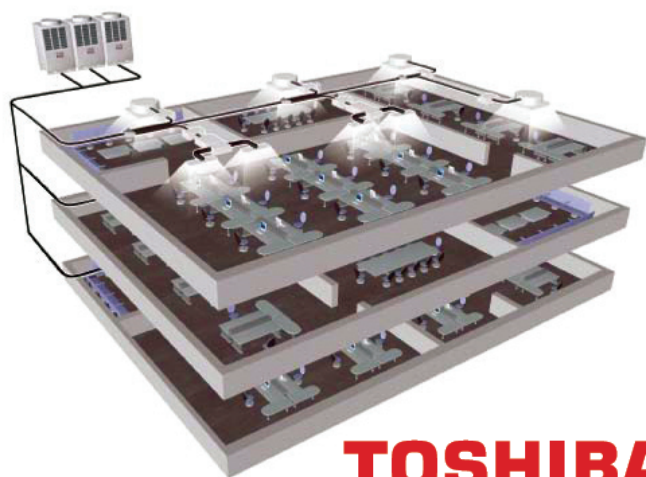


Hvernig var sumarið hjá þér?

Var of heitt á vinnustaðnum þínum eða í tölvurýminu?

Sem fyrr hefur verið góð sala á loftkælubúnaði hjá Kælitækni. Nýliðið sumar var hlýtt og gott fyrir okkur Íslendinga. Með hækkandi hitastigi fylgir þó oftast óþægilegur hiti og þungt loft á vinnustöðum. Til að mæta þessu og halda góðum starfsanda og afkastagetu starfsmanna koma enn fleiri fyrirtæki sér upp loftkælubúnaði. Við slíkar aðstæður verður einnig enn meira áriðandi að kæla viðkvæman tölvubúnað sem illa þolir of hátt hitastig.

Toshiba loftkælikerfi, nýjung hjá Kælitækni



Í byrjun árs fékk Kælitækni umboð fyrir Toshiba loftkælubúnað. Toshiba er leiðandi merki á sviði tækni og þróunar. Loftkælubúnaður þeirra er engin undantekning frá þeirri reglu.

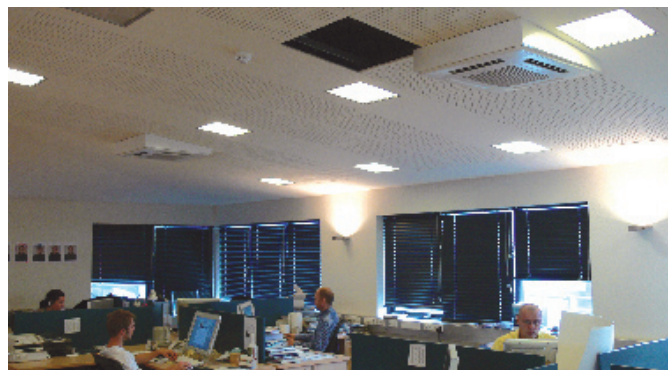
Það sem aðgreinir Toshiba splitt-kerfin frá flestum öðrum framleiðendum er sveigjanleikinn. Hægt er að hafa allt að 48 innitæki keyrandi á mismunandi hitastigi líkt og í vatnskæli kerfum á einni til fjórum þjöppum (útítækjum) háð stærð og fjölda eima (innitækja).

Kæliafköst þjappa er frá 14 kW upp í 135 kW og kæliafköst innitækjanna er upp í 14 kW pr. tæki. Þau Toshiba kerfi sem hafa verið sett upp hér á landi eru einnig varmadælur þannig að það er líka hægt að nýta þau til hitunar. Einnig er hægt að fá svokölluð VRF kerfi þar sem hægt er að hita í einu rými á meðan annað rými er kælt.



Ennemm auglýsingastofa

Forráðamenn auglýsingastofunnar Ennemm voru forsjálir og komu sér upp afkastamiklu Toshiba loftkælikerfi frá Kælitækni fyrir sumarið. Kerfið samanstendur af einni 33,5 kW loftkældri þjöppueiningu (útieiningu), fjórum 4,5 kW kassettum (eimar fyrir kerfisloft) og einum 3,6 kW High-Wall eimi. Kerfið nær að halda réttu hitastigi og hreinu lofti á skrifstofum Ennemm og ekki var vanþörf á þar sem sumarið var það heitasta og sólrikasta í manna minnum. Kæliver ehf. setti upp kerfið og unnu þeir verkið einstaklega vel og samviskusamlega. Á myndinni hér að neðan má sjá kassettu í kerfislofti í höfuðstöðvum Ennemm



Myllan

Þá hefur brauðgerðin Myllan fest kaup á Toshiba loftkælikerfi sem samanstendur af einni 33,5 kW loftkældri þjöppueiningu (útieiningu) og átta 3,6 kW High-Wall eimum. Þeir ættu því að vera í vel stakk búnir fyrir komandi vor- og sumarhita næsta árs. Kerfið var nýlega sett upp af Kæliveri ehf. Á myndunum hér að neðan má sjá útieininguna og einn High-Wall eiminn inni á einni skrifstofunni.



Loftkæling

Fríhöfnin

Fyrir nokkru festi Fríhöfnin kaup á loftkælikerfi frá Kælitækni ehf. í nýju brottfararverslunina í Flugstöð Leifs Eiríkssonar. Um er að ræða loftkælikerfi frá Carrier, nánar tiltekið kassettur í loft sem eru felldar inn í kerfisloft í verslunnarrýminu. Á myndinni hér að neðan má sjá kassettu í kerfislofti.



Kerfið er svo og keyrt af Bitzer vélum. Það var Gísli Wium kæliverk taki í Reykjanesbæ sem setti kerfið upp og þjónustar það.

Kælitækni óskar Fríhöfninni til hamingju með kerfið og þakkar Gísla gott samstarf.

Grand Hótel Reykjavík

Síðastliðið vor var sett upp, í samvinnu við VSÓ, loftkæling fyrir 31 hótélherbergi á Grand Hótel Reykjavík. Kerfið er Hydronic eða vatnskælikerfi. Settur var varmaskiptir á kerfið til að halda framrásarhitnum í 12-13°C til að koma í veg fyrir þéttingu. Í hverju herbergi var settur upp um 3,0 kW kæliblásari og sjálfstæður veggfestur hitaliði.

EJS

EJS er með gríðaröflugt loftkælikerfi fyrir hýsingarsal sinn á Suðurlandsbraut. Kerfið er lokað hringrásarkerfi með glycol blöndu. Í netþjónarýminu eru 6 öflugir gólfkælar frá Clivet en vatnskælirinn (chiller) úti er frá Carrier. Þar sem viðskiptavinum í hýsingu hjá EJS fjölga ört var í byrjun sumars bætt við kerfið kæli (chiller) frá Carrier til að viðhalda réttu hitastigi. Með fjölgun netþjóna í hýsingarsal EJS eykst þörfin stöðugt til að kæla niður hátækni-væddan og viðkvæman tölvubúnað. Þar að auki eykur hækkanði úthitastig almennt þörfina fyrir loftkælingu.



FL-Group

Í september sl. var sett upp loftkælikerfi fyrir skrifstofur FL-Group í Síðumúla. Þetta er vatnskælikerfi, 2 loftkældir Carrier kælar (chillerar) 18,8 kW og 34,0 kW með samtals kæliafköst upp á 52,8 kW og 10 kæliblásarar með afköst frá 2,5 kW og upp í 9,5 kW. Hönnun kerfisins var í samstarfi við verkfærðistofuna Feril.

Askar Capital

Í samvinnu við verkfræðistofuna Lagnatækni var sett upp loftkælikerfi fyrir skrifstofur Askar Capital og fleiri fyrirtækja á Suðurlandsbraut 12. Kerfið sem sett var upp er vatnskælikerfi, einn loftkældur Carrier kæli (chiller) 47,3 kW og 7 Clivet kassettur í kerfisloft með afköst frá 3,1 kW. Kerfið er sett upp með það fyrir augum að það getið vaxið og er m.a. gert ráð fyrir því að með litilli fyrirhöfn sé hægt að bæta við öðrum jafnstórum kæli og setja upp sem Master/Slave sem þýðir að þegar álag er lítið keyrir annar kæliinn en báðir þegar þörf er á. Á myndunum hér að neðan má sjá loftkælda Carrier kælinn uppi á þaki Askar Capital og svo Clivet kassetturnar í kerfislofti.





Veitingahús og verslanir

Norpe verslunarkælar

Kælitækni hefur tekið við umboði Norpe verslunarkæla á Íslandi. Á lager er gott úrval af helstu kælum.

Norpe er rúmlega 50 ára gamalt fyrirtæki og er markaðsráðandi í "plug in" verslunarkælum á Norðurlöndunum.

Norpe verslunarkælar hafa reynst gríðarlega vel á Íslandi undanfarna áratugi.

Norpe verslunarkælar eru þekktir fyrir:

- Mjög góða kælingu
- Áreiðanleika
- Lága orkunotkun
- Góða endingu
- Góða lýsingu
- Gott hillupláss
- Einnig eru Norpe verslunarkælar lágværir.



Barkælar frá Norpe á lager

Norpe barkælar hafa sannað ágæti sitt svo um munar. Kælar á lager eru með einni hurð í stærðinni H 870 x B 500 x D 500 og taka 90 stk. 330 ml flöskur. Einnig eru til á lager skápar í stærðinni H 850 x B 650 x D 500 sem taka 120 stk. 330 ml flöskur. Hægt er að fá skápa í mörgum útfærslum m.a. einfalda, tvöfalda og þrefalda. Einnig er hægt að fá skápana m. rennihurðum.



AKE afgangiðslukælar og sjálfsafgangiðslukælar

Ríkiskaup keypti nýlega frá Kælitækni afgangiðslukæli frá AKE í mótuneyti sitt í Borgartúni 7. Forráðamenn HMO ehf. sem sjá um mótuneytið á staðnum eru hæstánægðir með kælinn sem og starfsfólk Ríkisgaupa.

Um er að ræða stóran og öflugan sjálfsafgangiðslukæli úr ryðfríu stáli. Þá keypti mótuneytið í Flensborgarskóla eins kæli fyrr á árinu. Þá hafa sambærilegir afgangiðslukælar einnig verið seldir m.a. til Íþróttafélaganna Ármans og Þróttar og líkamsræktarstöðvarinnar Hress í Hafnarfirði.





Veitingahús og verslanir

Friðrik V

Það þekkja flestir, ef ekki allir, veitingastaðinn Friðrik V á Akureyri. Nýlega flutti staðurinn í nýtt húsnæði að Kaupvangsstræti 6. Kælitækni seldi í nýtt og myndarlegt eldhúsið ýmis kæli og frystitæki sem og stálinnréttingar. Þá festu eigendur einnig kaup á glæsilegum bar frá Kælitækni. Barinn er í móttöku staðarins. Hann er sérsmíðaður frá austuríska fyrirtækinu AKE og þykir allur hinn vandaðasti.



Á næstu hæð hússins er svo sælkeraverslun þar sem selt er ýmislegt góðgæti að hætti Friðriks V. Fyrir verslunina festu eigendur kaup á Oscartielle afgreiðslukæli frá Kælitækni. Kælitækni óskar eigendum Friðrik V til hamingju með stórglæsilegan veitingastað og hvetur alla nær og fjær að heimsækja staðinn.



Hress

Eigendur líkamsræktarstöðvarinnar Hress í Hafnarfirði fóru nýverið í miklar endurbætur og breytingar á afgreiðslu og móttöku staðarins. Liður í því er endurbætt aðstaða til afgreiðslu og sölu á veitingum s.s. heilsudrykkjum (Boozt drykkjum) ofl. Eigendur Hress festu kaup á ýmsum búnaði frá Kælitækni m.a. kæliborði, afgreiðslukæli, stálskápum og ekki má gleyma hinum öfluga og vinsæla Vita-Mix blandara. Það er greinilega mikill metnaður hjá eigendum Hress og óskar Kælitækni þeim til hamingju með nýja og glæsilega móttöku.



Ármann Próttur

Í byrjun árs afgreiddi Kælitækni kælimublur, stálskápa og borð til Íþróttafélaganna Ármanns og Próttar. Um var að ræða góða sölu í kjölfar útboðs Reykjavíkurborgar á aðföngum fyrir kaffiteríu og aðra aðstöðu í nýju húsnæði félaganna. Vel tókst til og óskar Kælitækni Ármanni Prótti til hamingju með nýtt húsnæði og kaffiteríu og hvetur um leið alla sem leið eiga um Laugardalinn að kíkja við og fá sér kaffiveitingar.

Fimm Fiskar

Veitingastaðurinn Fimm Fiskar í Stykkishólmi festi nýverið kaup á Eloma gufuofni og kælitækjum frá Kælitækni í eldhúsið. Um er að ræða Eloma 6 skúffu Multimax B gufuofn með sjálfhreinsibúnaði. Kælitækni hefur eftir Sumarliða eiganda Fimm Fiska að hann hafi aldrei unnið með eins góða græju og Eloma gufuofninn.



eloma

Kaffitár

Kaffitár vex og vex. Kaffistaðirnir eru í dag sex en bráðlega verða þeir sjö þar sem nýr staður opnar innan tíðar í Flugstöð Leifs Eiríkssonar. Fyrir þennan nýja stað festi Kaffitár kaup á afgreiðslukælum frá Norpe. Við sölu á veitingum s.s. kökum, smurðu brauði og samlokum skiptir miklu máli að viðskiptavinurinn sjái vel úrvalið og að allt sé vel og rétt kælt. "Saga" afgreiðslukælinn og "Norcon" hillukælinn frá Norpe, sem Kaffitár festi m.a. kaup á frá Kælitækni, þjóna því hlutverki gríðarlega vel og eru m.a. í notkun á flestum stöðum Kaffitár í dag sem og stöðum N1 verslana víðsvegar um land allt.



norpe



Veitingahús og verslanir

Eloma Gufuofnar

Stofnendur Eloma Ltd. voru meðal þeirra sem stofnuðu Rational á sínum tíma. Eloma er þýskt fyrirtæki sem hefur framleitt gæðaofna í meira en 30 ár. Alveg frá því að fyrirtækið framleiddi fyrsta gufuofninn fyrir 30 árum og þangað til núna með nýrri kynslóð af **Genius Touch** hefur stefna Eloma verið að framleiða hefðbundna en um leið háþróaða ofna. Það er markmið fyrirtækisins að þú njótir þess að elda með Eloma ofnum. Kælitækni ehf. tók við umboði þessa gæðaofna í byrjun árs og hafa viðtökur markaðarins við Eloma ofnum verið góðar þar sem ofninn er talinn með þeim betri á markaðnum. Í boði eru allar hefðubundnar stærðir.

Ofnarnir eru í senn:

**eloma**

- Einfaldir og þægilegir í notkun
- Með aukið rými þ.e. pláss fyrir einn auka bakka
- Með 300 eldunarkerfi, einfalt að bæta við þínu eigin kerfi
- Með sjálfhreinsibúnað
- Með "Heat exchanger" bylingakenndan hitunarbúnaður þar sem engin þörf er á forhitun
- Orkusparandi, allt að 42% í vatni og 16% í rafmagni
- Sveigjanlegir, bæði fyrir GN 1/1 og 400 x 600 mm, breytt með einu handtaki

Williams og Afinox hraðkælar

Kælitækni hefur að undanfögnu verið að kynna hraðkæla og frysta frá **Williams** og **Afinox**. Þeir geta tekið við matvöru við allt að 90°C hitastig og snöggkælt eða fryst, þannig að hægt er að hraðkæla eða frysta matvæli nánast um leið og þau koma út úr ofninum. Hitastigi hraðfrystra afurða er síðan haldið við -18°C eða lægra eftir að stöðugu hitastigi hefur verið náð. 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 geymsluþol matvælna verður mun meira.



Hraðkælarnir eru til í mörgum mismunandi stærðum. Komdu við hjá okkur og fáðu nánari upplýsingar hjá söluráðgjafa.

williams**AFINOX**
QUALITY PERFORMANCE IN REFRIGERATION



Iðnaðarsvið

Hönnunarverkefni

Sala með tæknilegri ráðgjöf hefur verið eitt af aðalsmerkjum Kælitækni. Meðal annars hafa ýmsir viðskiptavinir Kælitækni nýtt sér hönnunar- og teikniþjónustu fyrirtækisins varðandi frysti- og kælikerfi sem keypt eru af fyrirtækinu að hluta eða öllu leyti. Einnig hefur fæst í aukana að aðrir hönnuðir leiti til fyrirtækisins með hönnunarverkefni ýmskonar og þá á sviði kælitækni eða tengdra verkefna. Undanfarið ár hefur verið mikið að gera í slíkum verkefnum og má þar nefna verkefni sem unnin hafa verið í samvinnu við fyrirtæki eins og Línuhönnun, VGK-Hönnun, Lagnatækni, Raftæknistofuna, Verkfræðiþjónustuna, Verkfræðistofu VJI, Arkís arkitekta, VST og fleiri.

Þá hafa fyrirtæki eins og Hagkaup einnig nýtt sér sérþekkingu Kælitækni á þessu sviði auk fjölda kæliverkta.

Vatns/glycolkælir fyrir Sparisjóð Kópavogs

Verktakafyrirtækið JE Skjanni fékk nýlega afhentan stóran vatns/glycolkæli fyrir Sparisjóð Kópavogs. Lagnatækni er hönnuður kerfis sem er ætlað til kælingar á ýmsum rýmum Sparisjóðsins.

Glycolkælirinn er frá þýska fyrirtækinu Güntner.

Kæling ehf - Bitzer

Kæling ehf hefur selt fjöldan allan af krapakerfum á árinu. Stærstu kerfin eru fyrir Sjólaskeið en það eru tvö aðskilin kerfi sem sett eru upp í 20 feta gámum.

Kæling hefur eingöngu notast við Bitzer þjöppur í krapakerfi sín, bæði stimpil- og skrufþjöppur.

Kælitækni þakkar Stefáni og Atla fyrir góð viðskipti það sem af er árinu.

Carel klefastýringar

MD33 er ný og „smart“ klefastýring frá Carel til uppsetningar utan á kæli- og fyrstiklefa.

Nýjung við þessa stýringu eru aflmeiri snertur sem gera það að verkum að hægt er að keyra allt að 3hó vél beint á snertuna án þess að nota spólurofa þó svo margir kjósi að gera það engu að síður.

Stýringin er innbyggð í plastkassa sem hefur þéttleikann IP54 og er ætlaður utan á klefa. MD33 hefur stóran skjá ásamt því að í honum er auka pláss fyrir Din skinnu sem nota má fyrir vör og/eða spólurofa ef á þarf að halda.



Sem fyrr eru fáanlegar í ýmsum útgáfum hinar hefðbundnu og vel þekktu IR33 stýringar 30 x 70mm sem svo margir þekkja.

Hraðopnandi hurðir fyrir Strætó BS

Höfðustöðvar Strætó Bs. flytjast bráðlega í uppgert húsnæði að Hesthálsi. Fyrirtækið hefur m.a. sett upp nýja og öfluga þvottastöð fyrir strætisvagnana. Kælitækni seldi og setur upp iðnaðarhurðir fyrir stöðina. Um er að ræða hraðaframleiðandanum Efaflex og svo millirýma hurð frá Nergeco. Efaflex hurðinar eru úr álprófilum og opnast 1m á sekúndu. Þær eru veðurþolnar og þar sem þær eru úr álprófilum en ekki PVC dúk eins og aðrar hraðopnandi hurðir þá eru þær líka innbrotsheldar. Við hönnun hússins gerðu verkfræðingar ráð fyrir tveimur hurðum þ.e. venjulegri iðnaðarhurð og svo hraðopnandi PVC dúks hurð. **EFAFLEX** hurðanna. Þessir sömu verkfræðingar eru því gríðarlega ánægðir með að geta leyst málið með einni hurð frá Efaflex sem er í senn hraðopnandi, veðurþolin og innbrotsheld. Hurðir frá Efaflex eru þekktar fyrir framúrskarandi gæði og er oft sagt að þær séu „Mercedes Benz“ hurðanna. Framleiðandinn er rúmlega 30 ára gamalt þýskt fyrirtæki og er mjög framalega í hönnun og framleiðslu



á hraðopnandi iðnaðarhurðum.

Bitzer

Sala á Bitzer búnaði almennt hefur verð afburða góð allt þetta ár. Vinsælastar eru litlu Octagon þjöppurnar sem eru afskaplega þýðar og hljóðlátar og nú til upp í 56 m³/h að slagrymi. Kælitækni hefur kappkostað að eiga nánast alla línuna á lager, bæði sem stakar þjöppur svo og sem samstæður, loftkældar og/eða vatnskældar. Nú er svo komið að allmargir verslunareigendur vilja varla annað inn í sínar verslanir og því vart hægt að biðja um betri meðmæli.

Bitzer er stöðugt að þróa sína vöru enda leiðandi framleiðandi á sínu sviði. Nýjast er útvíkkun á skrufþjöppubúnaði og má segja að þær þjöppur séu nú farnar að teygja sig inná iðnaðarmarkaðinn meira en áður var. Bitzer framleiðir einnig eimsvala, geyma og fleira sem tilheyrir kælibúnaði.





Iðnaðarsvið

4300 m³ frystiklefi fyrir Frónkex

Frónkex hefur flutt framleiðslu sína í nýtt og veglegt húsnæði að Tunguhálsi. Forráðamenn fyrirtækisins sömdu við Kælitækni um kaup á heildarbúnaði fyrir frystiklefann sem samanstendur af LA frystiklefaeiningum frá Dagard, vélbúnaði frá Bitzer, Rivacold og Güntner auk þess sem ráðgjöf við byggingu klefans var snar þáttur í verkefninu. Stærð klefans er um 4300 m³ og með um 7m lofthæð.



Stjórnubúnaður allur er samhæfður við Carel stjórnubúnað og verður tengdur fjargæslubúnaði sem tengjast má í gegnum internetið hvaðan sem er úr heiminum.



Mycom skrufubjappa

Jakob Valgeir ehf í Bolungarvík valdi Mycom N200 skrufubjöppu fyrir lausfrysti sinn. Skrufubjappan keyrir á ammóníak og afkastar ríflega 200kW @ -40/25°C. Mycom skrufubjöppurnar eru japanskar og hafa fyrir löngu sannað gildi sitt fyrir endingu, gæði og verð.

Verktaki var Kæling ehf sem einnig annaðist endurbætur og stækkun á lausfrystinum sem og endurnýjun á dælukút og fleiri búnaði kerfisins.



MYCOM

Munters loftþurrkarar

Það sem af er árinu hefur sala á Munters loftþurrkurum verið með góðu móti.

Meðal helstu viðskipavina má nefna Actavis sem notar fjöldann allan af loftþurrkurum í lyfjaframleiðslu sína bæði hér heima sem erlendis. Einnig má nefna Fúsa ehf., sem keypti loftþurrkara fyrir sandblástur, Fisksöluskrifstofuna sem notar loftþurrkara við þurrkun á harðfiski, Matfugl sem setur nú upp loftþurrkara í frystigeymslu sinni til þess að minnka hrímmyndun í geymslunni. Að auki má nefna fjöldann allan af smærri þurrkurum fyrir dælurými, þurrkun eftir rakaskemmdir, þurrkun á köldum skemmum til varnar tæringu eða ryði.



Til gamans má nefna að einn viðskiptavinur lenti í óhappi með jeppabifreið sína með þeim hætti að það flæddi inn í hana töluvert. Mikið af rafbúnaði bílsins blotnaði og mælaborðið lýsti nánast eins og jólatré. Eftir nokkurra daga meðhöndlun með Munters þurrkara voru öll ljós horfin, bifreiðin virkaði eins og til var ætlast og engar skemmdir sjáanlegar.





Íðnaðarsvið

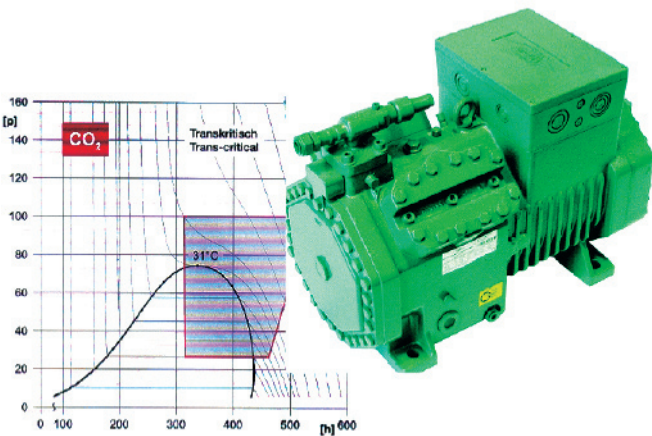
CO² (náttúrulegir kælimiðlar)

Nýlega fóru forráðmenn Kælitækni ásamt aðilum frá tveimur kæilverktakafyrirtækjum á námskeið hjá kælivélaframleiðandanum Bitzer í Þýskalandi. Markmið ferðarinnar var að kynna sér þá vöruþróun sem hefur átt sér stað hjá Bitzer á vélum fyrir CO₂ (R744) í framhaldi af sívaxandi þrýstingi frá markaðinum í Evrópu fyrir nýja og umhverfisvænni kælimiðla.

Bitzer hefur nú um nokkurn tíma boðið CO₂ þjöppur fyrir undirkítísk (sub-critical) kerfi, en í þeim tilfellum er oftast um svokölluð tveggja kælimiðla „Cascade“ kerfi að ræða þar sem notað er ammóníak (NH₃) eða HC (R290 eða R1270) á háþrepið.

Það sem hins vegar er nýtt og ekki eins þekkt, eru yfirkítískar (trans-critical) stimpilþjöppur sem geta unnið á yfirkítíska svæðinu sem tveggja þrepa vélar með Ecoporti og hlutfalli 3/1, en þegar eimsvalahitastig er undir 31°C, vinna þær á undirkítíska svæðinu og loka þá sjálfkrafa fyrir ECO portið og vinna á einu þrepi.

Bitzer hefur fengið einkaleyfi fyrir þennan búnað, sem er mjög áhugaverður fyrir lönd á norðlægum slóðum þar sem umhverfishiti er að jafnaði lágt. Þessi útfærsla er einföld miðað við önnur kerfi sem byggja á náttúrulegum kælimiðlum sem eru í síukum mæli að ryðja sér braut inn á Evrópumarkað eins og fyrr var sagt.



Kælitækni og samstafsaðilar mun kappkosta að fylgjast með þessari þróun til að mæta eftirspurn íslenska markaðarins fyrir tæknilausnir og búnað sem mun skapast um leið og reglur um notkun HFC miðla verða hertar hér á landi.

BITZER
I · N · T · E · R · N · A · T · I · O · N · A · L

Küba kæli- & frystiblásarar

Tryggðu samkeppnisstöðu þína með áreiðanlegri kælingu, lágmarks ísingu og lágmarks rekstrarkostnaði.

Kælitækni hefur selt Küba kæli- & frystiblásara um nokkurt skeið. Um er að ræða tvær megin gerðir:

Economy line og **Classic line**.

- Ýmsir aukahlutir fáanlegir
- Stuttur afgreiðslutími frá verksmiðju, allt niður í fáeina daga eða af lager

Allir blásarar á lager eru með 7mm lamellubili (..B... gerð) og með rafmagnsafhrímingu (....E-..)

Ágætt hjálpartæki fáanlegt sem er stökkur sem gerir kleift að velja hentugan blásara eftir valinni klefastærð.



GEA

Nýr starfsmaður

Sala á kæli- og frystibúnaði o. fl. til matvæla-, matreiðslu- og veitingamarkaðarins hefur gengið vel undanfarið ár hjá Kælitækni ehf. Til að mæta auknum umsvifum á markaði þessum hefur Kælitækni ráðið til starfa Rafn Heiðar Ingólfsson. Rafn er matreiðslumaður að mennt og hefur góða reynslu bæði sem slíkur og sem söluráðgjafi.

Kælitækni býður Rafn Heiðar velkominn til starfa og væntir mikils af honum í framtíðinni.



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.

