

Хранение приготовленных полуфабрикатов, ингредиентов для приготовления пиццы требует особого температурного режима. С этой целью используется холодильное [оборудование для пиццерии](#), обеспечивающее сохранность продуктов питания.

Конструктивные особенности

Холодильные камеры представляют собой разборно-сборные конструкции, состоящие из сэндвич-панелей. Они в свою очередь делаются из теплоизоляционных материалов, которые по обе стороны защищаются холоднокатаными стальными листами горячей оцинковки, покрытые полимерным слоем. Панели производятся под повышенным давлением с применением пенополиуретановой заливки, благодаря чему исключается образование пустот и мостов холода, а также гарантируется полная адгезия утеплителя к металлической поверхности. Потолочные и боковые панели делают из стальных листов толщиной 0.5мм, основа камеры создаётся из панелей достигающих не менее 1,2 мм в толщину.

Внутренний камерный объём составляет 3–100 м³, толщина внутренних стенок не менее 80мм. Внутри камера может, оснащаться перегородками, защитной завесой, предохраняющей потери холода и клапанами, выравнивающими давление. Также предусматривается световая система индикации и угольные фильтры. Камерные двери имеют распашную или откатную конструкцию с разным диапазоном светового проёма.

Классификация

Это холодильное [оборудование для кафе](#) производится в нескольких исполнениях, оно может быть низкотемпературным, среднетемпературным, также различают камеры шоковой заморозки и морозильники. Если необходимо произвести моментальную заморозку продукции без потери вкусовых характеристик, то подойдут камеры шоковой заморозки.

Среднетемпературные агрегаты позволяют сохранять продукты в охлаждённом состоянии, поддерживая температурный режим на уровне $+14 - -5^{\circ}\text{C}$. Морозильные камеры обеспечивают глубокую заморозку, так как к поддержанию низких температур вплоть до -40°C . В зависимости от назначения холодильные камеры подразделяют на оборудование для хранения и замораживания. В камерах хранения продукция складирована замороженная или охлаждённые продукты, толщина панелей здесь не менее 60мм, а температурный режим $+14 - -25^{\circ}\text{C}$. Камеры замораживания и охлаждения востребованы при необходимости заморозки полуфабрикатов или мясной с рыбной продукцией целиком. У них минимальная толщина панелей 80 мм, а температурный режим $-25 - -40^{\circ}\text{C}$. Лучшие камеры Вы можете приобрести в интернет-магащине www.inkuh.ru.