

ЗАО «Ариада» производит широкий спектр модульных быстросборных холодильных камер для торгово-складских помещений, аптек, торговых залов. А также специальные камеры с температурой внутреннего объема от 0...-40С, предназначенные для медицинских учреждений. Собираются камеры из комплекта сэндвич панелей с наполнителем из ППУ. Двери камеры оснащены ручкой с замком, который запирается снаружи и имеет возможность открывания изнутри. С внутренней стороны двери оснащены мягким уплотнителем с магнитной вставкой.

Кроме типовых моделей, объемом от 3 до 800 м3, проектируются и производятся камеры, точно вписывающиеся в заданный габарит.

Модификации

Холодильные камеры обеспечивают качественное хранение продуктов при температуре:

-2...+60С (среднетемпературные);

-15...-250С (низкотемпературные).

Собираются холодильные камеры из теплоизоляционных трехслойных сэндвич панелей, соединяемых между собой специальных ПВХ-замком типа «шип-паз» по технологии фирмы "VERKOS" (Италия).

Дверные блоки для холодильных камер комплектуются фурнитурой итальянского производства фирмы МТН.

Технические преимущества:

Широкий модельный ряд. Возможность установки стеклянных фасадов, возможность установки распашных стеклянных дверей. Возможность изготовления из нержавеющей стали.

Технические характеристики

Плотность стен не менее, кг/м3	50:52
Плотность потолка не менее, кг/м3	50:52
Допустимое давление на пол дп, кг/м2	1500
Коэффициент теплопроводности пенополиуретана, Вт/мК	0,025

Стандартные модификации камер

Модель	Размеры, мм
КХН-2,9	1360*1360, h=2200
КХН-4,4	1360*1960, h=2200
КХН-6,6	1960*1960, h=2200
КХН-7,7	1960*2260, h=2200
КХН-8,8	1960*2560, h=2200
КХН-11,0	1960*3160, h=2200
КХН-11,8	2560*2560, h=2200

Условия расчета объема камер

Норма загрузки камеры	
До 100 м3 (кг/м3)	250
Свыше 100 м3 (кг/м3)	122
Суточный оборот продукта	
В камере до 100 м3	10
В камере свыше 100 м3	15
Толщина пенополиуретановой изоляции	
Средние температуры (мм)	80
Низкие температуры (мм)	100
Теплоемкость вносимого продукта	
Средние температуры (кДж/кг*град)	3,7
Низкие температуры (кДж/кг*град)	3
Теплоемкость вносимого в камеру продукта	
Средние температуры (С)	+8
Низкие температуры (С)	-13
Продолжительность холодильной обработки продукта (час)	
	18