

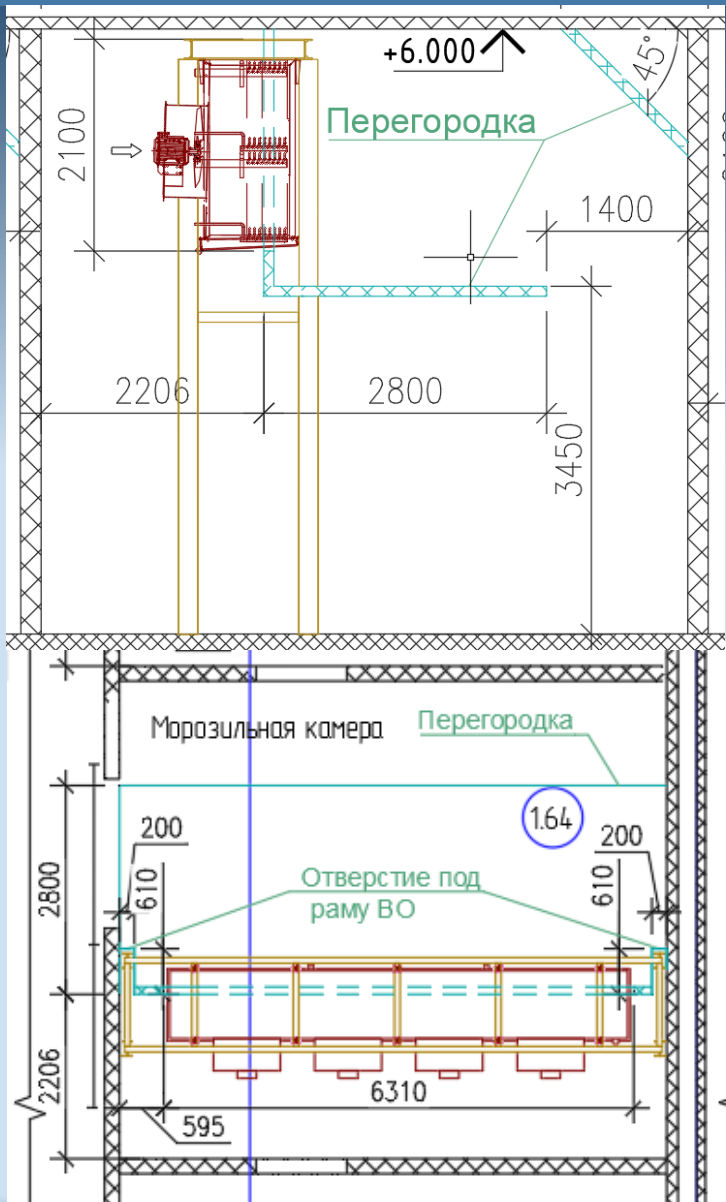
**Цепочки поставки мяса и мясной продукции от  
поля до стола**

**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



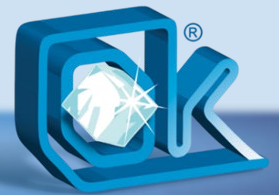
**ВОП**



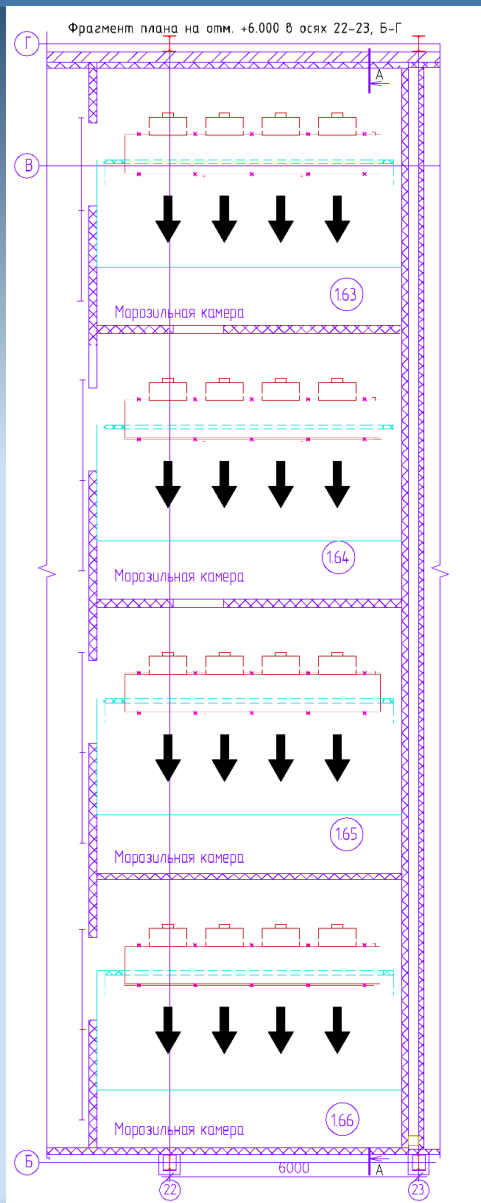
**ООО «ОК»**

**ПРОМЫШЛЕННЫЕ  
ХОЛОДИЛЬНЫЕ  
СИСТЕМЫ**

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ  
ПОСТАВКА  
МОНТАЖ**



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

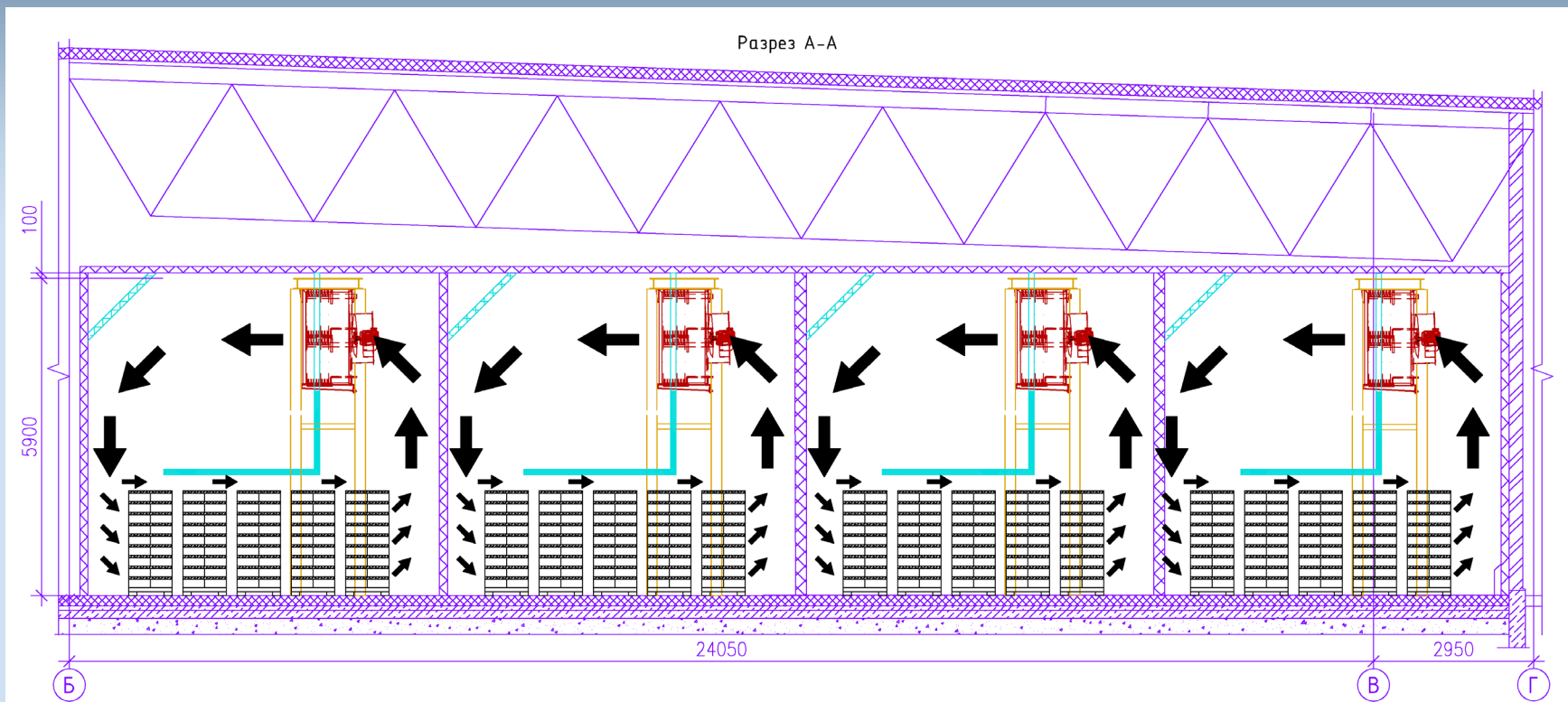


Камера шоковой заморозки-план



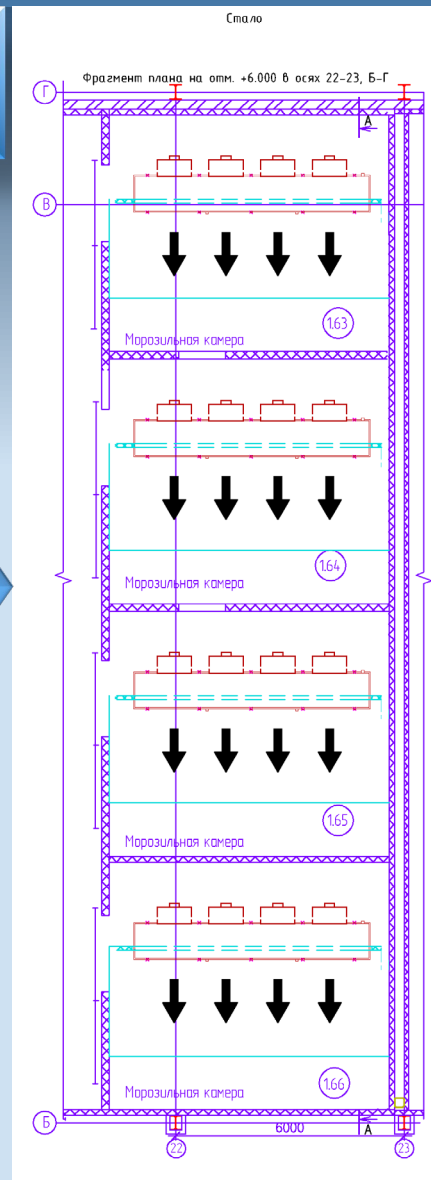
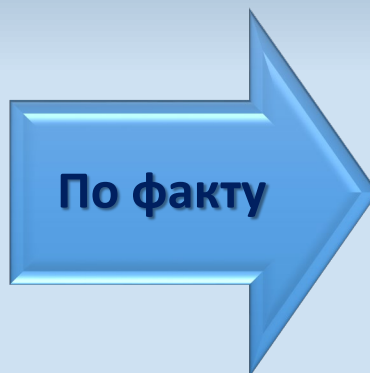
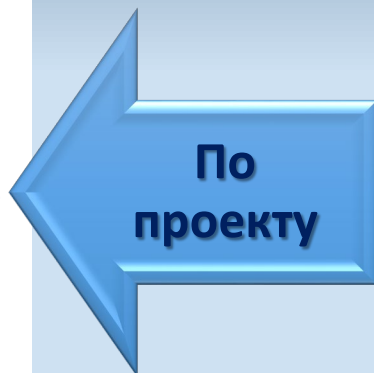
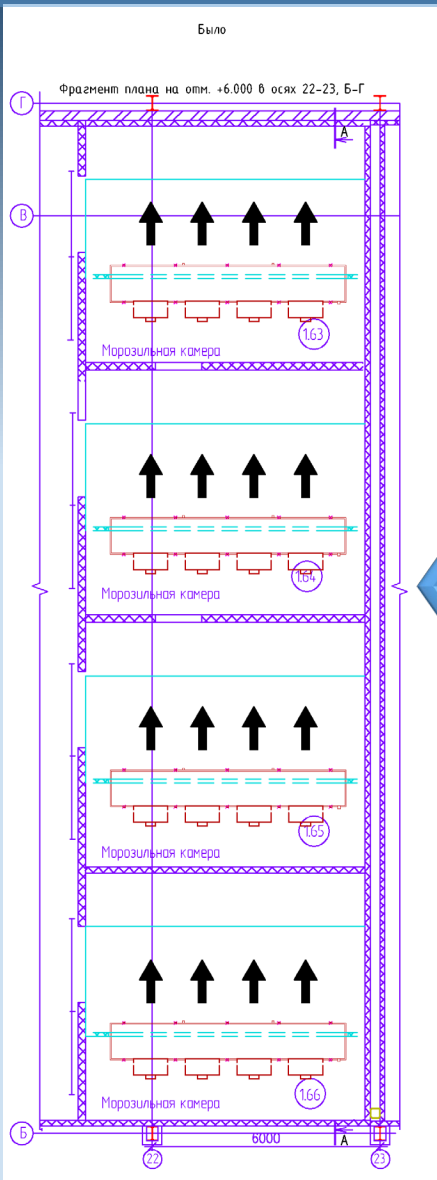
# Опыт проектирования, монтажа и эксплуатации камер замораживания мяса птицы в картонных коробках

## 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»

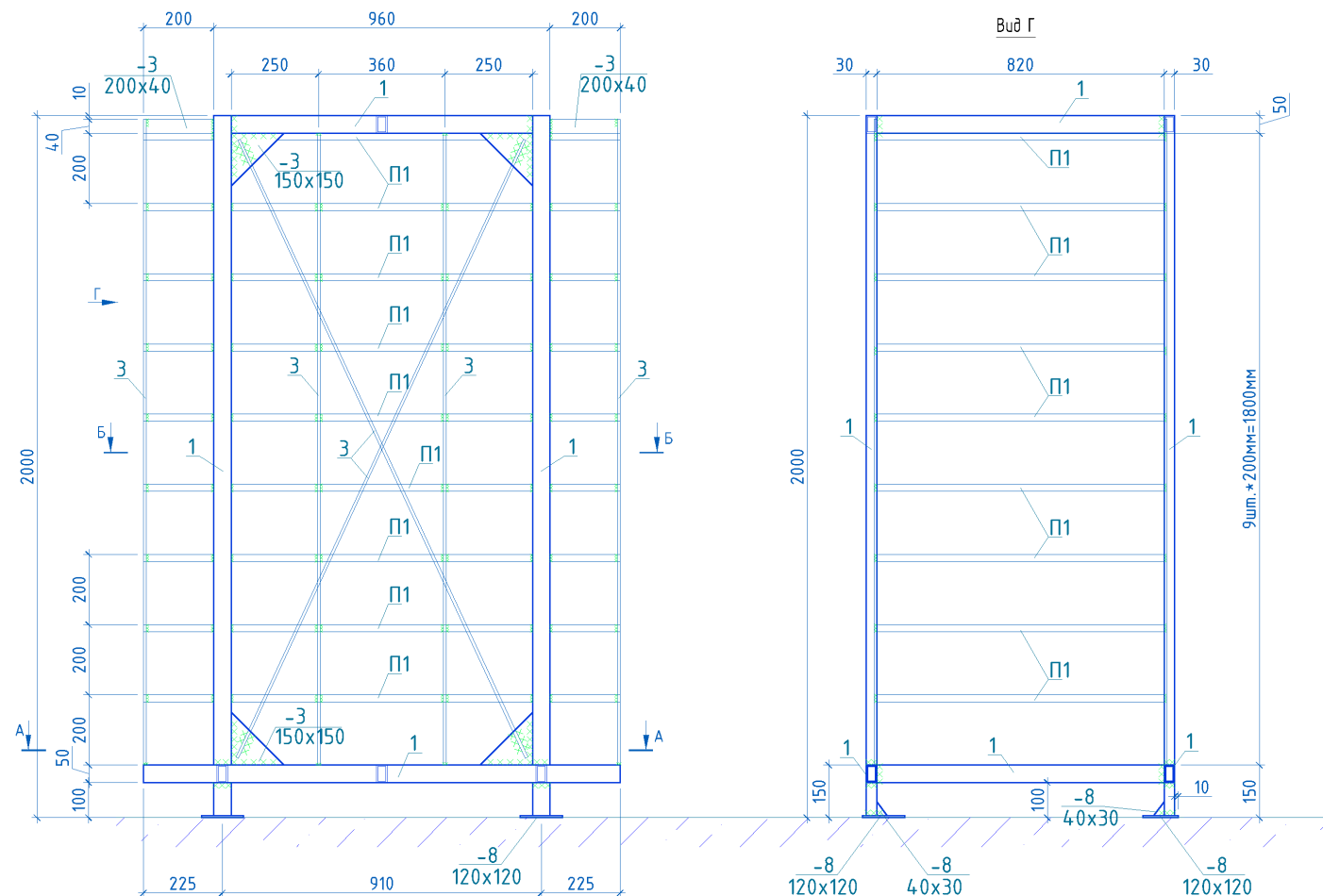
ПРОМЫШЛЕННЫЕ  
ХОЛОДИЛЬНЫЕ  
СИСТЕМЫ

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

**приоритет**

0.0 %

КМ5

FT 5.01 0.01 %

ВД5.10

FT 6.01 32.90 %

19.03

19.02

Вх 19.01 0.6 %

19.1 19.2 19.3

19.1.1 19.2.1 19.3.1

2,49 Бар

Вх 19.02

Активация Windows

4,29 Бар

Вх 22.20

2,74 Бар

Вх 23.10

из линейного ресивера



# 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



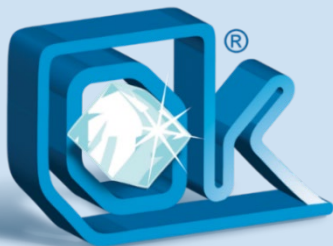
ООО «ОК»

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>

