

## СИСТЕМА BLANCO ICE ДЛЯ ПІДТРИМАННЯ БЕЗПЕРЕРВНОГО ХОЛОДИЛЬНОГО ЛАНЦЮГА

Мошнін Є.С., гр. М-17

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Семенюк Д.П.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Рідкий лід як холодоагент використовується вже протягом багатьох років. Перевагою рідкого льоду є те, що його температура залишається порівняно постійною протягом багатьох годин до повного розтоплення всіх кристалів льоду. Охолодження рідким льодом економічно, зручно й надійно.

Дотепер рідкий лід використовувався тільки на холодильних складах і в баках зворотного охолодження. В інших випадках були потрібні інші способи охолодження, що привело до додаткових витрат і порушення технологічного процесу, особливо це стосувалося технологій Cook&Chill і Cook&Freeze.

Нова система BLANCO Ice вирішує ці проблеми. Вона забезпечує підтримку безперервного холодильного ланцюга протягом усього технологічного процесу Cook&Chill або Cook&Freeze: від зберігання, готування й порціонування блюд до їхнього перевезення.

Переваги системи BLANCO Ice полягають в наступному:

–у безперервному холодильному ланцюзі використовується тільки один, екологічно чистий холодоагент;

–можна використовувати вже наявне або заплановане обладнання, що працює з використанням рідкого льоду. У цьому випадку повний, безперервний холодильний ланцюг створюється без додаткових інвестицій у холодильне обладнання;

–контур рідкого льоду замкнутий. При цьому не виникають забруднюючі навколишнє середовище відходи й шкідливі речовини;

–звичайні холодильні системи під час виробничого процесу споживають багато електроенергії вдень. Завдяки технології рідкого льоду можна генерувати лід не вдень, під час його споживання, а вночі, коли діють вигідні низькі нічні тарифи;

–завдяки можливості зберігання запасів рідкого льоду в технологічному баку, охолодження продовжує здійснюватися навіть у тому випадку, якщо буде відключена холодильна машина;

–високопродуктивне охолодження рідким льодом забезпечує підтримку рівномірної температури відповідно до вимог НАССР. Завдяки цьому гарантується гігієнічна надійність.