

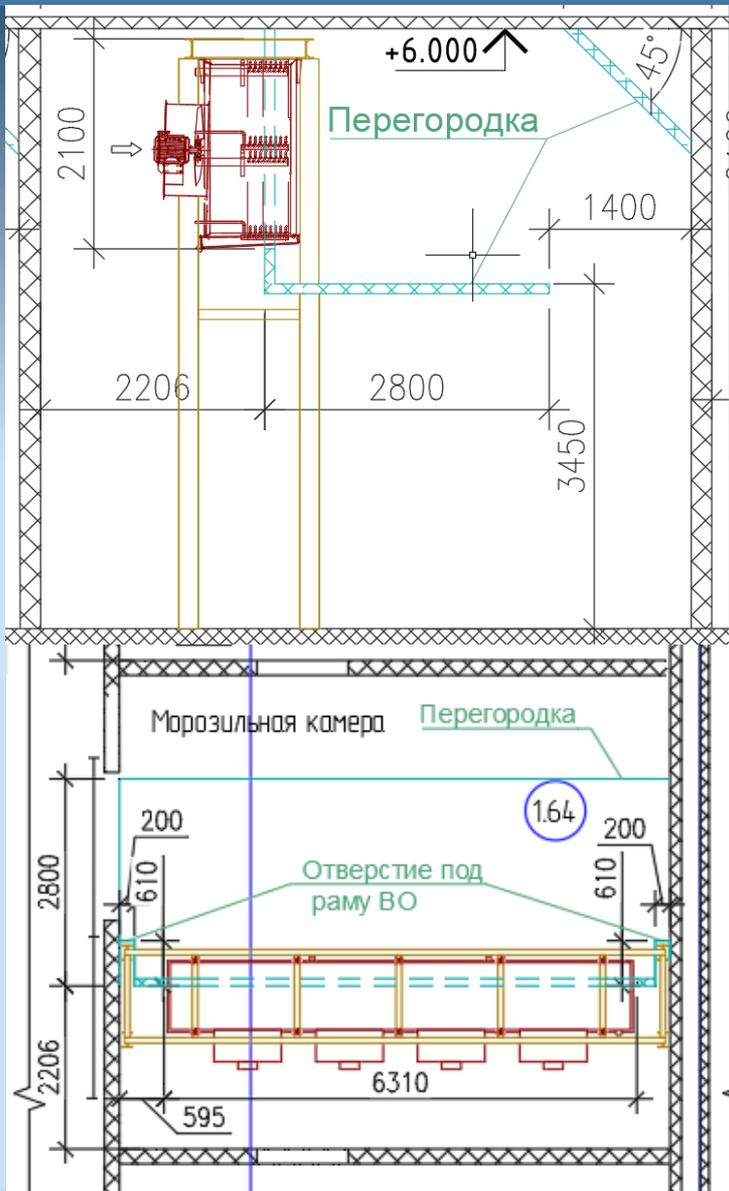
**Цепочки поставки мяса и мясной продукции от
поля до стола**

**Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания
мяса птицы в картонных коробках**

**Спикер: Акчурин Ильмир Кямилевич,
руководитель проектного отдела
ООО «ОК»**



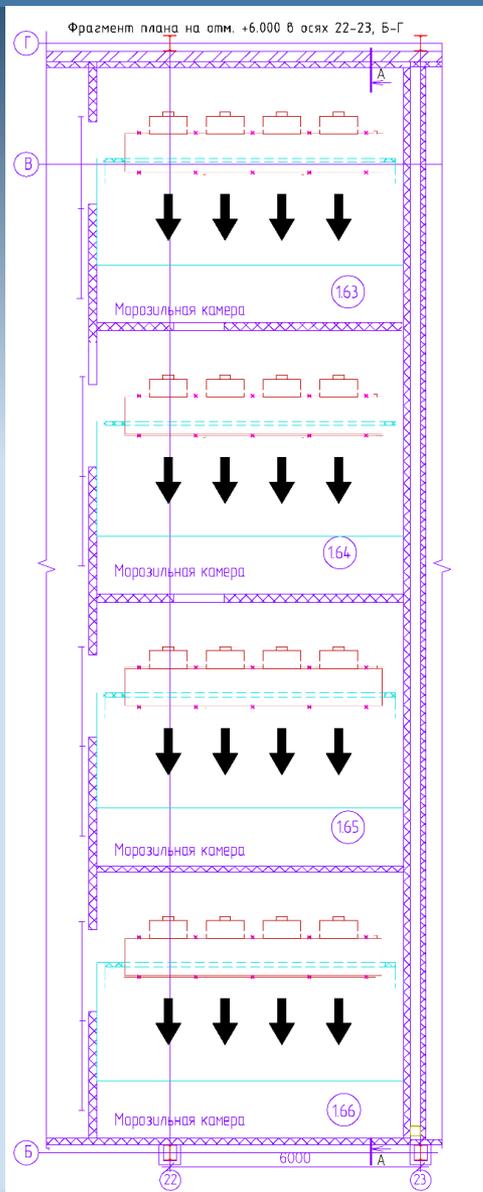
Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках



ВОП



Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках

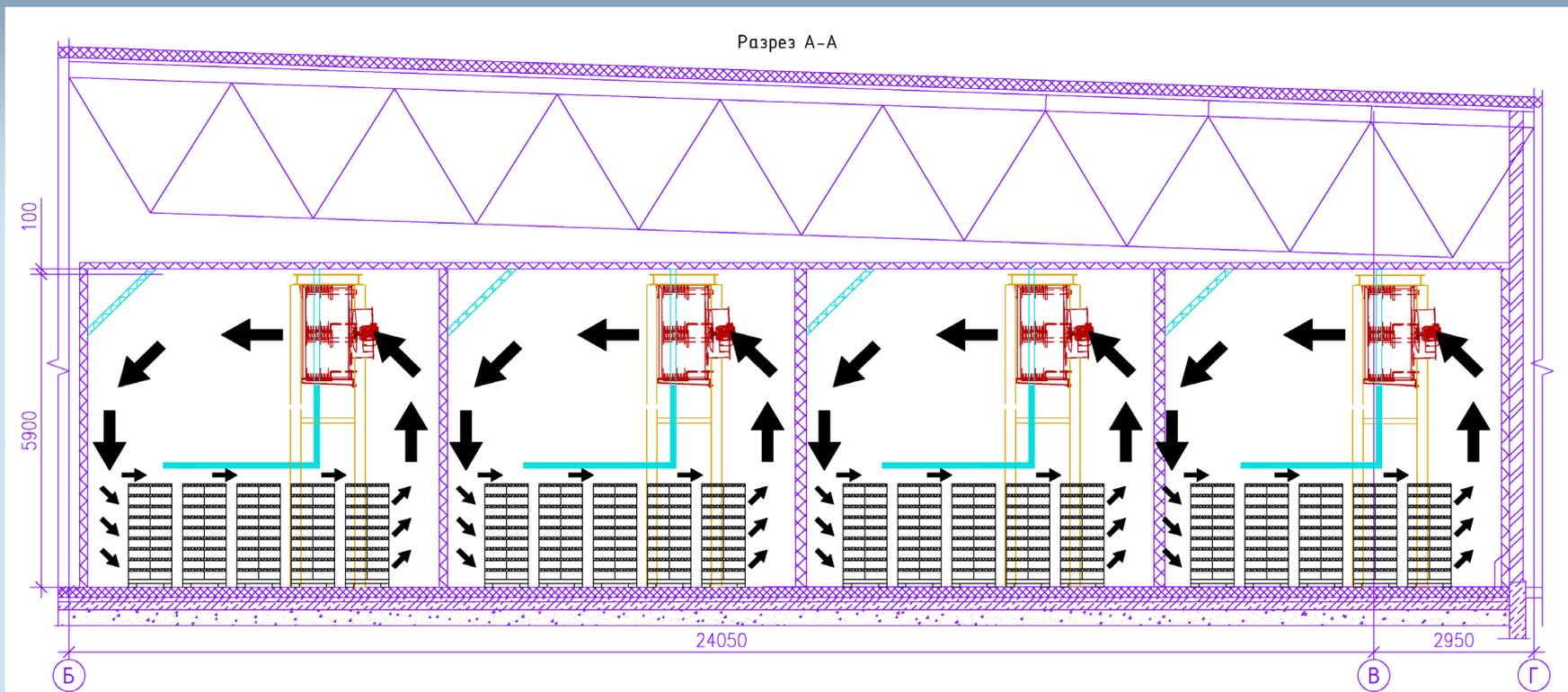


Камера шоковой заморозки-план

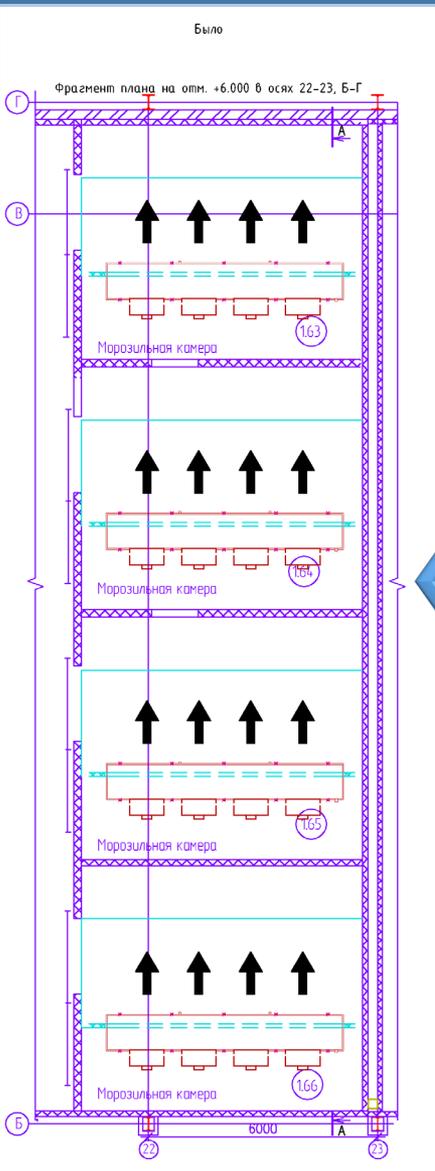


Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках

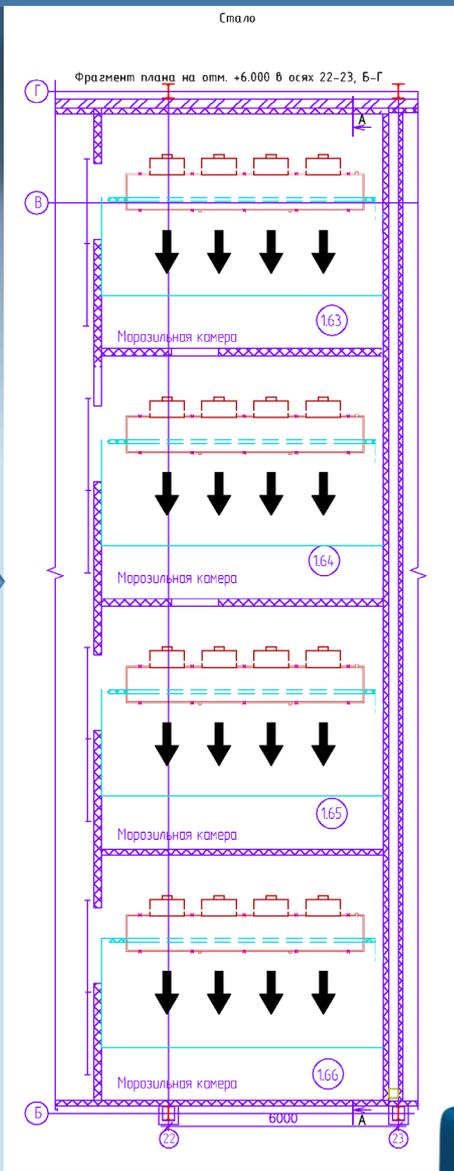
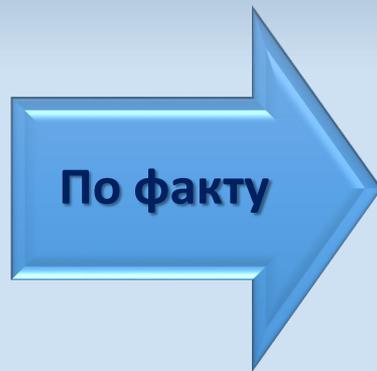
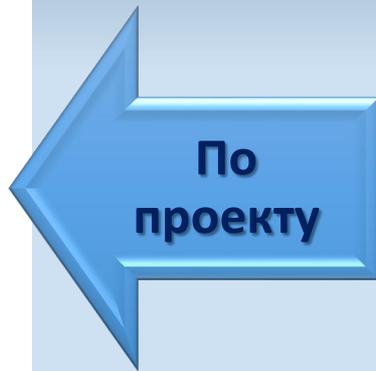
Камера шоковой заморозки-разрез



Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках



Камера шоковой заморозки-сравнение



Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках



ООО «ОК»

ПРОМЫШЛЕННЫЕ
ХОЛОДИЛЬНЫЕ
СИСТЕМЫ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ
ПОСТАВКА
МОНТАЖ



Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках



ООО «ОК»

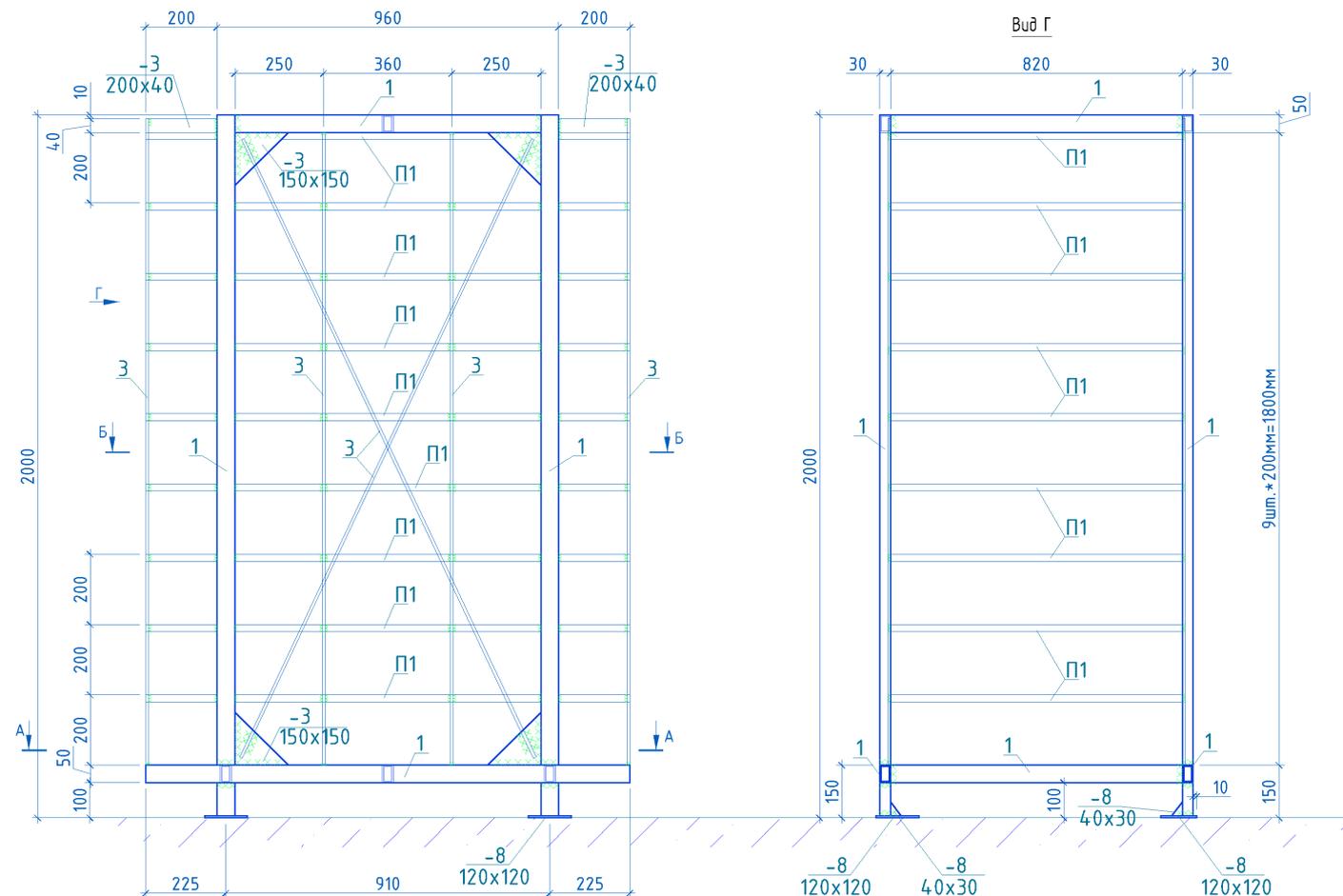
ПРОМЫШЛЕННЫЕ
ХОЛОДИЛЬНЫЕ
СИСТЕМЫ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ
ПОСТАВКА
МОНТАЖ



Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках

Схема металлических конструкций стеллажа



Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках



ООО «ОК»

ПРОМЫШЛЕННЫЕ
ХОЛОДИЛЬНЫЕ
СИСТЕМЫ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ
ПОСТАВКА
МОНТАЖ



Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках

ACK ВО 6.3 - Обогрев поддона Е2- Отключен автомат защиты

18.10.2022 8:50:50

Квитировать все

Контур минус 5
Контур минус 18
20.5 °C Температура
Контур минус 42

воздухоохладитель аммиачный 1.66
ПУСК
СТОП

Воздухоохладитель аммиачный 1.66

авто

охлаждение

Выбор режима

Авто | Откл.

Управление

Пуск | Стоп

Включить оттайку

Разрешить работу вентиляторов во время отвода ПЖ

Расписание оттайки

-36,17 °C Температура воздуха

-36,3 °C Температура ребра

32767 сек Времени прошло

0 сек Времени осталось

-35.0 °C Задание температуры

2.0 °C Дельта температуры

-20.0 °C Температура включения вентилятора

30.0 °C Температура оттайки

15 мин Продолжительность оттайки

5 мин Пауза на стекание капель после оттайки

1.66.12a 1.66.12b

1.66.16a

1.66.1a

1.66.12b 1.66.28a

1.66.32a

1.66.20a

1.66.34a

1.66.E5

1.66.E6

жидкий аммиак | горячий газ | паро-жидкость | дренаж | талая вода

120 сек - Время открытия/закрытия ПЖ

4 мин - Запуск охлаждения время отвода ПЖ

4 мин - Остановка охлаждения время отвода ПЖ

30 мин - Максимальное время доохлаждения

приоритет

0.0 %

КМ5

FT 5.01 0.01 %

ВД5.10

FT 6.01 32.90 %

Вх 19.01 0.6 %

19.03

19.02

19.1 19.2 19.3

19.1.1 19.2.1 19.3.1

2,49 Бар

Вх 19.02

Активация Windows

Чтобы активировать Windows, перейдите на страницу "Параметры" в меню "Пуск".

из линейного резерва

в производство



Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках



ООО «ОК»

ПРОМЫШЛЕННЫЕ
ХОЛОДИЛЬНЫЕ
СИСТЕМЫ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ
ПОСТАВКА
МОНТАЖ



Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках

Замер 1



Замер 2



ООО «ОК»

ПРОМЫШЛЕННЫЕ
ХОЛОДИЛЬНЫЕ
СИСТЕМЫ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ
ПОСТАВКА
МОНТАЖ



Благодарим за внимание



ООО «ОК», 194044, Санкт-Петербург, Б. Сампсониевский пр., 45/А
тел.: +7 (812) 740 2265 e-mail: office@ok-ref.ru <http://www.ok-ref.ru>

