

Существует один единый принцип непрерывной холодильной цепочки. Она в себя включает разнообразные виды охлаждающего оборудования: вагоны охлаждающие (применяют на железных дорогах), холодильный транспорт, суда-рефрижераторы и холодильные системы, в которых заготавливают продукцию.

Все звенья этой цепочки играют очень важную роль – такие холодильные агрегаты отвечают за сохранность скоропортящихся продуктов. Но основными в данной цепочке являются холодильники. Что же такое холодильники? Холодильник – это специальная техника, предназначенная для хранения и обработки продуктов. Различают несколько типов данной техники по функциональности: производственные, заготовительные, базисные, распределительные, портовые и смешанные.

Производственные

Этот тип холодильных систем является одним из звеньев пищевых комбинатов (рыбокомбината, мясокомбината) и считается цехом.

Заготовительные

Данный тип холодильных установок, в основном, располагается в заготовительных цехах. Он нужен для первично обработки сырья и продукции. Но такие холодильники не годятся для того, чтобы долго хранить продукты питания.

Базисные

Благодаря данным холодильникам осуществляется изготовление необходимых запасов и выполняется хранение продукции. Продукты в них поступают из производственных и заготовительных холодильных установок. После этого они по мере накопления отправляются в потребительские места.

Распределительные

Эти холодильники нужны для того, чтобы долго хранить продукты. Устанавливают их в городах и прочих населенных пунктах. К подобной технике, как правило, относятся огромные камеры, которые в течение всего времени обеспечивают людей равномерным доходом продуктов. В основном продукты к таким холодильникам поступают из трех

выше перечисленных типов техники.

Портовые

Эти холодильники нужны для того, чтобы недолго хранить продукты питания. Как правило, их применяют при перевозке от одного транспортного средства к другому. Такая техника также необходима, чтобы производить экспорт и импорт продуктов, которые быстро портятся.

Смешанные

Эта классификация лишь условная. Холодильники, относящиеся к определенному виду, чаще всего выполняют более широкий спектр процессов, чем те функции, которые вытекают из их принадлежности к той или иной категории. Например, производственные и заготовительные системы одновременно могут считаться распределительными установками по отношению к городам и населенным пунктам, где они расположены.

Процессы распределительного холодильника выполняют чаще всего холодильники портовые. Кроме того, на распределительных и портовых установках иногда выполняется охлаждающая обработка продуктов. На них устанавливается специальное оборудование для охлаждения. Камеры, выполняющие систематические функции, которые присущи другим типам камер, называются смешанными.

Во время изготовления камер для охлаждения стоит учитывать полнее местные условия сочетания разнообразных холодильных функций в одной категории и экономичность, поскольку этим предопределяются лишь камерные процессы и основные элементы (планировка, техническое оснащение и тому подобное).

Рыбопромышленные холодильники – это производственные и заготовительные виды. Они характеризуются такими процессами: часовой производительностью, охлаждением и заморозкой продуктов питания, видом производительности, единовременной камерой для хранения продукции.

Единовременная камера – вместимость камеры, выражающая в тоннах товара.

Холодильники, которые имеют единовременные камеры, разделяются на такие типы:

- Крупные камеры – могут вмещать в себя порядка десяти тысяч тонн продуктов и больше.
- Средние камеры – как правило, вмещают от пяти сотен до десяти тысяч тонн продуктов.
- Маленькие камеры – вмещают в основном от десяти тысяч тонн и до пяти сотен тонн продуктов.

Холодильники, присутствующие в рыбной промышленности, принято называть средними. Однако они могут иметь маленькие и крупные камеры. Суточная производительность по охлаждению и заморозке продуктов определяется возможностью устройств и аппаратов, а еще способностью холодильников осуществлять за какое-то время охлаждение и заморозку определенного количества продукции в тонна за одни сутки.

В рыбопромышленных камерах охлаждаются рыбные продукты, чтобы обеспечить людей охлажденной продукцией или для того, чтобы аккумулировать сырье для будущей обработки.

Какой бы вы ни выбрали промышленный холодильник, он иногда требует замену деталей и комплектующих. Их вы всегда сможете найти в сети интернет, если посетите этот сайт http://holod.promholod.com/katalog/holodilnoe_oborudovanie/spiralnye_mnogokompressornye_stantsii . Читайте внимательно информацию и вы с выбором никогда не ошибетесь.