



Kælitækni

Kaldar kveðjur

Fréttabréf, 26. tbl. – nóvember – 2008

Skeljungur velur verslunarkæla frá Kælitækni

Skeljungur opnaði nýlega glæsilega og mjög rúmgóða Select verslun í Garðabæ með miklu úrvali af smávöru. Einnig var svo frægasta bensínstöð landsins á Laugavegi 180 endurhönnuð en þess má geta að stöð þessi gegndi stóru hlutverki í gamanþáttaröðinni Næturvaktinni.

Einnig áttu sér stað breytingar á Shell stöðinni í Sandgerði en sú stöð fékk mikla andlitslyftingu bæði að utan og innan.

Á alla staði var um að ræða verslunar- og afgreiðslufronta frá Norpe ásamt hitaskápum, grilltæki frá FKI og Dagard kæliklefa með glerhurðarfrontum og hillum frá Scott Thermofrost. Einnig má nefna kæli- og frystiskápa frá Afinox og larp sem og undirborðskæla frá Williams. Í stöðinni í Garðabæ er einnig rúmgóður Dagard frystir og í Sandgerði stálborð og skápar frá Afinox. Kælitækni óskar Skeljungi til hamingju með flottustu þjónustustöðvar landsins þótt víðar væri leitað. Kælismiðjan Frost sá um uppsetningu og þjónustu á öllum tækjum.



Afgreiðslufronturinn er sérlega glæsilegur.



Mikið pláss er fyrir kælda matvöru en úrvalið hefur aukist mikið í Select verslunum Skeljungs.



Norpe Norcon 90 verslunarkælar, en Norcon er einn algengasti hillukælir landsins.



Nettó velur Arneg verslunarkæla í tvær nýjar verslanir



Nettó er þekkt fyrir mjög gott ávaxta- og grænmetistorg

Nettó á Glerártorgi á Akureyri fékk mikla andlitslyftingu nýlega. Búðin er orðin virkilega björt og flott. Forráðamenn Nettó völdu fyrir verslunina Arneg og Oscartielle verslunarkæla frá Kælitækni. Um eru að ræða djúpfrysta, frystiskápa og kistur, kjötbörð og grænmetiskæla. Grænmetiskælarnir eru með sérstökum rakabúnaði sem heldur gæðum grænmetisins sem mestum en það er einmitt eitt af markmiðum forráðamanna Nettó að verslanirnar bjóði upp á gott úrval grænmetis og jafnframt að það sé fyrsta flokks.

Þá hefur Nettó opnað nýja og glæsilega verslun í Hverafold í Grafarvogi þar sem Nóatún var áður til húsa. Það er mál manna að Nettó í Hverafold verði að teljast með flottari matvöruverslunum landsins, þar sem hún er bæði björt og vel búin snyrtilegum og flottum tækjum. Um er að ræða djúpfrysta, kjötbörð, grænmetiskæla, mjólkurkæla ofl. frá Arneg. Kassaafgreiðsluborðin eru svo frá Intrac dótturfyrirtæki Arneg. Kælitækni óskar Nettó til hamingju með nýjar og virkilega vel heppnaðar verslanir. Það var Alkul kælivertaki sem sá um uppsetningu og þjónustu á öllum tækjum.



Kassaborðin frá Intrac koma vel út



Arneg Malmoe3 djúpfrystir



Arneg Lisboa PC2C mjólkurkælir



Oscartielle Saturno hillukælir



Arneg Lisboa Kev grænmetiskælir



Arneg Chester grænmetiskælir



Nýir Norpe afgangiðslu- & hillukælar

Norpe verslunarkælar eru með þeim algengustu í íslenskum verslunum. Reynslan á þeim er gríðarlega góð. Nú hefur Norpe sett á markað ýmsa nýja kæla t.d. Norcon STS hillukæli en hann er hægt að hafa við hlið Saga STS afgangiðslukælis. Norcon STS og Saga STS eru úr ryðfríu stáli og er hægt að fá í tveimur breiddum en hæðin er 130cm. Þá er einnig nýr af nálinni hjá þeim hillukælirinn Deli en hann er einnig hægt að fá í þremur breiddum en hæðin er 135cm.



Góð sala í afgangiðslukælum frá Norpe og AKE

Góð sala hefur verið sem fyrr á afgangiðslukælum frá Norpe og AKE. Báðir framleiðendurnir bjóða upp á mikla gæðaframleiðslu.

Norpe Saga er einn algengasti afgangiðslukælir landsins og fyrirfinnst t.d. á flestum N1 stöðvum landsins og á öllum kaffistöðum Kaffi Tár. Nýlega bætti Kaffi Tár í Bankastræti afgangiðslulínu sína og setti upp Norpe Saga ásamt Norpe Norcon hillukæli úr burstuðu stáli. Þess má geta að staðurinn er einn best sóttur kaffistaður landsins. Einnig setti hin margfræga sjoppa á Hlemmi nýlega upp Saga afgangiðslukæli sem tók við af ca 20 ára gömlum Norpe afgangiðslukæli sem sýnir hve lengi og vel kælarinn frá Norpe duga.

AKE afgangiðslukælarnir hafa reynst virkilega vel undanfarið ár. Nú nýverið voru settir upp kælar hjá Hlíðlabátum, Kaffi Milano og Flugkaffi á Akureyrarflugvelli. AKE er austurískt fyrirtæki sem er þekkt fyrir mikla gæðaframleiðslu. Kælarnir eru úr burstuðu ryðfríu stáli, með góðri lýsingu og kælingu og hægt að fá bæði sem plug-in eða fjartengda.



Norpe Saga 135 á Hlemmi



Norpe Norcon STS og Saga 90 hjá Kaffi Tár



AKE afgangiðslukælir hjá Hlíðla bátum



AKE afgangiðslukælir hjá Kaffi Milano





Iðnaðarsvið

MS Búðardal & Reykjavík

Nýlega voru settir upp nýir klfar fyrir blámygluosta hjá Mjólkursamsölunni í Búðardal. Um er að ræða fimm sjálfstæða klfar sem viðhalda ákveðnu hita- og rakastigi. Klfarnir eru af gerðinni LA60 og MA60 frá Dagard. Hurðir og gluggar eru einnig frá Dagard auk ryðfrírra milliveggja í ostavinnslu.

Kælibúnaður er frá Bitzer og GEA Küba en stjórnbúnaður frá Carel. Rakatæki og stýring þeirra er einnig frá Carel.

Uppsetningu önnuðust Kæling ehf og Raffélagið ehf.

Mjólkursamsalan í Reykjavík hefur tekið miklum breytingum undanfarið og m.a. hafa þeir bætt við kæliblásurum inná glycolkerfi hússins sem fyrir er. Tveir nýir kælar voru teknir í notkun og var ákveðið að nota GEA Küba iðnaðarkæliblásara í bæði þessi rými.



Ostaklfarnir eru fimm talsins í MS Búðardal.



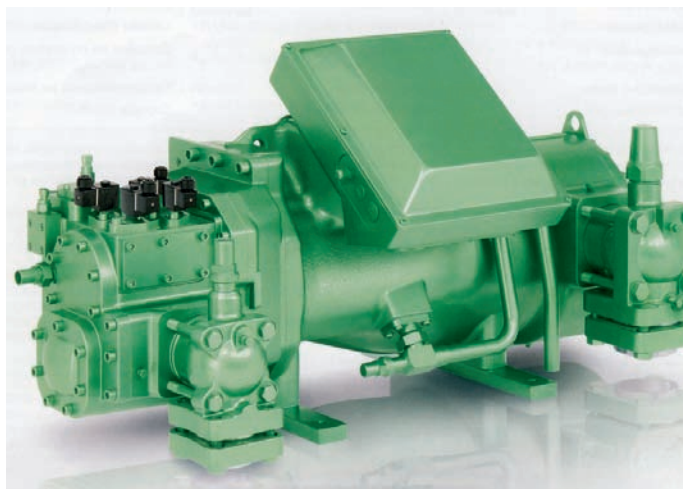
Sævar mjólkurbússtjóri í Búðardal við einn ostaklfann. GEA Küba ryðfrír kæliblásari í lofti klfans.



Carel rakabúnaður í ostaklfunum í MS Búðardal.

Fiskkaup hf. ný fiskverkun

Fiskkaup hf hyggst taka í notkun nýtt húsnæði undir fiskverkun sína sem verður staðsett að Fiskislóð í Reykjavík. Um er að ræða búnað sem samanstendur af íhlutum fyrir nýtt ammóníakkerfi, glycolkerfi svo og frystiklefi með tilheyrandi búnaði. Meira verður sagt frá þessu verkefni í næsta fréttabréfi en verklok verða ekki fyrr en á næsta ári





Lönaðarsvið

Ölgerðin, frysti- & kæliklefi

Ölgerðin hf byggir nú stórt lagerhúsnæði að Grjóthálsi og þar verður stór frysti- og kæliklefi settur upp. Rýmið er sérstakt að því leiti að það er um 100m langt en ekki mjög hátt en heildar rúmtak alls rýmissins er um 8100m³. Frystiklefaeiningar eru PUR stálsamlökueiningar frá Dagard en þær uppfylla Euroclass brunastaðla sem eru nokkuð strangir. Neyðarhurðir verða einnig frá Dagard en aðalhurðir verða fjórar hraðopnandi sjálfvirkar frystiklefahurðir frá Nergeco. Auk þess verður sett upp einskonar forrými (Air-Lock) sem þjónar þeim tilgangi að þurrka það loft sem sleppur inn í klefann með umferð. Til þurrkunar verður notast við Munters loftþurrkara en hann verður sérútbúinn fyrir þetta verkefni. Aðalverktaki byggingarinnar er ÁV hf en uppsetningu búnaðar frá Kælitækni munu Kári Arngrímsson ehf og LEE Rafverktakar ehf annast. Við munum segja meira frá þessu verkefni í næsta fréttabréfi.



Uppsetning í fullum gangi á frystiklefaeiningum hjá Ölgerðinni Grjóthálsi



Frystiklefinn hjá Ölgerðinni er mjög langur, heildarlengd er hátt í 100 metrar.

Góð sala á GEA Küba blásurum

GEA Küba kæli- og frystiblásarar eru fyrir löngu þekktir fyrir gæði og endingu. Mjög góð sala hefur verið á blásurum á árinu og má nefna sölu til MS, Garra og Skeljungs.



Loftkæling í gagnaverum

Áætlanir eru um að byggja gagnaver á Íslandi í nágrenni framtíð. Nýlega gerði Fjárfestingastofan úttekt á samkeppnishæfni Íslands varðandi uppbyggingu gagnavera hér á landi og þar kemur fram að ýmsir þættir mæla með að staðsetja þau á Íslandi. Þar má nefna aðgangur að grænni orku, menntastig þjóðarinnar og ýmis atriði sem snúa að öryggismálum.

Kæling gagnavera er mjög mikilvægur liður í hönnun og uppbyggingu slíkra mannvirkja auk þess að vera stór liður í rekstri þeirra. Kælitækni hefur lagt áherslu á að skoða kælimál gagnavera og hefur verið í góðu sambandi við sína birgja á því sviði. Spennandi verður að fylgjast með uppbyggingu gagnavera hér á landi í framtíðinni.





Iðnaðarsvið

Nergeco hraðopnandi iðnaðarhurðir

Nergeco hurðirnar eru fyrir löngu orðnar þekktar á íslenskum markaði, sérstaklega sem frysti- og kæliklefhurðir. Óhætt er að segja að sala á Nergeco hurðum hafi verið mjög góð undanfarna mánuði og hafa á þessu ári verið seldar yfir 20 stórar hurðar og nær allar fyrir frysti- eða kæliklefa. Helstu viðskiptavinir undanfarið eru m.a. Íslenskir Aðalverktakar hf, HB Grandi hf, Vinnslustöðin hf, Garri hf, Íslensk Ameríska hf, Samskip hf, Loðnuvinnslan hf, Kælismiðjan Frost hf og Fiskkaup hf svo nokkrir séu nefndir. Uppsetningu þessara hurða hefur í langflestum tilvikum verið í höndum LEE Rafverktaka ehf.



Frigo 3 hurð hjá Granda



Frigo 3 hurð hjá Garra heildverslun



Frigo 3 hurðir og Munters loft-purrkunarkerfi hjá Vinnslustöðinni

Bauhaus

Húsnæði verslunarinnar undir rótum Úlfarsfells er gríðar stórt og tilkomumikið. Fjöldinn allur af stórum innkeyrslu- og millirýmahurðum er í húsinu en Bauhaus valdi Efaflex hraðopnandi iðnaðarhurðir frá Kælitækni. Um er að ræða hágæða álprófila hurðir sem opnast allt að 2 metra á sekúndu. Kælitækni óskar Bauhaus til hamingju með stórglæsilega verslun. Uppsetning þessara hurða var í höndum LEE Rafverktaka ehf.



SRT innkeyrsluhurðir m. plexigleri



SST álprófilahurðir inn á lager



Ölgerðin

Þá valdi Ölgerðin einnig Efaflex hraðopnandi iðnaðarhurð frá Kælitækni. Hurð þessi er með svokallaðri ákeyrslu vörn eða *Active Crash System* sem virkar þannig að hurðin fer úr falsinu þegar keyrt er á hana og skemmist því lítið sem ekkert við áreksturinn. Einfalt er svo að fella hurðina aftur í falsið. Uppsetning var í höndum LEE Rafverktaka ehf.





Lönaðarsvið

Frystiklefi fyrir heildverslunina Garra

Garri heildverslun ákvað að stækka frystigeymslur sínar á árinu og fyrir valinu var klefi og búnaður frá Kælitækni. Frystiklefaeiningar eru PUR stálsamlökueiningar frá Dagard. Hurðin inn í klefann er sjálfvirk hraðopnandi og tvöfalt einangruð frystiklefahurð frá Nergeco. Klefinn er um 1800m³ og lofthæð tæplega 9 metrar. Vélbúnaðurinn er einnig frá Kælitækni og þar var notast við loftkælda útisamstæðu frá Rivacold með Bitzer þjöppum svo og ryðfria GEA Küba frystiblásara. Stjórnbúnaður er Carel og tengist vaktkerfi og skjámynd um internetið.

Frystiklefaeiningar voru uppsettar af Kára Arngrímssyni ehf hraðhurð af LEE Rafverktökum ehf og vélbúnaður af Kælingu ehf og Raffélaginu ehf. Þökkum við þeim gott samstarf.



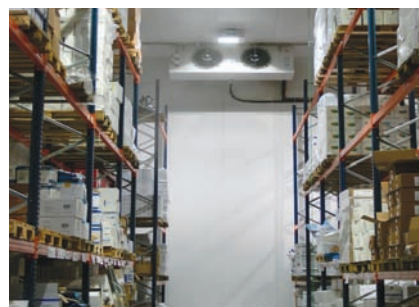
Rivacold vélasamstæða fyrir frystiklefa Garra hf.



Nergeco Frigo 3 frystiklefahurð hjá Garra hf.



GEA Küba frystiblásara hjá Garra hf.



Stálsamlökueiningar eru frá DAGARD og er klefinn um 9 m að hæð.

Sérverslun Kæliverktakans

Kæli- og frystivélaolíur

Eigum á lager hina vinsælu FUCHS frystivélaolíu (Esterolíu) SEZ32 í 5L og 1L brúsum og einnig SE170 fyrir Bitzer skrúfupjöppur í 10L brúsum.



Tecumseh samstæður

Eigum á lager gott úrval af loftkældum og vatnskældum Tecumseh vélasamstæðum í ýmsum stærðum.



Neyðarbúnaður í frystiklefa

Samkvæmt nýrri reglugerð er skylda að vera með sérstakan neyðarbúnað í frysti- og kæliklefum. Kælitækni er með á lager slíkan búnað sem er handhægur og einfalt að setja upp.



Ný vaktstöð Carel PlantWatch Pro

Nýjasta vaktstöðin frá CAREL hefur verið endurbætt og er nú með snertiskjá og táknmyndum. Allt viðmót er auðvelt og uppsetning nánast "plug&play". Auðvelt er að tengjast vaktstöðinni með USB lykli og vinna frá PC vél. Stöðin kemur í litlum kassa sem staðsetja má nánast hvar sem er í þurru rými hvort heldur sem er í vélarúmi eða inni á skrifstofu.



Ýmsar vörur frá Carly

Höfum sem fyrr á lager mikið úrval af vörum frá Carly, s.s. rakasíur, burn-out síur, olíuskiljur, sogkútar, sjónglös, kúluloka, olíujöfnunarbúnað ofl.





Ýmislegt

Ískalt og svalandi vatn

Það þykir sjálfsagt í dag að aðgengi starfsfólks að hreinu, köldu og fersku vatni sé sem ákjósanlegast. Einnig er alltaf gott að geta boðið viðskiptavinum vatn sem hressingu.

Ertu nokkuð að kaupa vatn?



Það er mun hagkvæmara að kaupa vatnsdrykkjartækið í stað þess að leigja það. Við gefum þér svo vatnið!!!! Kaup á vatnsdrykkjartæki hvort sem um er að ræða beintengt við vatn eða tæki með kút borgar sig fljótt upp. Stöðugt fleiri festa kaup á vatnskæli í stað þess að leigja þá og kaupa vatn.

Kælitækni er með á lager gott úrval af vatnsdrykkjartækjum frá ítalska fyrirtækinu Cosmetal. Tækin hafa fengið mjög góða dóma bæði fyrir góð gæði og flotta hönnun.

Í boði eru bæði beintengd tæki og með brúsa, með og án kolsýru og með heitu vatni.



Barkælar og vinkælar frá Norpe & Vestfrost

Kælitækni er með á lager barskápa frá Norpe og vinkæla frá Vestfrost. Báðir framleiðendurnir eru skandinavískir og þekktir fyrir gæða vörur.



Breytingar hjá Kælitækni

Í byrjun árs var Guðmundur Ásmundsson ráðinn framkvæmdastjóri fyrirtækisins. Guðmundur er iðnaðarverkfræðingur og starfaði áður hjá Samtökum iðnaðarins. Hann hefur viðtæka reynslu af margvíslegum verkefnum fyrir fyrirtæki á sviði hátækni iðnaðar.

Í nóvember byrjun réð Kælitækni einnig til starfa Ólaf H. Jónsson. Ólafur er matreiðslumaður að mennt og hefur góða reynslu bæði sem slíkur og sem söluráðgjafi. Ólafur starfaði til margra ára hjá Jóhanni Ólafssyni og sinnti meðal annars starfi forstöðumanns veitingasviðs.

Kælitækni býður Guðmund og Ólaf velkomna til starfa og væntir mikils af þeim 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.

