



Rauðagerði 25 - 108 Reykjavík
Sími: 440 1800 - Fax: 440 1801
Netfang: kælitækni@kælitækni.is
Veffang: <http://www.kælitækni.is>

Kældar kveðjur

Kælitækni ehf. í 42 ár



Nokkrir starfsmanna Kælitækni. Frá vinstri: Ásgrímur sölu- og markaðsstjóri, Sigurður framkvæmdastjóri sölu- og tæknisviðs, Jón Heiðar framkvæmdastjóri og Þröstur söluráðgjafi ís- og krapakerfa.

Kælitækni er 42 ára gamalt og var upphaflega rekið sem þjónustufyrirtæki á sviði kæli- og frystitækni eða þar til 1997 að núverandi eigendur endurskipulögðu reksturinn og hófu sókn á miklu breiðari grundvelli. Viðskiptavinir Kælitækni spanna í dag breiðan hóp sem er í raun allir sem þurfa á kælingu eða frystingu að halda. Gildir þá einu hvort um er að ræða hraðfrystikerfi eða ískerfi fyrir útgerð og fisk-

verkun, frysti- eða kæliborð fyrir verslun, ísblandara fyrir veitingahús, klakavélar fyrir verslanir, veitingastaði og hótél eða loftkælikerfi fyrir skrifstofur og tölvurými svo nokkuð sé nefnt. Þá hefur Kælitækni einnig hannað sérstök fiskþurrkunarkerfi fyrir fiskvinnslu með góðum árangri. Hjá Kælitækni er svo sérstakt svið sem sinnir sjávarútveginum. Árið 2002 var enn frekar rennt stoðum undir þennan

þátt starfseminnar með stofnun fyrirtækis á Nýfundnalandi. sem ber nafnið Cooltech Ltd. Fyrirtækið er alfarið í eigu Íslendinga en markmið með stofnun þess var að efla við-

Fréttabréf - September 2005
Kælitækni

(framhald á næstu síðu)

Eftirprentun er heimil úr Köldum kveðjum, sé heimildar getið.



skipti á Nýfundnalandi og vinna að ákveðnum verkefnum. Fyrirtækið hefur yfir 10 ára reynslu í krapakælingu og var meðal brautryðjenda í lausnum með krapa. Í dag er Kælitækni eitt stærsta fyrirtæki Íslands í sölu og lausnum á krapakælikerfum. Kælitækni er með umboð frá mörgum heimsþekktum birgjum í kælingu og frystingu og er einnig í samstarfi við ýmsa af þessum birgjum er lítur að þróun og hönnun s.s. North Star, Finsam, Geneglance, Teknoterm, Bitzer, Mycom og DSI.

Starfsmenn Kælitækni eru nú 10 talsins. Um er að ræða öfluga liðsheild sem hefur mikla starfsreynslu og ræður yfir mikilli tækniþekkingu. Allflestir starfsmenn hafa áður starfað sem þjónustumenn við kæli- og frystikerfi og eru því öllum hnútum kunnugir. Í byrjun sumars voru svo ráðnir 2 nýjir starfsmenn með fjölbreytta reynslu sem lið í að efla sölustarfsemi fyrirtækisins. Annar kemur til með að sinna stjórnun á sölu- og markaðsmálum og hinn sem söluráðgjafi.

Kælitækni klæðskerasníður lausnir fyrir hvern og einn viðskiptavin og býr þannig til heildarlausnir úr vélum og kerfum frá jafnvel mismunandi birgjum. Helstu verkefni undanfariinna ára fyrir sjávarútveg eru margvísleg. Má þar nefna hönnun og uppsetningu ísverksmiðja, frystibúnað og krapakerfi í togara sem og fiskvinnslu í landi, fiskþurrkunarkerfi, og vatnskælikerfi fyrir fiskeldi. Sem dæmi um kerfi í landi má nefna ísverksmiðjur á Ísafirði og Grundarfirði með 60 tonna framleiðslugetu á sólarhring. Þær eru útbúnar nýtísku tækni og sjálfvirku afgreiðslukerfi og er verksmiðjan á Grundarfirði ein sú fullkomnasta sinnar tegundar í heiminum. Þá keypti Framfoods Iceland í Reykjanesbæ nýlega búnað fyrir kæli- og frystigeymslur sínar í gamla Sjöstjörnuhúsinu. Sem dæmi um búnað um borð í fiskiskipum má nefna Engey RE með Krapakerfi sem samanstendur af alsjálfvirkum blöndutanki til að blanda saman sjó og vatni. Með því móti er hægt að velja mun lægri saltþrósentu í krapann en það er mjög hentugt þegar unnið er með flök þannig að þau verði ekki of sölt. Einnig má nefna Faxe RE, útbúinn þremur North-Star ísvélum sem framleiða allt að 200 tonnum af krapaís á sólarhring, Þorstein EA, Hegranes SK og Harðbak EA sem einnig eru útbúnir North-Star ísvélum. Júlíus Geirmundsson ÍS er með Öref ísvél og krapakerfi en Stígandi VE og Guðni Ólafsson VE með djúpfrystibúnað fyrir túnfisk og svo mætti áfram telja. Á næstu mánuðum mun Kælitækni afhenda krapakerfi í 3 önnur skip hjá HB Granda.

Önnur verkefni má telja s.s. þurrkunarkerfi á harðfiski fyrir Fisksöluskrifstofuna. Kerfið er búið Munters þurrkara og 300 KW vatnskælikerfi fyrir Stofnfisk hf. Þá hefur árangur Cooltech á Nýfundnalandi einnig verið mjög góður. Sem dæmi um helstu verkefni má nefna hönnun heildarlausnar á frystikerfi fyrir togarann Lynx í Kanada og hönnun frystigeymslu í St Anthony sem er ein sú fullkomnasta sinnar tegundar í heiminum. Í vor gerði Cooltech samning við útgerðarfyrirtækið Amp Fisheries á Nýfundnalandi um hönnun og afhendingu á frystikerfi fyrir nýtt rækjuskip sem nú er í smíðum þar. Það má því með sanni segja að starfsemi Kælitækni hefur vaxið gífurlega síðastliðin ár.

Nýleg verk hjá Kælitækni

Hér á eftir og á næstu síðum fara fréttir og nokkrar myndir af ýmsum nýlegum verkefnum sem Kælitækni hefur fengið við.

Krapakerfi í skip HB Granda

Kælitækni afhenti krapakerfi um borð í Engey RE 1 í byrjun sumars. Krapakerfið samanstendur af alsjálfvirkum blöndutanki til að blanda saman sjó og vatni.



Sigurður í Kælitækni fyrir framan krapatankinn í Engey. Tankurinn er 6 m á hæð og nær í gegnum eitt þilfar. Sigurður styður hendi sinni við eimi forkælis.

Með þessu móti er hægt að velja mun lægri saltþrósentu í krapann en það er mjög hentugt þegar unnið er með flök þannig að þau verði ekki of sölt. Þá er forkælikerfi sem annar tveimur 30 tonna ísvélum (60 tonn af hreinum ís eða 180 tonnum af 30% krapa) til að kæla sjó eða sjóblöndur 15 °C í 1 °C inn á krapavélina. Hún er af gerðinni North Star og afkastar um 30 tonnum af hreinum ís á sólahring. Vélin getur framleitt krapa allt að 50 % þykkum sem hún dælir hvort sem er í 12 m³ krapatanka, sem er sjálfvirkur, eða beint til notkunarstaða sem eru móttaka, RSW tankar, kælikör sem og á aðra staði á vinnslulínuna þar sem talin er þörf á kælingu.



Alsjálfvirkur blöndunartankur sem blandar saman vatni og sjó. Með þessu móti er hægt að velja mun lægri saltþrósentu í krapann sem er mjög hentugt þegar unnið er með flök þannig að þau verði ekki of sölt.

Einnig er hægt að dæla frá krapatankinum á alla þessa staði. Með þessu móti er leitast við að halda sem bestu og ferskusta hráefni í gegnum alla vinnsluna og má því segja að í skipinu verði tryggt að það skili bestu fánlegu matvælum að landi. Að þessu verki var unnið mjög náið með Rúnari Þór Stefássyni útgerðarstjóra H B Granda og hans mönnum sem og Alfreð Tulinius hjá Nautis Verkfræðistofu.

Ýmsir aðilar í sjávarútveginum eru mjög spenntir fyrir þessum kerfum þar sem þau hafa reynt vel (rekstraröryggi og lítill viðhaldskostnaður sem og einfaldleiki) og hafa þann möguleika að keyra með lægri saltþrósentu en aðrar vélar.

Fram Foods Iceland

FRAM FOODS Iceland í Reykjanesbæ festi nýlega kaup á búnaði fyrir kæli- og frystigeymslur sínar í gamla Sjöstjörnuhúsinu. Um er að ræða heildarendurnýjun á kælum og frystum. Nýju kerfin eru þrjú, sérkerfi fyrir kæla og tvö kerfi fyrir hvorn frysti. Heildarúmtak frysta er um 3000 m³ og kæla um 6500 m³. Allir eimar og eimsvalar eru af gerðinni Güntner. Kælismæstur svo og stjórnstöflur eru frá Rivacold og með Bitzer þjöppum. Stjórnbúnaður er af gerðinni Carel og verður hann tengdur vöktunarkerfi sem einnig er frá Carel sem gerir kleift að vakta kerfin og stjórna í gegnum internetið.

Gullfiskur - harðfiskþurrkun

Nokkur ár eru síðan Kælitækni tók við dreifingu og sölu á Munters loftþurrkurum. Framan af voru þurrkararnir lítið þekktir og nánast einungis notaðir til að þurrka upp vatn eftir vatnstjón. Notkunarvið þurrkaranna er hins vegar afar víðtækt og má í raun nota þá til þess að þurrka loft við nær hvaða aðstæður sem er. Kælitækni hefur þróað aðferð til að nota þá til þurrkunar á harðfiski með góðum árangri.

(framhald á næstu síðu)



Fiskþurrkunarkerfi frá Munters í Gullfiski

Tryggvi Tryggvason hjá Fisksöluskrifstofunni ehf. í Hafnarfirði (áður Gullfiskur ehf.) festi kaup á harðfiskþurrkkerfi frá Kælitækni fyrir nokkru. Þetta er annað kerfið sem Kælitækni selur til þessa aðila en nýja kerfið er sett upp í 40 feta einangraðan hágám sem hefur verið breytt. Eins og í eldra kerfinu er notast við Munters loftþurrkara auk kælibúnaðar til að tryggja hámarksgæði við þurrkununa en þurrkferlið er allt tölvustýrt og útbúið skjámyndakerfi í PC vél.



Fiskur í þurrkklefa Gullfisks

Auk Kælitækni komu ýmsir verktakar að verkinu en meginhönnun og sala kerfisins var í höndum Kælitækni.

Frystitogarinn Lynx í Kanada

Nýr og glæsilegur frystitogari bættist í flota útgerðar-fyrirtækisins Fishery Products Inc. í St. John's á Nýfundnalandi ekki fyrir löngu.



Frystitogarinn Lynx

Togarinn, sem upphaflega var hafið smíði á í Orskov skipasmíðastöðinni í Danmörku en lokið við í Naval skipasmíðastöðinni í Gdynia í Póllandi, er útbúinn til rækju- og grálúðuveiða.

Um borð eru þrír lausfrystar fyrir rækju, hannaðir í samvinnu Kælitækni og Carnitech a/s, þar af einn sem einnig er útbúinn til frystingar á grálúðu. Heildarafköst lausfrysta eru um 55 – 60 tonn á sólarhring. Þá eru 5 láréttir plötufrystar frá DSI, einnig með heildarafköst 50 – 60 tonn á sólarhring og 1400 m³ frystilest.



DSI plötufrystar um borð í Lynx.

Uppsett afl til frystingar og geymslu er 640 kW við –37,5/+25°C og er náð með tveimur Mycom skrúfupjöppum og viðhaldsvél frá Sabroe/York. Kælitækni og Cooltech Ltd. í Kanada sáu um hönnun, eftirlit og uppstart á frystikerfinu auk þess að selja meginhluta búnaðarins.



Mycom skrúfupressa í Lynx

Það má einnig geta þess að nú þegar eru 12 vélar af þessari útfærslu um borð í íslenskum skipum. Þær verða 15 þegar þessum afhendingum er lokið. Um þessar mundir er HB Grandi einnig að fá North Star krapakerfi í þrjú skipa sinna til viðbótar.





Ásbjörn RE 50

Ásbjörn RE verður með North Star M-20 SS/ASME/SW/SB/LI krapaísvél sem afkastar 10 tonnum. Vél þessi er sérstaklega hönnuð fyrir skip. Ísinn fellur úr vélinni í sléttan botn sem er með rauf, þar næst skefur vélin ísinn niður um raufina í snigil sem blandar hann og flytur í dælu sem dælir honum frá vélinni þangað sem þess er óskað. Vélarkerfið er Bitzer skrufupjappa gerð HSN7451-60 með OA 1854 olíuskilju, K1353TB sjóeimsvala, F1052F vökvageymi og rafmagnstöflu. Einnig er sett niður í hann forkælikerfi (RSW). Forkælirinn er útbúinn einni hálf sambyggðri stimpilþjöppu sem er hraðastýrð til að tryggja hnökralausa keyrslu við breytilegt álag. Eimsvalinn er sjópolinn af SHELL/tube gerð og eimurinn er úr titanium. Kerfi þetta er sæmbærilegt því sem sett var niður í Stefni ÍS síðarliðið haust nema að þarna er forkælirinn að auki. Í Hegræsi er einnig svipað kerfi.



Kæling á ferskfiski í krapa á millidekki í Stefni ÍS

Í Venus HF og Bretting SU verða settar North Star M-20 SS/ASME/SW/SB/LI krapaísvélar með afköst upp á 10 tonn. Vélar þessar eru svipaðar og í Ásbirni en eru tengdar beint við frystikerfi skipana og er þá sérstakur vélbúnaður fyrir þær óparfur og þar af leiðandi sparast bæði fé og pláss sem er oft að skorum skammti um borð í skipum. Gengi Kælitækni í sölu á North Star krapavélum hefur verið mjög gott og nú þegar hafa 15 vélar verið afhentar.



North Star ísvél og Bitzer skrufupjappa um borð í Stefni ÍS

Mikill og vaxandi áhugi er fyrir þessum lausnum þar sem vélar þessar þykja mjög svo gangöruggar og eru ekki bundnar af háu saltmagni eins og aðrar krapavélar.

Frystibúnaður í rækjuskip

Útgerðarfyrtækið Amp Fisheries Ltd. á Nýfundnalandi hefur fest kaup á frystibúnaði frá Cooltech Ltd í Kanada og Kælitækni. Um er að ræða hefðbundið dælukerfi fyrir rækjufrystiskip sem nú er í smíðum í St. Johns. Notaðar eru fjórar hálf sambyggðar skrufupjöppur frá Bitzer í kerfinu. Nánar verður sagt frá þessu í næsta fréttablaði.

**Kaldar
kveðjur**
September
2005



Sjávarútvegssýningin 2005



Kælitækni tekur að venju þátt í sjávarútvegs-sýningunni í Smáranum í Kópavogi dagana 7. til 10 september næstkomandi.



Bás Kælitækni á sýningunni 2002 var sérlega glæsilegur



Hlýlegar móttökur á básnum okkar

Kælitækni býður alla gesti sjávarútvegssýningarinnar velkomna á bás fyrirtækisins númer **E 42**. Á básnum verður að finna upplýsingar um það sem Kælitækni hefur upp á að bjóða fyrir sjávarútveginn sem og upplýsingar um unnin verk. Á básnum verða ásamt starfsmönnum Kælitækni sérfræðingar frá ýmsum af birgjum fyrirtækisins og koma þeir til með að veita góðar og ítarlegar upplýsingar.



Frá sýningarbás Kælitækni á Sjávarútvegssýningunni 2002

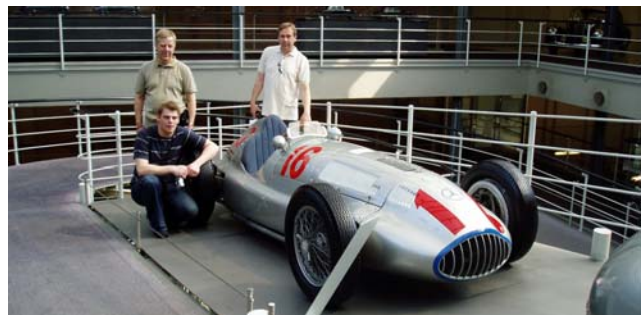
Heimsókn til Bitzer

Síðast liðið vor var farin námskeiðsferð til Bitzer International í Þýskalandi.



Benedikt í Kæliverki stillir endaslag í einni af minnstu skrúfuþjöppunum.

Auk Sigurðar Bergssonar í Kælitækni sóttu námskeiðið þeir Þorsteinn Ragnarsson í Alkul, Jón Egilsson í Ísfrost og Benedikt Ásmundsson hjá Kæliverki. Námskeiðið tók eina viku og var m.a. skoðuð skrúfuþjöppuverksmiðja í Rottenburg sem er ein sú fullkomnasta í heimi og var ræst á síðasta ári og er nú þegar unnið á vöktum í henni til að anna eftirspurn.



Góð stemming var í ferðinni til Bitzer meðal annars var Benz safnið í Stuttgart heimsótt.

Ný heimasíða og ný símanúmer

Kælitækni hefur tekið í notkun nýja heimasíðu www.kaelitækni.is. Hér eru um að ræða eitt af fyrstu lénunum með séríslenskum stöfum. Lénid cooltech.is verður að sjálfsögðu áfram virkt.

Það er markmið Kælitækni að vera með lifandi heimasíðu sem endurspeglar starfsemi fyrirtækisins og veitir viðskiptavinum góðar og aðgengilegar upplýsingar um þjónustu, vöruframboð og fréttir tengdar starfseminni.

Þá hefur Kælitækni tekið í notkun nýtt síma- og faxnúmer **440-1800** og **440-1801**. Allt er þetta liður í því að gera fyrirtækið aðgengilegra og sýnilegra á markaðinum.

Kælitækni hvetur alla til að fara inn á síðuna og flakka um hana að vild.

Kælitækni fyrir sjávarútveg

Kælitækni hefur gríðarlega mikið vöruframboð fyrir sjávarútvegssfyrirtæki. Hér á eftir eru upplýsingar um ýmsa af birgjum okkar. Kíktu endilega inn á nýju heimasíðuna www.kaelitækni.is og farðu undir Atvinnugreinar – Sjávarútvegur. Þar er að finna upplýsingar um allt það sem Kælitækni hefur upp á að bjóða.

Nokkrir birgja okkar



Í öllu lofti sem umkringir okkur er raki.

Sé þessi raki of lítill eða of mikill hefur það áhrif á fólk, dýr, byggingar og gróður á neikvæðan hátt. Þetta á einnig við um afurðir eins og lyf, bíla, raflagnir, matvæli o.s.frv.

MUNTERS þurrktækin gera mögulegt að minnka og aðhæfa rakastig loftins og kemur í veg fyrir ryð eða myglu. Þá eru þau notuð til að þurrka afurðir.



MYCOM Mycom Europe er belgískt fyrirtæki sem framleiðir skrúfu- og stimpilþjöppusamstæður.

Þjöppurnar eru japanskar en Mycom í Japan er með elstu skrúfuþjöppuframleiðendum í heimi. Þá framleiða þeir sérbyggðar túnfiskþjöppur sem vinna við hitastig niður undir -75°C og eru nú allmargar slíkar vélar í íslenskum túnfiskskipum.



Bitzer þjöppur, eimsvalar og kútar eru fyrir löngu þekkt hér á landi



og má finna afar víða enda seldar hér í nær 40 ár. Bitzer framleiðir auk stimpilþjöppa, skrúfuþjöppur af minni gerðinni og þekkja margir þær sem áreiðanlegar, fyrirferðarlitlar en ódýrar vélar sem koma má fyrir nær hvar sem er í þröngu vélarúmi. Eftir að Kælitækni hóf sölu á Bitzer búnaði hafa viðtökur verið framar öllum vonum.



Dybvad Stál Industri framleiðir breitt úrval af láréttum og lóðréttum



plötufrystum. DSI plötufrystarnir eru hágæðavara sem þarfnast lágmarks þrifa og viðhalds.



Finsam AS er norskt fyrirtæki sem er með alls kyns lausnir fyrir útgerð og landvinnslu. Má þar t.d. nefna krapaframleiðslu, Flo-Ice, ískvarnir, krapatanka og heilu ísverksmiðjurnar!



Frigofrance SA er franskt fyrirtæki, sem framleiðir 30 mismunandi gerðir af hinum heimsþekktu **GENEGLACE** flöguísvélum. Frigofrance framleiðir einnig ísgeymslur frá 80 kg til 12 000 kg.



North Star er amerískur framleiðandi skelís- og krapaísvéla auk ísverksmiðja. North Star er þekktur sem "rollsinn" á markaðinum enda eru vélarnar þekktar fyrir endingu og áreiðanleika. Nótaskipið FAXI RE er útbúið 3 North Star vélum sem framleiða 280 tonn af 30% krapa á sólarhring við 15°C sjávarhita.



Teknotherm er norskt fyrirtæki sem hefur sérhæft sig í RSW-kerfum og kæli- og frystikerfum fyrir fiskiskip og vöruflutningaskip. RSW-lausnirnar frá Teknotherm AS njóta virðingar um allan heim fyrir tæknilega fullkomnum á góðu verði eins og aðrar lausnir fyrirtækisins í kælingu og frystingu.



**Kaldar
kveðjur**

**September
2005**



Okkar þekking nýttist þér

Nýir starfsmenn

Kælitækni ehf. hefur bætt við sig tveimur öflugum starfsmönnum sem lið í aukinni útrás á markaðinn. Báðir aðilar hafa mikla og góða reynslu af sölustörfum og samskiptum við viðskiptavinum. Þetta eru þeir Ásgrímur Haukur Helgason og Gunnar Kjartansson.



Ásgrímur er fæddur 17. maí, þjóðhátíðardegi Norðmanna 1972. Hann hóf störf hjá Kælitækni í byrjun júní sem sölu- og markaðsstjóri. Ásgrímur

starfaði áður hjá Og Vodafone sem viðskiptastjóri og þar áður hjá Tali hf. Ásgrímur er iðnrekstrarfræðingur frá Tækniskóla Íslands



Gunnar er fæddur 21. janúar 1959. Hann hóf störf hjá Kælitækni í júní. Gunnar var áður hjá Hermes

ehf. í innflutningi og sölu á hjúkrunarvörum. Gunnar mun aðallega fást við sölu og þjónustu sem snýr að verslunargeiranum. Kælitækni ehf. býður þá velkomna til starfa og væntir mikils af þeim í framtíðinni.



Ísmolar

Bréf frá mömmu

Aðeins nokkur orð til að láta þig vita að ég er enn á lífi. Ég rita þetta mjög hægt því ég veit að þú ert ekki fljótur að lesa. Þú munt ekki þekkja húsið okkar aftur þegar þú kemur heim !! Við erum flutt. Pabbi þinn hefur fengið nýtt starf, hann hefur verið settur yfir fjögur hundruð manns, hann er sláttumaður í kirkjugarðinum. Diddi frændi þinn drukknaði í síðustu viku í wiskytanki í Dublinarbrugghúsinu. Vinnufélagar hans reyndu að bjarga honum en frænda þínum tókst að hrekja þá í burtu. Lík hans var brennt en það tók þrjá daga að slökkva eldinn. Ég fór til læknis um daginn

og pabbi þinn fór með mér. Læknirinn setti slöngu upp í mig og sagði að ég mætti ekki opna munninn í tuttugu mínútur. Pabbi þinn keypti tækið þegar í stað!!!

Það rigndi aðeins tvisvar í síðustu viku, fyrst í þrjá daga og síðan í fjóra. Á mánudaginn var svo hvasst að hæurnar verptu sama egginu fjórum sinnum.

Við fengum bréf frá Líkvaldi grafara og hann segir að ef síðasta afborgun vegna útfarar ömmu þinnar verði ekki greidd innan þriggja daga verði hún grafin upp. Þín elskandi móðir ætlaði að senda þér þúsund krónur en því miður var ég búin að loka umslaginu.

Þúsund kossar

--- o-O-o ---

Þeir fiska ekki...

Hann Kiddi Hálfðánar, eða Kristján Hálfðánarson eins og hann heitir, reri lengi vel á handfæri frá Flateyri á bát sínum sem hét Auðunn ÍS 29 og síðar Máni. Í bátinum var 16 hestafla Lister vél og gekk hann því ekki mikið. Einhverju sinni þegar Kiddi var að landa afla dagsins, sem þá var goggaður upp á bryggjuna og þaðan upp á bíl frystihússins, var hann spurður hvers vegna hann fengi sér ekki stærri vél til að auka gang bátsins. Kiddi sem hélt áfram að kasta aflanum upp á bryggjuna leit á viðmælanda sinn sposkur á svip og sagði: "Þeir fiska ekki á fullu ferðinni". Fleiri voru þau orð ekki.



Kælitækni
Okkar þekking nýttist þér



Faglega hannaðar lausnir og framleiðsluvörur fyrir fiskiðnaðinn

Verið velkomin á bás okkar númer **E 42** á Sjávarútvegssýningunni **7. - 10. september**

Kíktu líka við á nýju heimasíðunni okkar
www.kaelitækni.is



Kælitækni ehf. - Rauðagerði 25 - 108 Reykjavík - Ísland - kaelitækni@kaelitækni.is
Sími: 4401800 Fax: 4401801
Cooltech Ltd. - 1170 Topsail Road - Mount Pearl - NL - Canada - gissur@cooltech.is
Tel: +1 709 745 3336 Fax: +1 709 747 3852



**Kaldar
kveðjur**

**September
2005**