



Автор:



**Михаил Чернявский,**  
генеральный директор

Компания: **ООО «Эсмерадо»,**  
Москва, ул. Панферова, д. 8, офис 1,  
тел/факс: +7 (495) 795-01-69, 980-78-50,  
e-mail: esmerado@kometos.ru  
www.kometos.ru



# Температура под контролем

Два ответа от профессионалов темперлирующих систем

**С** 1994 года финская компания **КОМЕТОС ОУ** предлагает заказчикам современные решения управления температурными процессами, помноженные на практическое знание пищевых технологий, а также безупречную ответственность за каждое изделие.

Идеи и конструкции, предложенные финскими специалистами, оказались настолько удачными, что на сегодняшний день КОМЕТОС ОУ является одним из безусловных лидеров отрасли и поставляет свою продукцию в 27 стран мира. ООО «ЭСМЕРАДО» дополняет картину опытом работы на российском рынке, уверенным знанием особенностей эксплуатации на отечественных предприятиях пищевого сектора. Мы решили воспользоваться страницами отраслевого издания, чтобы ответить на два вопроса:

## Вопрос первый:

**Как размораживать сырье, чтобы не таяли Ваши деньги?**

Одним из наиболее успешных продуктов КОМЕТОС ОУ является система автоматической туннельной воздушно-капельной дефростации с контролем температуры поверхности сырья. Мощный поток увлажненного воздуха управляемой температуры и влажности направленно проходит по туннелю сквозь массу сырья, размещенного в камере или контейнере из уникально гигиеничного, прочного и долговечного материала. Ни-



Система автоматической туннельной воздушно-капельной дефростации

каких пошаговых «программ» разморозки, все происходит в реальном времени. Автоматическая система логики чутко реагирует на изменения состояния сырья изменением режимов нагрева, охлаждения и влажности. Метод и инженерные решения защищены патентами. Результат отвечает заявке:

- гарантированное сокращение потерь веса сырья до 0,5% -1,8%
- короткие, до 1 года, сроки окупаемости
- высокое качество размороженного сырья и гарантия его сохранности
- быстрая дефростация с автоматическим режимом хранения по завершении процесса
- низкие эксплуатационные расходы
- возможность выбора теплоносителя: электричество или пар
- предельная простота эксплуатации и высокая надежность
- высочайший уровень гигиены
- универсальность применения для различных видов сырья
- модельный ряд от компактных камер до контейнеров
- возможность использования в качестве холодильного склада
- наличие опытной российской службы сервиса
- огромный опыт: сотни дефростеров по всему миру

## Вопрос второй:

**Как замораживать продукцию, чтобы не заморозить Ваши средства?**

Тот же принцип контролируемого изменения температуры в направленном туннельном потоке применяется и в системах охлаждения, подморозки и шоковой заморозки производства КОМЕТОС ОУ. ООО «ЭСМЕРАДО» представляет современные камеры управляемой подморозки изделий. Уже знакомый нам мощный поток, но теперь уже эффективно охлажденного воздуха, плотно обволакивает продукцию, размещенную в гигиеничной, прочной



Система охлаждения, подморозки и шоковой заморозки производства КОМЕТОС ОУ

и долговечной камере из сэндвича и нержавеющей стали. Оборудование предназначено для подморозивания партии продукции с целью выполнения минимального по толщине нарезания на слайсере без образования крошки и зазубривания краев. Производительность камеры составляет 500–1000 кг, в зависимости от типа продукта. Камера имеет 10 рабочих программ и таймер автоматического включения. Преимущества решения говорят сами за себя:

- равномерность и высокая скорость контролируемого замораживания
- быстрый и гигиеничный процесс охлаждения сохраняет качество продукции
- короткие, до 1 года, сроки окупаемости оборудования
- краткая продолжительность процесса заметно снижает потери от вымораживания
- высокое качество нарезки, грамотно подмороженная продукция не крошится
- подмороженный продукт можно резать с меньшей толщиной
- оптимальное сочетание продолжительности процесса (30–60 минут) с объемом камеры обеспечивают непрерывность загрузки слайсера при малой площади камеры
- удобство пользования и низкие эксплуатационные расходы
- предельная простота эксплуатации и высокая надежность
- возможность использования оборудования также для замораживания или охлаждения продукции
- универсальность применения для различных видов продукции. **Р**