



Kælitækni

Kaldar kveðjur

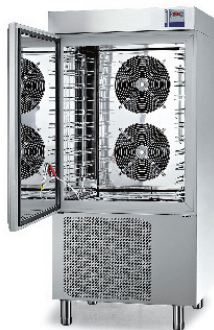
Fréttabréf, 24. tbl. – desember – 2006

Góð kæling og frysting skipta höfuðmáli við geymslu matvæla

Góð kæling og frysting skiptir höfuðmáli í líftíma og gæðum hráefnis og matvæla. Skiptir þá engu hvort um er að ræða fyrirtæki í sjávarútvegi, hráefnisframleiðendur, verslanir, stóreldhús eða veitingastaði.

Matvæla-, matreiðslu- og veitingamarkaðurinn

Kælitækni hefur í gegnum tíðina selt ýmsar vörur til matvæla-, matreiðslu- og veitingafyrirtækja þ.e. í matvælavinnslur, stóreldhús s.s. til hótela, veitingahúsa, mótuneyta og einnig bakarí. Kælitækni hefur umboð frá mörgum heimsþekktum framleiðendum kæli- og frystibúnaðar sem og annars búnaðar fyrir fyrirtæki tengd þessum markaði. Fyrirtækið hefur nú undanfarið unnið að því að hasla sér enn frekari völl á þessum markaði og réði því nýverið til starfa Lindu Wessman, lærðan matreiðslumann og konditor. Hún hefur einnig mikla reynslu af sölu ýmiss varnings á þessum markaði.



Aukin gæði og lengri líftími matvæla

Kælitækni hefur að undanförunni verið að kynna hraðkæla og -frysta. Með því að hraðkæla eða hraðfrysta matvæli næst fram aukin geymslupól og gæði vörunnar helst betur. Hraðfrysting eða -kæling felst í því að matvælin eru gegnfryst eða kæld eins hratt og auðið er miðað við eiginleika þeirra. Öllum matvælafyrirtækjum og veitingahúsum er skylt að tryggja gæði, öryggi og hollustu afurðanna sem meðhöndlaðar eru. Við erum sífellt í samkeppni og baráttu við örverurnar og grundvallaratriði í meðferð matvæla er að hindra vöxt þeirra með réttri kælingu. Of hæg kæling á hituðum réttum þýðir styttri líftíma og minni gæði.

Taka má sem dæmi að þegar hitastig matvæla fer undir 70°C fara að myndast örverur þ.e. gerlar og bakteríur. Afleiðingarnar eru að matvælin geymast í skemmri tíma og gæðin rýrna.



Hraðkælar þeir sem Kælitækni hefur verið að kynna geta tekið við matvöru við allt að 90°C hitastig og snöggkælt eða fryst. Hitastigi hraðfrysta afurða er síðan haldið við -18°C eða lægra eftir að stöðugu hitastigi hefur verið náð þannig að hægt er að hraðkæla -frysta matvæli nánast um leið og þau koma út úr ofninum. Með því að hraðkæla eða -frysta geta matreiðslumenn einnig eldað rétti nokkru

áður en þeirra er neytt og hitað svo upp án þess að gæði hráefnisins hafi rýrnað þar sem geymslupól matvæla verður mun meira. Hraðkælar ættu að vera til hjá öllum sem eru í matvælaframleiðslu og á öllum veitingastöðum og mótuneytum.

Allt fyrir kælingu og frystingu og miklu meira til

Það er markmið Kælitækni að vera með gott úrval af öllum þeim kæli- og frystitækjum sem á þarf að halda fyrir matvæla-, matreiðslu- og veitingamarkaðinn. Má þar m.a. nefna 400-700 lítra kæli- og frystiskápa, kæli- og frystiskápa undir borð, vinnu- og afgreiðsluborð með kæli- og frystiskúffum og margt fleira inn í eldhúsið. Einnig má nefna sjálfsafgreiðsluborð með kælingu og hita, salat- og samlokueyjur og svo að sjálfsögðu hraðkæla.

Þess má einnig geta að Kælitækni vinnur sem áður náið með flestum kælivektökum landsins sem setja upp kerfi þau sem fyrirtækið selur og þjónustar þau einnig.

Nánari upplýsingarmá finna á nýrri heimasíðu Kælitækni www.kaelitækni.is og eða www.kaelitaekni.is. Svo eru auðvitað allir velkomnir til okkar í Rauðagerði 25 það er alltaf heitt á könnunni.





Sérverslun kælivertakans

Kælitækni hefur að undanförnu staðið í breytingum á húsnæði sínu. Búið er að flytja allan smávörulager upp á aðal hæðina. Þetta er gert til þess að auðvelda aðgengi fyrir viðskiptavinum sem geta nú afgreitt sig sjálfir eða fengið aðstoð ef á þarf að halda.



Hjá Kælitækni fæst í dag flest allt sem þarf til að viðhalda kæli- og frystikerfum allt frá minni íhlutum upp í stærri einingar. Nýtt á lager að undanförnu má nefna:

- Ódýrar þrýstistýrðar víftustýringar fyrir minni einfasa víftur
- AWA stopplokar með handfangi
- Ódýrir þrýstirofar frá Johnsson Control
- Tecumseh kælipressur
- Kúba kæliblásarar
- Aukið úrval af brassfittings, eirfittings og rörum
- Carel klefastýringar, utanáliggjandi fyrir minni klefa
- Rivacold vatnskældar kælisamstæður
- VDH þrýstimælar

Kíkið endilega við, skoðið úrvalið og fáið ykkur sætabrauð með kaffinu.

Sérverslun Kælivertakans

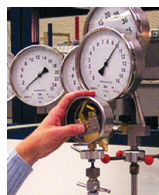
Aukið vöruúrval
Sjálfsafgreiðslulager
Ráðgjöf og þjónusta
Miðsvæðis, stutt í allar áttir
Næg bílastæði

Nýjungar á lager

VDH þrýstimælar

VDH er hollenskt fyrirtæki sem hefur framleitt mæla fyrir vélar allt frá stofnun fyrirtækisins eða í 25 ár.

Mælar þessir eru margir hverjir notaðir í kæli- og hitastýringaiðnaðinum. Kælitækni hefur um árabil haft til sölu mæla frá VDH fyrir freon- og amóníakkerfi. Mælar þessir hafa reynst mjög vel. Freon- og amóníakmælarnir eru úr ryðfríu stáli á ytra borði og eru fylltir með glycerine. Innviði og tengiræyr freonmælanna eru úr brassi en í amóníakmælarnir eru allir úr ryðfríu stáli.



Víftustýringar fyrir minni einfasa víftur

Höfum fengið einfasa víftustýringar sem eru einfaldar í notkun og eru fyrir allt að 4,0 A mótora. Þær eru jafnframt mun ódýrari en hefðbundnar lausnir.

Stýringin skrufast einfaldlega á 1/4" flare nippil, t.d. á heitgasrörinu. Vinnusviðið er frá 9,2 – 21,2 Bör. Einfalt er að stilla óskgildið með sexkanti sem fylgir. Raftenging er einnig einföld, DIN tenginippil er á stýringunni og tengist hann í seríu við fasa að víftunni. 1,5 m snúra fylgir með þannig að gjarnan má tengja beint í tengibox á eimisvíftunni. Það er enginn auka þrýstinemi, engin flókin stýring í töflu og engin auka víring í töflu. Einfaldara getur það varla verið. Bitzer notar þetta sem staðal á loftkældum samstæðum þar sem óskað er eftir víftustýringu.



Þrýstirofar frá Johnsson Control

Höfum tekið á lager ódýrari gerð af þrýstirofum en þeir eru hefðbundnir LP/HP þrýstirofar nema IP30 í stað hinna hefðbundnu sem flestir þekkja. Vinnusvið -0,5 / 7 Bör á LP og 3 / 30 Bör á HP, tenging 1/4" flare. Rofarnir henta til að mynda á nær öllum stöðum í landi þar sem ekki er þörf á rakapöttum húsum. Verðið er mun lægra en á samsvarandi IP54 rofum sem verða þó áfram lagervara hjá okkur.



Stopplokar með handfangi

Höfum tekið á lager stopploka með handfangi frá þýska fyrirtækinu Armaturenwerk sem framleiðir undir merkinu AWA og FAS. Lokarnir koma sem viðbót við kúlulokana sem fyrir eru á lager og verða til í stærðunum 1/4" og upp í 22mm.



Einnig höfum við á lager frá sama framleiðanda ýmsan brass-fittings og loka svo sem rotalock-loka í öllum algengustu stærðum, rotalock-fittings, brass-fittings (nippila) almennt, hlauprær o.fl. Við sérpöntum einnig flestar gerðir fittings sé þess óskað.

Carel stýringar

Utanáliggjandi kæli- og frystiklefastýringar fyrir minni klefa.





Gott gengi

Mycom skrúfupressa

Snemma í vor var gangsettur nýr lausfrystir hjá Fiskkaupum hf. Frystirinn notar ammóníak sem kælimiðil og sá Alkul (þá Celsius) um uppsetningu ammóníakkerfisins sem er í 40 feta gámi utan við hús Fiskkaupa.

Kælitækni sá um hönnun ammóníakkerfisins í samráði við verktakann auk þess að útvega ýmsan búnað í kerfið.

Búnaðurinn er allur hinn vandaðasti, ammóníakdælukútur frá Þýskalandi, heitgalvanhúðaður vatnssparandi eimsvali frá Baltimore Aircoil svo og skrúfupjappa frá Mycom.

MYCOM



Mycom skrúfupjöppurnar eru japanskar og þekktar fyrir áreiðanleika og gæði. Iðntölvustýring þjöppunnar sér um að viðhalda réttu uppgufunarhitastigi í eimi lausfrystisins út frá breytilegu álagi á kerfið. Afköst kerfisins eru um 233 kW við $-40^{\circ}\text{C}/+25^{\circ}\text{C}$ R717 og er eingöngu ætlað fyrir þennan lausfrysti.

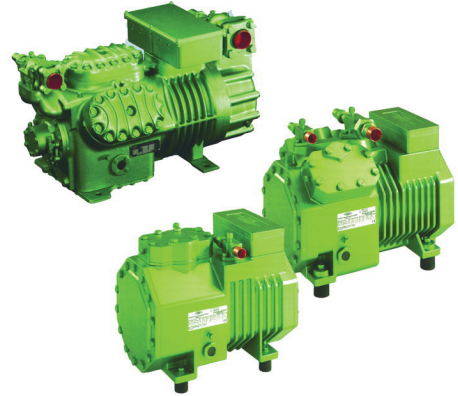
Kælitækni óskar eiganda kerfisins til hamingju með búnaðinn og þakkar Alkuli samstarfið.

Krónan vélakerfi

Nú um þessar mundir er Kaupás að opna nýja Krónuverslun í Mosfellsbæ.

BITZER
I·N·T·E·R·N·A·T·I·O·N·A·L

Ísfrost, sem er þjónustuaðili Krónunnar, sá einnig um kaup á véla- og kælikerfi fyrir verslunina.



Fyrir valinu urðu Bitzer vélar af mismunandi stærðum, eimsvalar frá Güntner og eimar frá Küba.

Bitzer-vélarnar hafa sannað ágæti sitt svo um munar og þykja með þeim áreiðanlegustu á markaðinum í dag.

Kælitækni óskar Kaupási til hamingju með nýja verslun og þakkar Ísfrost fyrir samstarfið.



Ísmolinn

Hvernig veistu að þú ert orðinn of feitur?

-- Það er þegar þú liggur á baðströndinni og fjöldi fólks frá Greenpeace kemur til að draga þig á flot.

Októberfest Kælitækni



Í lok október hélt Kælitækni grillveislu með októberfestívaði. Veislan var vel sótt og létu menn vel af góðum grillmat sem skolað var niður með "Keep it Cool" ölinu. Þetta er önnur Októberfest grillveislan sem Kælitækni heldur. Veislurnar hafa mælst mjög vel fyrir og það er aldrei að vita nema þetta verði árviss viðburður hjá Kælitækni.



Í fréttum er þetta helst...

Sala á krapavél til Hraðfrystihúss Gunnvarar

Í sumar var afhent 18 tonna (55 tonn 30% krapa) North Star krapa-ísvél fyrir fiskvinnslu til Hraðfrystihúss Gunnvarar í Hnífsdal. Vélin var tengd frystikerfi hússins. Það hefur sýnt sig að það skilar aukinni framlegð og gæðum að nota krapa í fiskvinnsluhúsum. Enn fleiri sjá sér því hag í því að kaupa slíkar vélar fyrir fiskvinnslur vegna einfaldleika þeirra sem og vegna þess eiginleika að hægt er að stýra seltumagni krapans. Þá er einnig hægt að tengja þær beint við kælikerfi húsanna og spara þar með vélbúnað og stuðla um leið að auknum áreiðanleika.



North Star

Góð sala í hraðopnandi iðnaðarhurðum

Sala á hraðopnandi iðnaðarhurðum hefur gengið vel að undanfögnu. Má þar fyrst nefna sölu á þremur Nergco hurðum til **HB Granda**. Um er að ræða. FRIGO 2 og FRIGO 3 hurðir fyrir kæli- og frystigeymslur.



Þá má einnig nefna sölu á 10 Kopron fortjöldum (front wall sheds type KTF) til **Norðuráls**. Þetta eru fortjöld fyrir hleðsluhurðir. Þau eru útdranganleg og er þannig hægt að draga þau til dæmis út yfir gáma þannig að þau hlífi m.a. fólki fyrir veðri og vindum.

Þá keypti fyrirtækið **Þórsberg** á Tálknafirði nýlega tvær Kopron hurðir. Einnig keypti fyrirtækið **Oddi** á Patreksfirði samskonar Kopronhurð nýlega.

Kæliborð fyrir Kaffitár



Kaffitár ehf. er í örum vexti. Nýverið opnaði fyrirtækið nýjan stað í Leifstöð. Forsvarsmenn fyrirtækisins leituðu til Kælitækni með kæliborð fyrir staðinn. Þar eru nú Afinox kæliborð úr stáli með skúffum og skápum.



Kælitækni óskar öllum viðskiptavinum gleðilegra jóla og farsældar á komandi árum

Aukin sala í hraðkælum

Kælitækni hefur að undanfögnu verið að kynna hraðkæla og -frysta. Hitastig vörunnar skiptir miklu máli hvað varðar fjölgun örvera. Sérhver tegund þeirra hefur sitt kjörhitastig og er mesta hættan á milli +35°C og +65°C. Með því að hraðkæla eða hraðfrysta matvæli næst mjög aukið geymsluþol, tímasparnaður og þyngdartap vörunnar verður minna. Fjöldi fyrirtækja sér nú kosti þess að vera með hraðkæla. Nýverið festi fyrirtækið Sólflugl kaup á Williams hraðkæli. Þetta er hraðkæli sem getur tekið við 90°C heitum vörum. Þá keypti fyrirtækið Ektafiskur Afinox hraðkæli sem getur tekið við 70°C heitum vörum og snöggkælt eða fryst. Einnig festi Ektafiskur kaup á Dagard kæliklefa og Rivacold kælikerfi.



Góð sala á Komfort loftkælubúnaði

Í sumarhitunum í sumar festu mörg fyrirtæki kaup á loftkælubúnaði fyrir starfsmannarými sín þ.e. svokallaða komfortkælingu. Má þar helst nefna fyrirtækin Nýherja, Íslenska erfðagreiningu, Lyfjaval í mjódd og auglýsingastofuna Fiton.



Komfort loftkælikerfi hjálpa til við að eyða bakteríum, ryki, mengun, lykt, veirum og frjódufti. Þetta gerir það að verkum að loftið inni í skrifstofu eða verslunarrýminu verður hreinn, svalara og ferskara. Að sögn forráðamanna þessara fyrirtækja hefur andrúmsloft, afköst starfsmanna og velliðan þeirra stórbatnað frá því að kerfin voru sett upp.

Þá gerði Grand Hótel Reykjavík nýlega samning við Kælitækni um kaup á komfortkælitækjum í 31 herbergi. Blikksmiðurinn annast uppsetningu búnaðar sem eru vatnskæld duct unit 3,1 kW í afköst. Áætluð verklok eru í Desember 2006.

Nýr starfsmaður

Kælitækni hefur í árána rás selt ýmsar vörur til matvæla-, matreiðslu- og veitingamarkaðarins þ.e. til matvælavinnsla og stórelldhúsa s.s. til hótela, veitingahúsa, mótuneyta og svo bakaría. Fyrirtækið hefur nú undanfarið unnið að því að hasla sér enn frekari völl á þessum markaði og réði því nýverið til starfa Lindu Wessman lærðan matreiðslumann og konditor. Hún hefur einnig mikla reynslu af sölu ýmiss varnings inn á þennan markað.

Kælitækni býður Lindu velkomna til starfa og væntir mikils af henni



Útgefandi: Kælitækni ehf.
Ábyrgðarmaður: Sigurður Bergsson
Umsjón: Ásgrímur H. Helgason
Hönnun og uppsetning: Prentsmiðja Guðjóns Ó.
Prentun: Prentsmiðja Guðjóns Ó.
Eftirprentun er heimil úr Köldum kveðjum sé heimildar getið.