

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛАДАГЕНТА CO<sub>2</sub> В ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОГО

**О.В. СЕРОВ, О.В. УЛЬЯНОВА, ООО «Техноайс-Рус»**

*История итальянской компании Teknoise насчитывает более 25 лет, из которых в течение последних 20 лет оборудование Teknoise активно поставляется на российский рынок, с каждым годом набирая популярность среди производителей мороженого. За короткий период на российских фабриках мороженого установлено большое количество оборудования, в том числе линии для приготовления смеси, фризеры непрерывного действия, экструзионные линии и дозирующие машины.*



Высокотехнологичный подход к проектированию оборудования, включая автоматизацию, безопасность и сохранение энергии, позволяет выполнять современные задачи в производстве мороженого и получать мороженое высокого качества.

Компания Teknoise предлагает фризеры непрерывного типа действия, оснащенные плунжерными или лопастными насосами

(последние позволяют работать с наполнителями мелкой фракции — кусочками фруктов, семенами и т.д.).

Одно из последних эффективных решений Teknoise — разработка фризеров с применением хладагента CO<sub>2</sub> (диоксид углерода) для охлаждения смеси в цилиндре. Это решение продиктовано последними мировыми тенденциями в экологии по

сокращению озоноразрушающих компонентов, в число которых входит и фреон. Хладагент CO<sub>2</sub> безопасен для окружающей среды и не разрушает озоновый слой. В ближайшей перспективе использование фреона будет значительно сокращено. Так, в настоящее время европейские производители уже значительно уменьшают производство фреонсодержащего оборудования. Кроме того, цена на фреон с каждым годом увеличивается.

Кроме безопасности преимуществом CO<sub>2</sub> как хладагента являются низкая стоимость и доступность на рынке. Использование этого хладагента в холодильных системах положительно влияет на качество смеси мороженого. Структура смеси мороженого на выходе из фризера с хладагентом CO<sub>2</sub> более кремообразная, чем при использовании фреона, содержит меньшее количество кристаллов льда в результате эффективного процесса охлаждения смеси в цилиндре до температуры смеси на выходе из фризера  $-7...-8$  °C. Как следствие, происходит значительная экономия энергии при закаливании и хранении готового продукта.

Аналогичную технологию компания Teknoise предлагает для низкотемпературных туннелей, используемых в комплекте с экструзионными линиями и фризерами с центральной системой охлаждения на CO<sub>2</sub>.

Оборудование Teknoise на российском рынке представляет ООО «Техноайс-Рус». Сервисные специалисты и технологи компании имеют многолетний опыт работы в секторе мороже-



ного, оказывая дополнительную техническую и технологическую поддержку не только постоянным клиентам, но и новым компаниям, которые делают первые шаги и хотят получить подробную информацию о технологических особенностях производства мороженого. Наш многолетний опыт

показал, что именно в таком тесном сотрудничестве рождаются уникальные продукты, претендующие на лидерство рынка.

Все клиенты на российском рынке гарантированно получают техническую поддержку. Сервисная служба официального представителя ООО «Техноайс-

Рус» осуществляет гарантийное и постгарантийное обслуживание оборудования Teknoice, тренинги и обучение персонала. При необходимости осуществляется выезд непосредственно к клиенту для обслуживания и подготовки оборудования к следующему сезону.



По вопросам сотрудничества просим обращаться к официальному представителю

ТЕКНОИЦЕ в России – **ООО «Техноайс-Рус»**

Контактные телефоны: 8-900-234-88-83, 8-900-234-88-82

e-mail : info@tehnoice.ru, serov@tehnoice.ru

[www.tehnoice.ru](http://www.tehnoice.ru)