



Technika chłodnicza



Profesjonalne chłodzenie
dla gastronomii i hotelarstwa

Świetne rozwiązanie dla gastronomii



Gwarancja świeżości dla Państwa produktów.

Innowacyjne i pewne chłodzenie jest nieodłączną częścią Państwa nowoczesnej codzienności w hotelarstwie i gastronomii oraz kluczem do sukcesu. Wyroby masarskie, produkty mleczne, ryby, pieczywo lub napoje – wymagają indywidualnego podejścia. Urządzeniach chłodniczych Viessmanna komory, lodówki, zamrażarki odznaczają się wielofunkcyjnym chłodzeniem i znakomitą jakością znaną na całym świecie od dziesięcioleci.



Nowy standard zachowania higieny

Utrzymanie higieny w chłodzeniu szybko psujących się produktów jest najważniejszym czynnikiem prowadzącym do tego, aby produkty jak najdłużej zachowały swoją świeżość. Ponadto równie ważną i niezmienną zasadą dotyczącą przechowywania w urządzeniach chłodniczych jest ochrona przed niebezpiecznymi bakteriami takimi jak Salmonella. Viessmann oferuje dzięki swoim rozwiązaniom nowy standard w technice chłodzenia pozwalający zachować higienę na najwyższym poziomie, abyście zawsze mieli Państwo pewność, że Państwa towary i produkty pozostaną świeże.

przewodzonej na wysokim poziomie.

W hotelarstwie i gastronomii niezwykłą rolę odgrywają skuteczne i wydajne procesy robocze, krótkie drogi pokonywane przez produkty oraz szybkość i nieskomplikowane przechowywanie towarów wymagających zapewnienia niskich temperatur. Przechowywane towary muszą być łatwo i szybko dostępne. Różne artykuły spożywcze i napoje wymagają często różnych temperatur przechowywania, aby zawarte w nich witaminy nie uległy rozkładowi a wszystko pozostało świeże i trwałe. Wszystko to jest niezwykle ważne w przechowywaniu towarów.

Obojętnie czy jest to wielka kuchnia z miejscem na urządzenia chłodnicze i mrozące, czy też mała i gustowna kuchnia restauracyjna à la „Haute Cuisine” z małą ilością wolnego miejsca, w której jest tylko miejsce na ulokowanie lodówki przemysłowej – firma Viessmann jako europejski lider na rynku z ponad 30 letnim doświadczeniem jest w stanie zawsze znaleźć rozwiązanie dla zróżnicowanych potrzeb i warunków. Wykonanie wg indywidualnych wymagań jest zawsze najwyższej jakości.

Dopasowana do potrzeb profesjonalistów technika chłodzenia na najwyższym poziomie.



Elastyczne i oszczędzające miejsce rozwiązania z zakresu chłodzenia

W chłodnictwie chodzi o optymalne wykorzystanie powierzchni, ponieważ dodatkowe miejsce często związane jest z wysokimi kosztami. Nowe przemysłowe lodówki firmy Viessmann **FLEX-COOL** dzięki wysokiej elastyczności wspaniale dopasowują się do niewielkich pomieszczeń, natomiast nowy system regałów przesuwanych firmy Viessmann umożliwia przekształcenie powierzchni służących do obsługi w powierzchnie magazynowe i pozwala Państwu racjonalniej i jeszcze lepiej realizować procesy robocze.

Profesjonalne usuwanie odpadów

W działalności związanej z artykułami spożywczymi higieniczne przechowywanie odpadów jest nie tylko konieczne, ale przede wszystkim sztywno regulowane przez prawo w zakresie gospodarki odpadami. Co więc zrobić z nieprzyjemnie pachnącymi odpadami z kuchni? Viessmann oferuje jako rozwiązanie higieniczne i niezawodne usuwanie i schładzanie odpadów.

Gwarancja świeżości Państwa produktów



Tecto standardowe urządzenia chłodnicze, seryjnie wyposażone w **SilverProtec®**

W nowoczesnym przechowywaniu produktów wymagających chłodzenia zarówno w ramach prowadzonej działalności gospodarczej jak i w gospodarstwie domowym nie można zrezygnować z optymalnie chłodzonej spiżarni. Zarówno w zakresie przechowywania kegow, zapasów wina czy artykułów spożywczych Viessmann oferuje optymalne rozwiązanie: urządzenia chłodnicze, lodówki i zamrażarki charakteryzujące się idealnymi warunkami temperaturowymi i praktycznymi rozwiązaniami w zakresie pojemności!

Liczne standardowe wymiary ze zmiennymi szerokościami i głębokością umożliwią spełnienie wszystkich Państwa życzeń dotyczących różnorodnego zastosowania. Już najmniejsze wersje produktu zajmujące jedynie powierzchnię 1,08 m², mające wysokość 1.95 m i pojemność 1540 l zapewniają wystarczająco dużo miejsca, aby Państwa produkty były przechowywane w sposób uporządkowany i przejrzysty.



Standardowe urządzenia chłodnicze

Komory chłodnicze:

- zakres temperatur od +3°C do +19°C
- 60, 80, 100 mm standardowe grubości izolacji (nie zawierające FCKW)
- dostępne w wersjach standardowych oraz przemysłowych
- pozwalają zachować pełną higienę dzięki podłożu ze stali szlachetnej
- liczne różnorodne wymiary standardowe dostępne od zaraz

Komory chłodnicze i mroźnicze:

- zakres temperatur od -50°C do +60°C
- 60 – 150 mm grubości izolacji (nie zawierające FCKW)
- pozwalają zachować pełną higienę dzięki podłożu i ścianom wykonanym zgodnie z programem Tecto
- perfekcyjnie dopasowana technika systemowa do agregatów chłodzących Viessmann

Zalety widoczne już od pierwszego wejrzenia

- zdefiniowana jakość montażu i prosty sposób na rozbudowę dzięki systemowi wpustów i sprężyn z samocentrującym mimośrodowym mechanizmem mocującym.
- perfekcyjna izolacja i niewielkie zużycie energii dzięki bardzo dokładnemu procesowi produkcji.
- długa żywotność
- ciągła pewność i bezpieczeństwo pracy
- optymalność pod względem ekologicznym dzięki produkcji bez wykorzystania FCKW i utylizacji
- wysoka niemiecka jakość we wspaniałym wykonaniu
- elastyczne rozwiązania dopasowane do indywidualnych potrzeb



Tabela użytkownika – funkcjonalność & przejrzystość

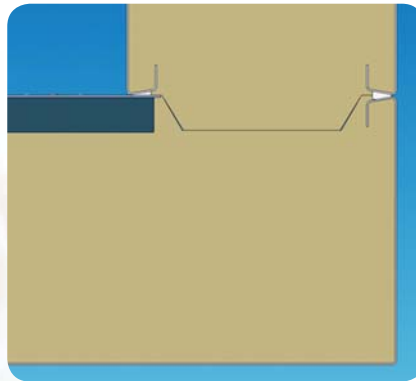
Tecto – czysta higiena

Nasze rozwiązania Tecto Standard i wersje Tecto Spezial spełniają doskonale wszystkie wymagania towarów konieczne do higienicznego i sterylnego magazynowania produktów wymagających chłodzenia.

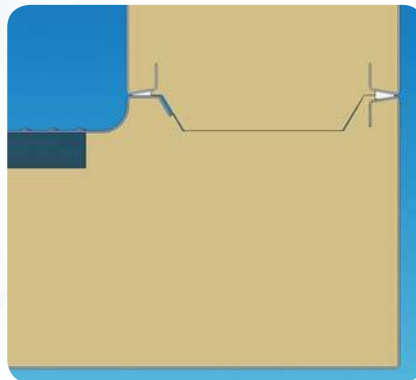
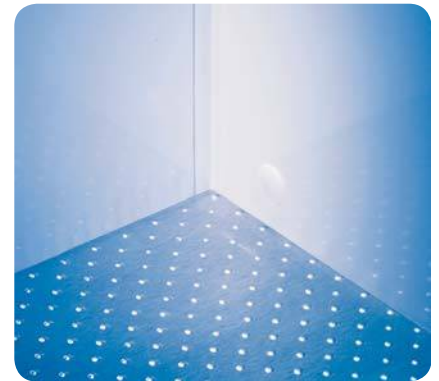
W urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach z systemem Tecto Standard ściany bezpośrednio przylegają do nieprzepuszczającej ciepła podstawy wykonanej ze stali nierdzewnej. Elementy chłodziarek i zamrażarek Tecto Standard WL80, WL100 są wyposażone we wpusty i sprężyny, między którymi znajduje się dodatkowe uszczelnienie.

Wersja Recto Spezial charakteryzuje się doskonale uszczelnioną podstawą, ściśle i higienicznie przylegającą do ścian. Dodatkowo brzozy podstawy są zaokrąglone, a jej powierzchnia wykonana jest bezszczerlinowo i bezstopniowo. Ściany urządzeń chłodniczych nie posiadają szczelin między ściankami urządzenia i są ściśle posadowione na podstawie. Elementy ścian nie zachodzą na siebie i wykonane są bezszczerlinowo. Naroża ścian urządzenia są wyposażone od strony wewnętrznej przestrzeni chłodniczej w dodatkowe zaokrąglenie.

Dzięki temu zagwarantowano długotrwałe zapobieganie osadzaniu się brudu.



wersja Tecto Standard – z podstawą ze stali nierdzewnej, prasowaną w kształcie stożka



wersja Tecto Spezial – z podstawą ze stali nierdzewnej, prasowaną w kształcie koła



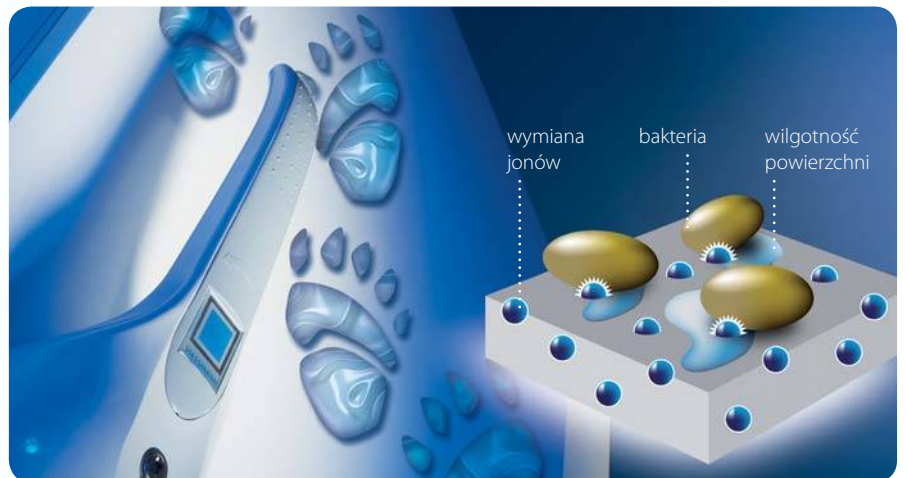
SilverProtec®

Teraz przeciwbakteryjna powłoka proszkowa w standardzie

Powłoka proszkowa Viessmann **SilverProtec®** urządzeń i agregatów chłodzących oferuje aktywną i długotrwałą ochronę przed mikroorganizmami, aż po trudno dostępne w czasie standardowego czyszczenia szczeliny.

Uwalnianie naturalnych jonów srebra prowadzi do tego, że bakterie i grzyby obumierają podczas kontaktu z powierzchnią. **SilverProtec®** działa przy tym potrójnie: blokuje wymianę protoplazmy, zapobiega oddychaniu komórkowemu, hamuje podział komórek i powoduje przy tym, że mikroorganizmy podczas kontaktu z powierzchnią obumierają.

Od teraz wszystkie urządzenia chłodnicze, lodówki, zamrażarki wyposażone są w antybakteryjną powłokę proszkową **SilverProtec®** – całkowicie niewidoczną, dostępną bez dopłat, o dużej skuteczności w walce z niechcianymi zarazkami!



wyróżniony nagrodą
VdF innowacja roku
2005



polecany przez
niemieckie stowarzyszenie kontrolerów artykułów spożywczych

Rozwiązania chłodnicze charakteryzujące się maksymalnym wykorzystaniem przestrzeni i zapewniające elastyczne zaspokojenie wszelakich potrzeb.



System regałów Rega Stabio, Almo, Ferro



Przemysłany w najmniejszych szczegółach: renomowana marka Viessmann przekonuje nas nie tylko innowacjami nowoczesnej techniki chłodzenia, ale także precyzyjnymi koncepcjami w zakresie funkcjonalnych rozwiązań w dziedzinie regałów chłodniczych.



Wytrzymały system regałów Rega Stabio oferuje dzięki zastosowaniu wysokiej klasy materiałów ze stali nierdzewnej najwyższą wytrzymałość materiału a gładka powierzchnia sprawia, że regał czyści się łatwo i przyjemnie.

System regałów Almo Rega wykonany z lekkiego aluminium o dobrej jakości nadaje się w szczególności do chłodzenia towarów suchych, do których trzeba zagwarantować dostęp z każdej strony.

Zamykane z użyciem wsuwanych zamków między ramami regału a belkami nośnymi zapewniają precyzyjne bezpieczeństwo eksploatacji. Wysokiej jakości anodowanie powierzchni gwarantuje najlepszą odporność na korozję.

System regałów Rega Ferro z cynkowanej ognioowo stali jak i różnego rodzaju wkłady zapewniające bardzo szerokie spektrum zastosowania poszerzają naszą ofertę produktową. Systemy regałów Viessmann zgodne są oczywiście z programami czyszczenia HACCP.



Lodówki przemysłowe FLEX-COOL



Lodówki przemysłowe Viessmann przekonują przede wszystkim swoją profesjonalną jakością i niesamowitą wydajnością. Wysoka jakość komponentów chłodzących gwarantuje równomierny rozkład temperatury we wnętrzu lodówki. Przestrzenne rozmiary wnętrza lodówki jak i duża elastyczność

w zakresie podziału wnętrza lodówki powodują, że lodówki Viessmann **FLEX-COOL** stają się gwarancją zachowania świeżości produktów dla profesjonalistów.

Najwyższe wymagania w zakresie wzornictwa i estetyki zapewniają perfekcyjne dopasowanie się lodówek przemysłowych Viessmann do Państwa wnętrza. Wszystkie modele lodówek zarówno z zewnątrz jak i wewnątrz wykonane są z surowców najwyższej jakości i przekonują dodatkowo doskonałymi cechami charakteryzującymi ich wnętrza (np. komfortowym i prostym czyszczeniem oraz maksymalnym wykorzystaniem powierzchni).

Lodówki przemysłowe Viessmann są idealnym uzupełnieniem profesjonalnego wyposażenia przede wszystkim ze względu na dużą wszechstronność, od zamrażalników do czekolady po klimatyzowaną szafę na śmietanę.

Profesjonalne usuwanie odpadów

Nasz Partner



Urządzenie chłodzące do odpadów CONFY-COOL



Higieniczne składowanie odpadów ma szczególnie duże znaczenie w zakresie artykułów spożywczych i jest prawnie regulowane m.in. przez ustawę o gospodarce odpadami. Stosownie do tego zaleca się składowanie wielu organicznych i nieorganicznych odpadów w temperaturach poniżej 5 °C. Aby sprostać

wysokim wymaganiom kuchni restauracyjnych, rzeźni, zakładów przetwórstwa artykułów spożywczych, gastronomii, marka Viessmann oferuje perfekcyjne rozwiązanie dla ekonomicznego i niezawodnego chłodzenia odpadów w postaci urządzenia chłodzącego do odpadów **CONFY-COOL**.

Przemysłowe wyposażenie do optymalnego użytkowania

Zamykane drzwi, wygodne uchwyty, wymienne magnesowe ramy uszczelniające gwarantują idealne zastosowanie urządzenia do chłodzenia odpadów. Poza tym urządzenie wyposażone jest w łatwe w obsłudze otwory do wrzucania odpadów obsługiwane bez potrzeby użycia narzędzi oraz odkręcane nawiasy dla większego komfortu czyszczenia. Profile wprowadzające i stykowe we wnętrzu umożliwiają dokładne pozycjonowanie kontenera poniżej otworu do wrzucania a dostępna w urządzeniach produkowanych seryjnie rama wjazdowa ułatwia wymianę pojemników na śmieci.

Szczegółowe informacje o naszych produktach i usługach, znajdą Państwo w naszym katalogu „Chłodzenie na wymiar”.

Mocne argumenty

Zalecane przez ekspertów

W wyniku wprowadzenia naszej przeciwbakteryjnej powłoki proszkowej **Silver-Protec®**, jako nowego standardu higieny dla wszystkich urządzeń chłodniczych, lodówek, zamrażarek, marka Viessmann Kühlechnik AG otrzymała rekomendację stowarzyszenia kontrolerów artykułów spożywczych Niemiec.



Made in Germany

Możliwość przeniesienia produkcji marki Viessmann za granicę nie wchodzi w rachubę ze względu na wysoce skoncentrowany know-how, filozofię rynku i długą tradycję. Dzięki skomplikowanemu procesowi od pierwszego pomysłu, przez wykonanie pierwszego prototypu oraz wieloletniemu doświadczeniu i szerokiej fachowej wiedzy planistów, inżynierów, architektów, możliwe jest uzyskanie w zakładzie w Hofie tak wysokiej jakości produkcji.



Sprawdzony w najmniejszym detalu

Produkty firmy Viessmann spełniają zawsze najwyższe wymagania. Dlatego nawet w zakresie ochrony przeciwpożarowej firma jest w stanie zaoferować Państwu szeroką gamę produktów.



W wyniku regularnych i skrupulatnych kontroli zewnętrznych i wewnętrznych marka Viessmann Kühlechnik AG otrzymała jako jeden z dwóch producentów na terenie Niemiec znak zgodności (Ü-Zeichen), jako znak certyfikacji w zakresie budownictwa.



DORA Paweł Kalinowski-Mikołajczuk
www.dorago.pl
biuro@dorago.pl
 telefon: +48 95 718 09 08
 +48 501 465 512
 +48 501 465 514