



Термоконтейнеры Food Line





Видео

Термоконтейнеры Food Line

Термоконтейнеры Food Line – это новый вид оборудования, созданный для обеспечения непрерывной холодной цепи поставок товаров, требующих соблюдения температурных режимов хранения, от производителя к объектам розничной торговли и потребления.

Использование термоконтейнеров Food Line гарантирует эффективную и безопасную транспортировку охлажденных продуктов, а также продуктов глубокой заморозки на всех логистических этапах.

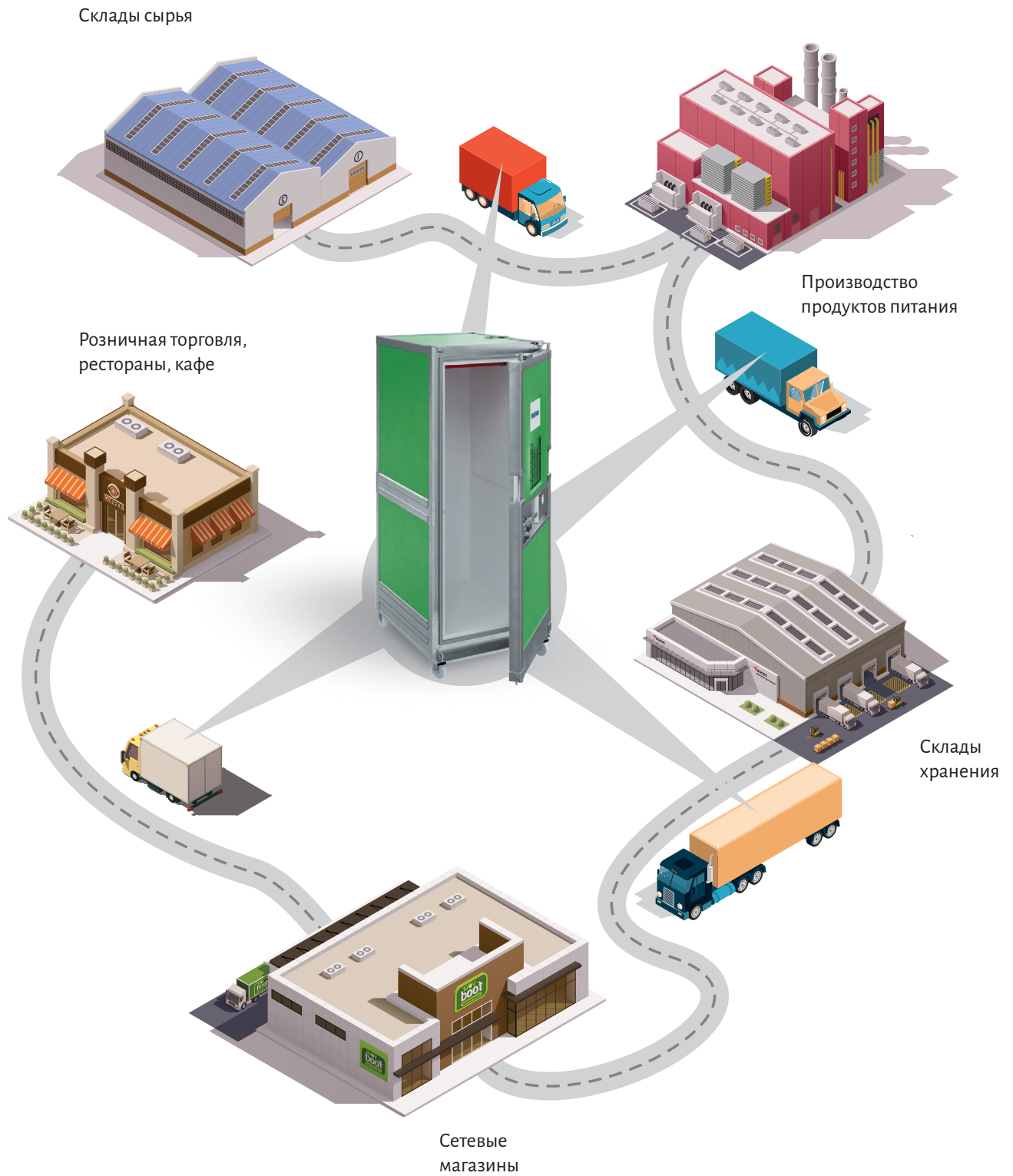
Термоконтейнеры Food Line обладают всеми необходимыми характеристиками для удобной, практичной и длительной эксплуатации.

В условиях доставки в пределах короткого плеча доставки возможности термоконтейнера раскрываются максимально полно. Магазины могут принимать продукты в ночную смену, а раскладывать их по полкам в утреннюю.

Термоконтейнеры FoodLine можно загружать нужным ассортиментом под каждый магазин. Не нужно отсчитывать продукты при приемке, а значит уменьшаются риски повреждений и потерь продуктов. Термоконтейнер фактически является сейфом для продуктов.



Схема холодной цепи



Особенности конструкции

Снаружи корпус изготовлен из ударопрочного полистирола и защищен ребрами жесткости из оцинкованной стали.

Внутренний корпус термоконтейнера выполнен из стеклопластика, не имеет швов и способен выдерживать воздействие температур от -30 до +90°C.

Стенки цельнозаливного корпуса толщиной от 82 до 110 мм имеют эффективную термоизоляцию и жесткость, заполнены пенополиуретаном плотностью до 51 кг/м³, что обеспечивает высокий коэффициент теплопроводности 0,028-0,039 Вт/(м·К).

Дверь термоконтейнера оснащена надежным и высокопрочным запорным устройством, стрелочным индикатором температуры внутреннего объема и специальным карманом для размещения сопроводительных документов или маркировки.

При закрывании дверь плотно прижимается к специальному уплотнению, встроенному в корпус, что обеспечивает полную герметичность и изоляцию от теплопритоков.

Во время заправки, загрузки или санитарной обработки термоконтейнера дверь открывается на угол 270° и фиксируется в таком положении специальным устройством.

Современные термоконтейнеры производятся из сертифицированного пластика и допускают мойку в том числе специальными средствами для санитарной обработки тары для пищевых продуктов.





Каталог

Модельный ряд термоконтейнеров Food Line

Термоконтейнеры Polair способны сохранять температуру продуктов внутри до 15 часов. Точное время хранения до начала оттайки, например, замороженной продукции, необходимо считать индивидуально, так как все зависит от начальной температуры продукта, термоконтейнера, массы продукта, плотности загрузки, наличие хладоэлементов.

Усредненные показатели для замороженной продукции в толще продукта – 15 часов. Это время плеча при доставке от распределительного склада до магазина. Значение может быть существенно больше или меньше. Большое значение имеет предварительное охлаждение термоконтейнера на холодильном складе. Термоконтейнеры Polair можно дополнительно оснастить хладоэлементами, которые продлят максимальный срок хранения.

Широкий модельный ряд с различными габаритами и объемом поможет найти оптимальное решение для любой логистической цепи поставок. Термоконтейнеры Polair™ можно разделить на три основных типа.



С основанием на опорах – для возможности перемещения термоконтейнера с использованием гидравлических тележек и автопогрузчиков.



С колесами – для самостоятельного передвижения термоконтейнера без использования дополнительных механизмов. Для облегчения транспортировки дверь оснащается встроенными ручками.



Без опор – для ручного перемещения и возможности многоуровневого штабелирования термоконтейнеров.

Технические характеристики термоконтейнеров Food Line



Модель	CT-150	CT-200	CT-400	CT-700
Тип	без опор	без опор	колесные опоры	колесные опоры
Габарит внешний, мм	600 x 800 x 680	600 x 800 x 880	583 x 800 x 1745	750 x 945 x 1745
Габарит внутренний, мм	470 x 660 x 525	470 x 660 x 725	430 x 625 x 1406	610 x 810 x 1406
Объем, л	150	200	380	700
Полезная нагрузка, кг	50	130	300	500
Вес, кг, не более	35	40	72	90
КОМПЛЕКТАЦИЯ				
Углубления для полок, пар			2	2
Карман для документов			+	+
Ручки для транспортировки	+	+	+	+
Фиксатор двери в открытом положении			+	+
ОПЦИИ				
Хладоэлементы	+	+	+	+
Полка решетчатая			+	+
Колесные опоры			+	+
Термометр			+	+



CT-800

CT-1000

CT-1100

CT-1300

колесные опоры

опоры под поддон

опоры под поддон

опоры под поддон

750 x 945 x 1910

800 x 1200 x 1832

800 x 1200 x 2000

1000 x 1200 x 1832

610 x 810 x 1570

620 x 1025 x 1480

620 x 1025 x 1650

820 x 1040 x 1480

780

950

1070

1270

650

700

700

800

105

150

200

230

2

1

1

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

Преимущества использования термоконтейнеров Food Line



Использование автотранспорта, не оборудованного рефрижераторными установками



Соблюдение температурного режима хранения продукта на всех этапах логистической цепи поставок



Защита и безопасность продукта при транспортировке и хранении



Транспортировка товаров с разными температурными режимами в одном автомобиле



Снижение сроков выполнения приемо-сдаточных и погрузо-разгрузочных работ



Соответствие внутренних и внешних габаритов международным стандартам упаковочной тары



Широкий модельный ряд оптимален для организации эффективной логистики для любого товара и условий транспортировки



Наличие необходимых опций позволяет продлить время поддержания необходимого температурного режима и качества продукта

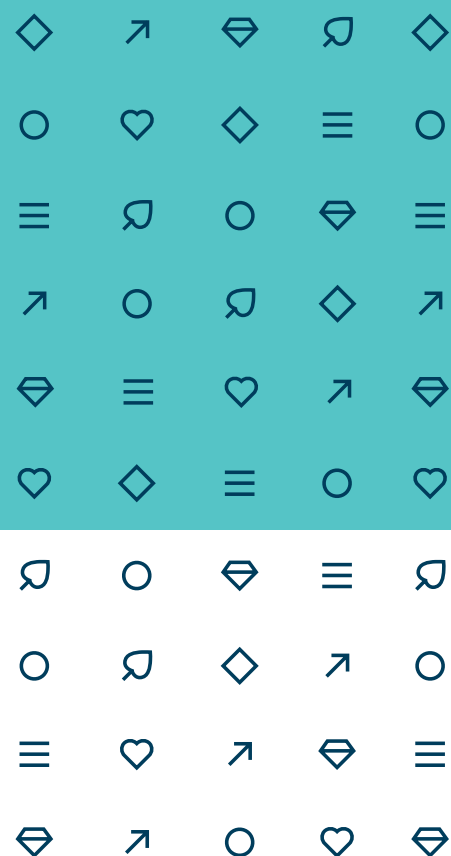


Высокая прочность и надежность термоконтейнеров обеспечивают долговечность и удобство эксплуатации



Подробную информацию о поставщиках оборудования Polair™ в вашем регионе смотрите на сайте www.polair.com в разделе «Где купить»

www.polair.com
www.polairgroup.ru
sales_russia@polair.com



POLAIR