



®
ТермоКул
Группа Компаний

представляет:

ADAP-KOOL® – надежный помощник в эксплуатации холодильного оборудования

Даже самое современное холодильное оборудование не может быть настолько надежным, чтобы работать безотказно длительное время без сервисного обслуживания. Рано или поздно возможны сбои и аварийные ситуации, причем это может произойти, когда на предприятии отсутствует обслуживающий персонал. Для оперативного устранения неисправности необходимо своевременно получить сигнал о сбое в системе холоснабжения с информацией о характере неисправности.

С этой целью компания Danfoss разработала систему ADAP-KOOL® для удаленного мониторинга и управления холодильным оборудованием, работающим в области коммерческого и промышленного холода.

Электронная система управления ADAP-KOOL® – это:

- **Качество.** Оптимальное сохранение качества продуктов питания и увеличение срока их содержания в холодильных камерах в соответствии с санитарными правилами достигаются благодаря поддержанию требуемых параметров технологических режимов, а также функциям адаптивного управления и точной работе систем контроля и управления.

- **Надежность.** Система управления позволяет моментально (“on-line”) информировать обслуживающих объект сервисных диспетчеров при возникновении аварийных ситуаций в любое время суток. Неисправности, возникающие в холодильной установке, устраняются сервисной службой дистанционно до того, как ситуация станет критической. Если диспетчер не может дистанционно устранить проблему, то он вызывает сер-

висную бригаду. Бригадиру выдается вся информация по возникшей проблеме, что способствует скорейшему устранению неисправностей.

- **Компьютерное обеспечение.** Специальное компьютерное обеспечение “AK Монитор” дает возможность получать информацию о рисках и условиях, приводящих к их возникновению, и параметрах, имеющих существенное значение для безопасности хранения продукции, в том числе данные о температурных режимах в камерах, прилавках или витринах, а также план холодильного объекта. Система имеет простой интерфейс и удобна в обслуживании. Может в реальном времени представлять показания датчиков в виде гистограмм, таблиц, наглядных макетов.

- **Мониторинг и диспетчеризация.** Специалисты сервисной службы имеют мобильные телефоны и портативные компьютеры (ПК), при помощи которых осуществляются мониторинг и диспетчеризация холодильных установок из любого места: офиса, машины, дома и т.д. При этом ПК можно подключать непосредственно к интерфейсному модулю или дистанционно при помощи модема и телефонной линии, GSM-модема или через Интернет.

- **Энергосбережение.** Экономия электроэнергии составляет до 30 % благодаря оптимизации всех параметров холодильной установки.

- **Сокращение издержек.** Уменьшаются эксплуатационные затраты. Время простоя холодильного оборудования сокращается до минимума из-за минимизации времени на поиск и устранение неисправности. Срок

службы холодильного оборудования увеличивается благодаря совершенным алгоритмам управления, использованию электронных расширительных вентилей, "плавающему" давлению кипения/конденсации, расширенным функциям аварийной сигнализации.

За последние два года специалисты Группы Компаний "ТермоКул" оснастили системами ADAP-KOOL® с использованием электронных ТРВ ведущие предприятия АПК, оптово-розничной торговли и медицинские учреждения, в том числе:

- ✓ Мясокомбинат "ОСТАНКИНСКИЙ" (Москва) – система технологического кондиционирования цеха приготовления фарша ($t_{возд} = 12^{\circ}\text{C}$, $V_{возд} = 100\,000 \text{ м}^3/\text{ч}$, $Q_0 = 440 \text{ кВт}$, с использованием систем непосредственного охлаждения).
- ✓ Мясокомбинат "СНЕЖНА+Д" (Москва) – скороморозильный аппарат спирального типа "FRIGOSCANDIA" производительностью 450 кг/ч с системой холодоснабжения.
- ✓ Мясокомбинат "СЕРГИЕВО-ПОСАДСКИЙ" (Московская обл.) – скороморозильный аппарат спирального типа "FRIGOSCANDIA" производительностью 450 кг/ч с системой холодоснабжения.
- ✓ Мясокомбинат "ЦАРИЦЫНСКИЙ" (Москва) – система холодоснабжения для скороморозильного аппарата спирального типа "FRIGOSCANDIA" производительностью 600 кг/ч ($Q_0 = 112 \text{ кВт}$).
- ✓ Колбасный завод "ВЕГУС" (Москва) – система холодоснабжения камер интенсивного охлаждения продукции ($Q_0 = 406 \text{ кВт}$).
- ✓ Птицефабрика "РУССКО-ВЫСОЦКАЯ" (Ленинградская обл.) – установка получения ледяной воды "BUCO" ($V_{воды} = 24 \text{ м}^3/\text{ч}$, $Q_0 = 224 \text{ кВт}$) для охлаждения тушек птицы в линии убоя фирмы "LINCO" производительностью 8 000 голов в час.
- ✓ Птицефабрика "МОССЕЛЬПРОМ" (Тульская обл.) – камеры замораживания тунNELьного типа общей производительностью 18 т/ч и хранения птицы с суммарным объемом охлаждаемых помещений 6 470 м³; установка получения ледяной воды "BUCO" ($V_{воды} = 20 \text{ м}^3/\text{ч}$, $Q_0 = 373 \text{ кВт}$) для охлаждения тушек птицы в линии убоя фирмы STORK производительностью 6 000 голов в час.
- ✓ Пивоваренный завод "ПЯТЫЙ ОКЕАН" (Московская обл.) – установка получения ледяной воды "BUCO" ($V_{воды} = 68,1 \text{ м}^3/\text{ч}$,

$Q_0 = 199,6 \text{ кВт}$) для охлаждения пивного сусла и продукции в бродильных аппаратах и аппаратах дображивания.

✓ Плодоовощная база "НОВЫЕ ЧЕРЕМУШКИ" – 24 камеры хранения фруктов и овощей условной емкостью 9 200 т. Суммарный объем охлаждаемых помещений 93 312 м³.

✓ Областная клиническая больница, ожоговое отделение (Тюмень) – система кондиционирования и вентиляции операционного блока, палат интенсивной терапии и послеоперационных палат, хозяйствственно-административного блока.

Применяя электронную систему управления ADAP-KOOL® для оптимизации работы систем холодоснабжения, кондиционирования и вентиляции, специалисты "ТермоКул" обеспечат многолетнюю безопасную и экономическую работу вашей техники.

Мы гарантируем качество и надежность сервиса.

Россия, 129344, Москва, Енисейская, 2
Факс: (095) 105-3475, тел.: 105-3476
www.thermocool.ru, e-mail: sale@thermocool.ru
Сервис Центр Bitzer Москва:
Лихоборская наб., 9
төл./факс: (095) 153-7098, 153-7118