnicze stosowane w serii "Future" i "Future Plus" są wolne od CFC i HCFC, a szafy projektowane są i testowane zgodnie z międzynarodowymi standardami ISO 8561. PORKKA spełnia również normy jakościowe ISO 9001 oraz posiada certyfikat ochrony środowiska ISO 14001; obydwa potwierdzone przez Lloyds. Trochę musimy się o to, aby nasze szafy chłodnicze spełniały wszystkie wymagania prawodawstwa Unii Europejskiej, dotyczące przechowywania żywności.

Zapis na dysku przenośnym

W kwietniu 2010 wprowadziliśmy do naszych urządzeń chłodniczych dodatkowy system, umożliwiający zapis danych temperaturowych na dysku przenośnym. Jednostka rejestrująca dane temperaturowe umieszczona jest na panelu frontowym urządzenia i wyposażona jest we własny wyświetlacz cyfrowy, zegar oraz kalendarz. Dane zapisywane są w odstępach 15-minutowych; pojemność dysku przenośnego wystarcza na przechowywanie danych z okresu jednego roku. Oczywiście odstępy czasowe mogą być dowolnie zmienione, stosownie do wymagań. W zależności od długości odstępów czasowych, czas potrzebny na przeniesienie danych na dysk, nie powinien przekroczyć 15 sekund. Natychmiast po zapisaniu danych i podłączeniu dysku przenośnego do portu USB w komputerze, wszystkie informacje widoczne są na monitorze. Dane numeryczne można następnie opracować za pomocą programu Excel.

Rezerwowa bateria 24-godzinna dostępna jest jako akcesoria dodatkowe.

Wszechstronność serii

Zarówno serie szaf "Future", jak i "Future Plus", dostępne są jako chłodziarki do podstawowych produktów, redniotemperaturowe szafy do wieprzasy i ryb oraz mroźnice, które mogą być ustawione do -26°C , w celu przechowywania twardych lodów. Nasze szafy idealne są dla profesjonalnych kuchni, sklepów, restauracji, kawiarni, restauracji fast food i wielu innych placówek.

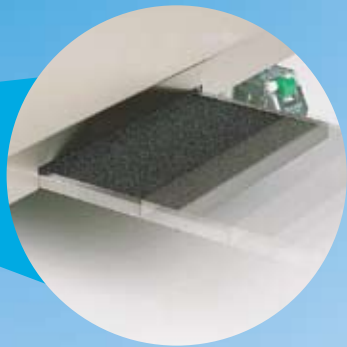
C = Chłodziarki; zakres temperatury: $+1$ do $+12^{\circ}\text{C}$

M = redniotemperaturowe; zakres: -5 do $+12^{\circ}\text{C}$

F = Mroźnice; zakres temperatury: -18 do -26°C



Znajdujący się z przodu szafy "Future" skraplacz, można wyczyścić w prosty sposób. Migająca na wyświetlaczu informacja "cSd" (czyszczenie skraplacza), wskazuje na konieczność oczyszczenia skraplacza. Wystarczy wówczas podnieść frontowy panel i wyczyścić sprężarkę za pomocą odkurzacza i - w razie potrzeby - miękkiej szczotki.



Udoskonalona konstrukcja filtrów w modelach "Future"

Doskonała jakość, ekonomiczne w użytkowaniu...

Wykończenie z zewnątrz i wewnątrz oraz cechy charakterystyczne

Długotrwałe i wytrzymałe materiały

Widoczne powierzchnie serii szaf "Future" i "Future Plus" są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Na życzenie klienta, istnieje możliwość wykonania powierzchni zewnętrznych z blachy stalowej, pokrytej białym poliestrem. Podstawa oraz tylna płyta zrobione są z odpornej na korozję, galwanizowanej blachy stalowej. Szafy kombi oraz szafy RIC roll-in produkowane są jedynie z wykończeniem ze stali nierdzewnej, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz.

Elektroniczny sterownik

- Jednostka sterująca wyposażona jest w prosty do odczytu cyfrowy wyświetlacz temperatury.
- Temperatura może być ustawiana za pomocą przycisku.
- Sterownik wyposażony jest w wbudowany alarm wysokiej/niskiej temperatury; ustawienia alarmu mogą być dostosowane do wymagań.
- Sygnał alarmowy jest zarówno wizualny jak i dźwiękowy.
- Sygnał alarmowy może być również przesłany do głównego systemu monitorującego, za pomocą połączenia bezpotencjałowego.
- Dostępny jest również opcjonalny system XWEB, umożliwiający ciągły monitoring temperatury i statusu alarmu.

Alarm zanieczyszczonego skraplacza

- Jednym z głównych przyczyn rosnących kosztów utrzymania lub możliwych awarii, jest niedrogość lub zanieczyszczenie skraplacza.
- Szafy "Future" wyposażone są w alarm, informujący o niedrogości lub zanieczyszczeniu skraplacza, który w razie potrzeby sygnalizuje o konieczności wyczyszczenia skraplacza.
- Szafy "Future Plus" posiadają podobne urządzenie, które informuje, kiedy filtr skraplacza wymaga oczyszczenia.

Zamek

- Pełne drzwi szafy standardowo wyposażone są w zamek, umieszczony na środku górnego panelu.

System półek

- Każda szafa wyposażona jest w trwałe półki, wykonane ze stalowych prętów, z możliwością wyboru opcji z wyjątkowo wytrzymałych półek, zrobionych z paneli ze stali nierdzewnej.
- Półki wyposażone są w prowadnice z zabezpieczeniem przeciwprzechyłaniu, co pozwala na wysunięcie półki w celu umożliwienia dostępu do produktów, znajdujących się z tyłu półki, bez ryzyka przechylenia i rozsypania lub rozlania towaru.
- Cały system półek, włącznie z wspornikami, może być ręcznie usunięty z szafy w celu dokładnego umycia wnętrza.

Uchwyty i drzwi

- Zaokrąglone narożniki drzwi służą jednocześnie jako uchwyty. Ułatwia to utrzymanie czystości i redukuje ilość miejsc, w których mógłby gromadzić się kurz i brud.
- Drzwi wyposażone są w zawiasy ze sprężynami o dużej wytrzymałości, utrzymujące otwarte drzwi pod kątem 90°, ale jednocześnie nie umożliwiające automatycznego zamykania poniżej tego punktu.
- Wytrzymałe magnetyczne uszczelki można wymienić w prosty sposób poprzez pocięcie, a następnie wciśnięcie nowej w razie konieczności.

Łatwa do wyczyszczenia konstrukcja

- Wewnętrzna podstawa szafy tworzy rynienkę z zaokrąglonymi narożnikami, tak, aby gromadzić zanieczyszczenia w przypadku rozlania i jednocześnie nie ułatwiać czyszczenia.
- Wewnętrzne narożniki są również zaokrąglone, aby uniknąć miejsc gromadzenia zanieczyszczeń i ułatwić mycie całego wnętrza.
- Szafy RIC 960 do użytku z wózkami, wyposażone są w płaskie podstawy ze stali nierdzewnej.



Duża pojemność wewnętrzna i liczne półki, uniwersalne akcesoria...



Wybór nóg: krótkie nogi - kółka nastawne

- Aby sprostać wymaganiom klientów, zarówno szafy "Future", jak i "Future Plus" mogą być wyposażone w różnych rozmiarów nogi lub kółka nastawne.
- Całkowita wysokość zewnętrzna szafy "Future" wraz z nogami wynosi 2030 mm, natomiast szafy "Future Plus" - 2100 mm. Wysokość nóg może być regulowana pomiędzy 150 a 200 mm.
- Szafy mogą również posiadać krótkie nogi, wówczas wysokość szafy "Future" wynosi 1970 mm, a "Future Plus" - 2040 mm.
- W razie potrzeby istnieje również możliwość wyposażenia szaf w 100 mm kółka nastawne, jako opcja dodatkowa. W tym przypadku wysokość szafy "Future" wynosi 1990 mm, a "Future Plus" - 2060 mm. Dwa kółka nastawne znajdują się wówczas z przodu szafy i mogą zostać zablokowane. Wieszki dwudrzwiowe posiadają trzy zablokowane kółka nastawne.

Układ z agregatem zewnętrznym

- W razie potrzeby, szafy "Future" mogą być dostosowane do podłączenia do instalacji centralnej, bądź do agregatu zewnętrznego.

System półek

- Możliwy jest wybór wytrzymałych półek z paneli ze stali nierdzewnej, o nośności do 70 kg na półkę.
- Kolejną możliwością są półki w postaci drucianych koszyków, idealnych w przypadku mroźni, w których przechowywane są produkty drobne, liskie, lub w woreczkach. Są one również bardzo użyteczne jako zamiennik dolnej półki, dla optymalnego rozwiązania przechowywania towaru. Wysokość koszyka wynosi 120 mm.

Wsporniki do blach piekarniczych

- Modele 720, 722 oraz 730 i 732 mogą być dostosowane do przechowywania blach piekarniczych, zgodnych z normą EN 21 Euronorm. Zamontowane wsporniki zachowują odstęp 30 mm pomiędzy blachami. Standardowo do blach o rozmiarach 600 x 450 mm.

Nowe otwieranie drzwi

- Istnieje możliwość zamontowania systemu do nowego otwierania drzwi za pomocą pedału. Jest to idealne rozwiązanie w przypadku dostępu do szafy przy zajętych obrotach.
- Pedał do nowego otwierania nie jest dostępny w przypadku drzwi szklanych i szaf kombi.

Zamki

- Opcjonalnie dostępny jest zamek typu Abloy 3274 C.

Oświetlenie

- Szafy o pełnych drzwiach mogą posiadać opcjonalne oświetlenie dolnej krawędzi panelu frontowego, który jest automatycznie włączany przy otwieraniu drzwi.
- Opcja ta nie jest dostępna w przypadku drzwi szklanych i szaf kombi.

Modele ze szklanymi drzwiami

- Szafy "Future" 722 i 1422 mogą być dostarczone ze szklanymi drzwiami. W takim przypadku, boczne szafy mają zamontowane wietłowki, o wietlajce wewnętrznej i włączane za pomocą włącznika wiatła.

Szafy typu roll-in RIC 960 oraz RIC-T 960 przeznaczone do użytku z wózkami

- Szafy chłodnicze typu roll-in RIC 960 oraz RIC-T 960, zaprojektowane zostały wyłącznie do użytku z wózkami. Szafy te mogą pomieścić szeroki zakres rozmiarów wózków; całkowita możliwość otwarcia drzwi wynosi 730 mm na szerokość i 1860 mm na wysokość. Model RIC-T 960 wyposażony jest ponadto w dwoje drzwi. Obydwa modele montowane są przy podłodze i powierzchni, na której są ustawione musi być płaska, z różnicą poziomów nie większą niż +/- 3 mm/metr. Wymiary wewnętrzne wynoszą: 730 (szer.) x 905 (gł.) x 1860 (wys.) mm.



Prosta w obsłudze i łatwa w użyciu, z czytelnym cyfrowym panelem sterowania oraz łatwe do utrzymania higieny powierzchnie.

Szafy "Future" s wysokiej jakości, spełniają wszystkie wymagania przechowywania żywności.

Produkowane są szafy o trzech zakresach temperaturowych: do produktów podstawowych, rednotemperaturowe do przechowywania wieprzowiny i ryb oraz mroźne do wszelkiego typu mrożonej żywności, w tym twarde lody.



Modele "Future Plus" s najlepszymi /szczytowymi wersjami serii o małym zużyciu energii.

Zużycie energii jest o 20% niższe niż w przypadku wielu konkurentów.

Pobór powietrza od dołu szafy powoduje, że do skraplacza dociera najchłodniejsze powietrze, poprzez filtr, gwarantując niskie zużycie energii.

Future

Chłodziarki i mroźnice

Future Plus

Chłodziarki i mroźnice

Typ C, M, F	520	720	722	1422	Typ C, M, F	530	730	732	1432
Wymiary zewnętrzne									
szereoko	600	850	730	1460	szereoko	600	850	730	1460
gł boko	700	700	800	800	gł boko	750	750	850	850
wysoko	2030	2030	2030	2030	wysoko	2100	2100	2100	2100
Pojemność (l)	385	586	577	1245		385	586	577	1245
Półki (szt.)	4	4	4	4 + 4		4	4	4	4 + 4
Wymiary półki (mm)									
szereoko	400	650	530	530	szereoko	400	650	530	530
gł boko	530	530	650	650	gł boko	530	530	650	650
Waga całkowita (kg)	120	140	140	230		125	145	145	235
Moc (W)									
C	334	334	334	426	C	334	334	334	426
M	396	396	396	620	M	396	396	396	620
F	560	560	560	950	F	560	560	560	950
Napięcie/zabezpieczenie	230 V/50 Hz/10 A (typ C)				230 V/50 Hz/10 A (typ C)				
Drzwi	sprężynowe zawiasy, magnetyczne uszczelki, zamek, wył cznik światła				sprężynowe zawiasy, magnetyczne uszczelki, zamek, wył cznik światła				
Akcesoria									
• pedał do nożnego otwierania drzwi	•	•	•	• 2 szt.	• pedał do nożnego otwierania drzwi	•	•	•	• 2 szt.
• wsporniki do blach piekarniczych	–	• 21 par	• 21 par	–	• wsporniki do blach piekarniczych	–	• 21 par	• 21 par	–
• płyty cyrkulacji powietrza na ścianach wewnętrznych	•	•	–	–	• płyty cyrkulacji powietrza na ścianach wewnętrznych	•	•	–	–
• zapis na dysku zewnętrznym	•	•	•	•	• zapis na dysku zewnętrznym	•	•	•	•
• krótkie nogi, wys. szafy 1970 mm	•	•	•	•	• krótkie nogi, wys. szafy 2040 mm	•	•	•	•
• kółka nastawne	•	•	•	•	• kółka nastawne	•	•	•	•
• półki z prętów ze stali nierdzewnej	•	•	•	•	• półki z prętów ze stali nierdzewnej	•	•	•	•
• druciane koszyki	•	•	•	•	• druciane koszyki	•	•	•	•
• półki z paneli ze stali nierdzewnej	•	•	•	•	• półki z paneli ze stali nierdzewnej	•	•	•	•
• zamek Abloy 3274 C zamiast standardowego zamknięcia	•	•	•	•	• zamek Abloy 3274 C zamiast standardowego zamknięcia	•	•	•	•
• wył cznik światła w drzwiach	•	•	•	•	• wył cznik światła w drzwiach	•	•	•	•
• zawór próżniowy w mroźniach	•	•	•	•	• zawór próżniowy w mroźniach	•	•	•	•

C = chłodziarki; zakres temperatur +1 do +12°C M = szafy rednotemperaturowe; zakres -5 do +12°C F = mroźnice; zakres temperatur -18 do -26°C

Prosta w obsłudze i łatwa w użyciu; czytelne cyfrowe panele sterowania i higieniczne powierzchnie...



Szafy "Future" kombi s idealnie dostosowane do przechowywania mniejszych ilo ci produktó w, gdzie nadal jednak wymagane s profesjonalne urz dzenia chłodnicze.

Wymagaj niewielkiej przestrzeni, nadaj si do przechowywania zarówno schłodzonej, jak i zamro onej ywno ci.

Szafy kombi produkowane s z zachowaniem tych samych wysokich standardów i niskiego zu ycia energii.



Szafy "Future" wyposa one w szklane drzwi stanowi doskonale rozwi zanie w przypadku, gdy wymagana jest mo liwo widoczno ci produktó w. Ogranicza to przykładowo konieczno wielokrotnego otwierania drzwi, gdy szukany produkt mo e zosta łatwo zlokalizowany poprzez szyb . Mog one by tak e wykorzystane w sklepach w celu lepszej ekspozycji towaru dla klienta.

Future Combi Szafy wlelofunkcyjne

Future Szafy ze szklanymi drzwiami

Typy		C/C 722	C/F 722	F/F 722	Typy	C 772 GD	F 722 GD	C 1422 GD	F 1422 GD
Wymiary zewn trzne (mm)	szeroko	730	730	730	szeroko	730	730	1460	1460
	gl boko	815	815	815	gl boko	800	800	800	800
	wysoko	2030	2030	2030	wysoko	2030	2030	2030	2030
Pojemno (l)		237 + 237	237 + 237	237 + 237		577	577	1245	1245
Półki (szt.)		2 + 2	2 + 2	2 + 2		4	4	4 + 4	4 + 4
Wymiary półki (mm)	szeroko	530	530	530	szeroko	530	530	530	530
	gl boko	650	650	650	gl boko	650	650	650	650
Waga całkowita (kg)		160	160	160		130	150	250	250
Moc (W)	C/C	463			C	334		692	
	C/F		869		F		620		1540
	F/F			1180					
Napi cie/zabezpieczenie		230 V/50 Hz/10 A (typ C)				230 V/50 Hz/10 A (typ C)			
Drzwi		spr ynowe zawiasy, magnetyczne uszczelki, zamkni cie, wyl cznik wiatła				spr ynowe zawiasy, magnetyczne uszczelki, zamkni cie, wyl cznik wiatła			
Akcesoria					Akcesoria				
		<ul style="list-style-type: none"> • krótkie nogi, wys. szafy 1970 mm • kółka nastawne • półki z pr tów ze stali nierdzewnej • druciane koszyki • półki z paneli ze stali nierdzewnej • zamek Abloy 3274 C zamiast standardowego zamkni cia • wyl cznik wiatła w drzwiach • zawór pró niowy w mro niach • zapis na dysku zewn trznym 				<ul style="list-style-type: none"> • krótkie nogi, wys. szafy 1970 mm • kółka nastawne • półki z pr tów ze stali nierdzewnej • druciane koszyki • półki z paneli ze stali nierdzewnej • zamek Abloy 3274 C zamiast standardowego zamkni cia • wyl cznik wiatła w drzwiach • zawór pró niowy w mro niach • zapis na dysku zewn trznym 			

C/C = Chłodziarka/chłodziarka; zakres temperatur +1...+12°C w obu przedziałach, C/F = Chłodziarka/mro nia; zakres temperatur w górnym przedziale +1...+12°C, w dolnym przedziale -18...-26°C, F/F = Mro nia/mro nia; zakres temperatur -18...-26°C w obu przedziałach



Chłodziarki wyłącznie do użytku z wózkami, RIC 960, oraz chłodziarki przejazdowe RIC-T 960 z dwoma drzwiami, zaprojektowane zostały do przechowywania gotowych schłodzonych produktów i dostosowane są do różnych typów i rozmiarów wózków.

Zakres temperatury wynosi +2 do +12°C (temperatura regulowana).

Future RIC

Chłodziarki do użytku z wózkami



"Future Plus" redukuje zużycie energii, charakteryzuje się długim czasem użytkowania

Typy		RIC 960	RIC-T 960
Wymiary zewnętrzne (mm)	szeroko	850	850
	głębokość	1030	1030
	wysoko	2250	2250
Pojemność (l)		1230	1230
Waga całkowita (kg)		170	180
Moc (W)		396	396
Napięcie/zabezpieczenie		230 V/50 Hz/10 A (typ C)	
Drzwi		otwierane 730 x 1860 mm, sprężynowe zawiasy, magnetyczne uszczelki, zamknięcie, wyłącznik światła	
Akcesoria		zapis na dysku zewnętrznym	
<p>Całkowita rozwarotność drzwi w szafie RIC wynosi 730 (szer.) x 1860 (wys.) mm, szafa wyposażona jest w podwójną szynę i zamek. Drzwi posiadają wysoko wydajne zawiasy sprężynowe, umożliwiające automatyczne zamykanie poniżej rozwarotności 90°.</p> <p>Standardowo posiadają drzwi z zawiasami z prawej strony, lecz na życzenie klienta mogą być również zawiasy z lewej strony; decyzja przy zamówieniu. Podczas ustawiania szafy należy uwzględnić wysokość 2450 mm oraz 800 mm wolnej przestrzeni przed szafą, aby umożliwić całkowite otwarcie drzwi.</p>			

Zakres temperatur +2... +12°C

Szafy "Future Plus" mają specjalnie zaprojektowany kanał zakończony łatwym do wyczyszczenia filtrem. Takie rozwiązanie doprowadza najchłodniejsze powietrze do skraplacza od dołu urządzenia. Wielokrotne testy wykazały, że różnica temperatur pomiędzy podłogą a sufitem może wynosić nawet do 7°C, co znacznie redukuje koszty utrzymania urządzenia.

Konstrukcja taka nie tylko redukuje zużycie energii, lecz wydłuża również czas użytkowania agregatu chłodniczego, poprzez skrócenie czasu pracy, jako że agregat staje się cieplejszy tym dłużej musi pracować. Filtr również pomaga zredukować zużycie energii poprzez utrzymanie czystości skraplacza i bardziej wydajne działanie, co z kolei polepsza wpływ całkowitego użytkowania szafy na środowisko naturalne.

Czyszczenie filtra jest możliwie najprostsze, wystarczy wysunąć tackę, wyciągnąć filtr, umyć go i ponownie umieścić na tacce. W przypadku, gdy użytkownik zapomni o wyczyszczeniu filtra, wbudowany alarm poinformuje go o zanieczyszczeniu.



Unowocześniejonakonstrukcjafiltra w szafach "Future Plus"

System monitoringu PORKKA XWEB



System PORKKA XWEB jest niezależnym systemem monitoringu z funkcją alarmu ostrzegawczego dla urządzeń chłodniczych. XWEB jest kompaktowym komputerem, który działa jako niezależny serwer sieciowy, uzupełniony o własną gotową stronę internetową. Dostęp do informacji może być uzyskany zarówno przez internet, jak i telefon, wyposażony w GPRS. Firma PORKKA oferuje różne wersje, odpowiednie dla małych lub dużych aplikacji.

System XWEB pozwala na stały monitoring urządzeń, kontrol zmian ustawień w czasie rzeczywistym. Umożliwia on zapis wartości temperatury i dane alarmowe w sposób ciągły oraz informuje personel i usterek działania urządzenia. Dostęp do systemu jest możliwy z dowolnego komputera, ponieważ nie jest wymagane żadne oprogramowanie wejściowe.

Łatwy nadzór

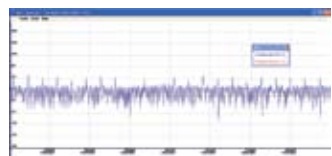
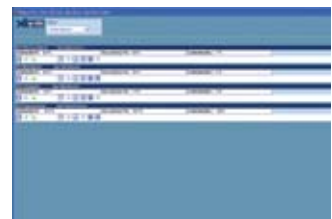
W porównaniu do tradycyjnych, pasywnych systemów monitorujących, system PORKKA XWEB umożliwia monitorowanie temperatury w czasie rzeczywistym oraz ostrzeżenia alarmowe, które mogą być zintegrowane z istniejącym systemem BMS (ang. Building Monitoring System). Przeglądanie umożliwiający posiadaczowi hasła dostęp do różnych poziomów, w zależności od potrzeby. Również dostęp do informacji na poszczególnych poziomach jest łatwy i prosty dla użytkownika.

Redukcja kosztów utrzymania

Monitorowanie danych temperaturowych w czasie rzeczywistym umożliwia szybki dostęp do informacji o stanie użytkownika urządzenia. To z kolei, pozwala osobie obsługującej na kontrolowanie funkcjonowania urządzenia i redukcję zużycia energii. Personel obsługujący może również uzyskać istotne informacje, dotyczące konieczności serwisowania. Ma to także wpływ na zmniejszenie awaryjności głównych elementów, co z kolei zmniejsza całkowite koszty utrzymania urządzenia.

Inteligencja = wiedza

System XWEB firmy PORKKA pozwala operatorowi na lepszą kontrolę użytkownika urządzenia chłodniczego, co z kolei jest korzystniejsze dla środowiska naturalnego. Przykładowo, system ten umożliwia rejestrowanie otwarcia i zamknięcia drzwi (w przypadku urządzeń wyposażonych w wyłącznik w drzwiach), cykli rozmrażania itp.. Pozwala to na analizę krytycznych punktów funkcjonowania urządzenia, przykładowo, gdy drzwi pozostają zbyt długo otwarte podczas załadunku towaru. Po analizie danych i przeszkoleniu personelu, koszty zużycia energii mogą zostać znacznie zredukowane.



PORKKA

PORKKA Finland Oy jest znanym w świecie projektantem i producentem urządzeń chłodniczych

PORKKA Finland Oy jest znanym na skalę międzynarodową projektantem i producentem urządzeń chłodniczych. W nasze urządzenia wyposażamy kuchnie przemysłowe, restauracje, punkty fast food, hotele, stołówki zakładowe, szpitale, laboratoria oraz sklepy naszych klientów na terenie całej Europy.

Główne rynki poza Finlandią, obejmują Skandynawię, Wielką Brytanię, Niemcy, Szwajcarię, Holandię, Belgię, Polskę, Rosję i obszar nadbałtycki. 80% obrotów przedsiębiorstwa pochodzi z transakcji zagranicznych i eksportu. Utrzymujemy się i rozwijamy, wspierany przez liczne oddziały i przedstawicieli zagranicznych, zapewniając ci głęboką sukcesy Firmy.

Nieustanne sukcesy firmy PORKKA wynikają z wieloletniego doświadczenia, projektowania ukierunkowanego na potrzeby klienta oraz z ciągłego ulepszania produktów. Każdego roku wdrażamy nowe, innowacyjne rozwiązania.

PORKKA Finland Oy jest częścią **Huurre Group**. PORKKA i Huurre są markami dobrze znanymi ze swojej rzetelności i wysokiej jakości ich produktów.



PORKKA Finland Oy projektuje i wytwarza zgodnie z normami jakości ISO 9001, które podlegają kontroli i zatwierdzeniu przez towarzystwo Lloyd's Register Quality Assurance. Posiadamy również certyfikat ochrony środowiska ISO 14001, wydany przez LRQA, uwzględniający utrzymanie minimalnego wpływu procesów produkcyjnych na środowisko naturalne.

Produkty oznakowane symbolem **CE**. Ze względu na nieustanne prace badawcze i ciągły rozwój, producent zastrzega sobie prawo do zmian specyfikacji technicznej i wzorów bez uprzedzenia.

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 Widnica, Poland
Tel. +44 74 667 11 35
Fax +44 74 642 16 15
e-mail: biuro@porkka.pl
www.porkka.pl