



COLDTAINER® HmL Hot Meals Line

Изолированные контейнеры для
транспортировки горячих блюд с
автономной системой нагрева и
поддержания температуры
+65 +85С
от встроенной батареи 12 вольт





Компания Euroengel, расположенная в Италии, с 1993 года представляет инновационные идеи и качественные решения для перевозки скоропортящихся продуктов с контролируемой температурой.

Мобильные рефрижераторные контейнеры Coldtainer® 12V – это продукты с уникальными характеристиками и без реальных альтернатив на рынке.

Используя свое ноу-хау, Euroengel разработала и в настоящее время выводит на рынок новую линейку продуктов **HmL**, с функцией сохранения температурного режима горячих блюд при длительной транспортировке.





В индустрии общественного питания всё большее распространение получает система Cook & Serve, которая предусматривает транспортировку предварительно приготовленных продуктов в «горячем виде» от централизованной кухни до пунктов обслуживания.

Критическим моментом для системы Cook & Serve является удержание температуры предварительно приготовленных продуктов за пределами «Температурной зоны опасности» (выше + 65 °С), чтобы избежать попадания бактерий, в течение всего процесса, включая транспорт.

Приготовление еды

Сохранение горячим

Транспортировка

Обслуживание



В настоящее время для доставки приготовленной пищи из основных кухонь в места расположения заказчиков автомобильным транспортом на рынке широко используются полиэтиленовые контейнеры с ротационной формовкой и размерами GN (Gastronorm). Ограниченная изоляция и «пассивная» конфигурация таких контейнеров реально ограничивают общее время сохранения продуктов при температуре выше + 65 ° не более 2,5 часов.

Чтобы продлить это время выдержки, операторы иногда «перегревают» пищу, подвергая опасности вкус продукта.





Также доступным решением для увеличения времени транзита / хранения является использование изолированных транспортных шкафов с дополнительной системой электрического подогрева (110 или 240 В переменного тока), которые должны быть подключены к сети переменного тока по прибытии на место. Эти шкафы спроектированы по принципу «активный / пассивный / возможно активный».

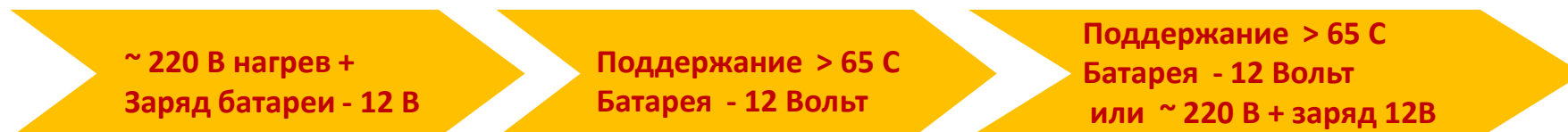


Фактически, они не могут гарантировать стабильное поддержание температуры пищи в случае неожиданного увеличения времени транспортировки, а также тесно связаны с иногда затруднительным доступом к сетевым соединениям переменного тока в пункте назначения.





Euroengel со своими новыми моделями HmL предлагает профессиональным провайдерам питания уникальную модель «Full Active».



Благодаря инновационной системе нагрева 12 В постоянного тока и встроенной батарее с глубоким циклом, устройство способно всегда работать в «активном» режиме, поддерживая в течение 8+ часов температуру пищи при температуре приготовления.



 COLDTAINER

- ❑ Длинный маршрут доставки?
- ❑ Пробки на дорогах?
- ❑ Нет доступа к сети переменного тока в точке обслуживания?
- ❑ Нет возможности поддерживать температуру пищи всегда стабильной, без колебаний, которые могут повлиять на качество и вкус?
- ❑ Это больше не проблема, благодаря новым моделям контейнеров H140 и H330 линии **HmL**





Концепция «HmL»:

- ❑ Два типоразмера высокопрочных формованных контейнеров вместимостью 140 л. и 330 л. с закругленными внутренними углами для безопасной очистки .
- ❑ Автономная работа, со встроенным аккумулятором и зарядным устройством 8+ часов без подключения к сети переменного тока.
- ❑ Непревзойденная толщина изоляции из полиуретана и коэффициент изоляции "K":
H140: изоляция 80-100 мм, "K" 0,35 Вт / м2К-
H330: 100 мм изоляция, "K" 0,27 Вт / м2К
Никакой другой изолированный контейнер для перевозки горячей пищи на рынке не может предложить такие характеристики изоляции.
- ❑ Диапазон внутренних температур от + 65 ° С до + 85 ° С, управляемый цифровым термостатом с внутренним регистратором данных и возможностью экспорта данных.





 COLDTAINER

Оба типоразмера COLDTAINER HmL рассчитаны на загрузку гастроёмкостей (Gastronorm). Специальные вертикальные комплекты из нержавеющей стали (полностью снимаемые для обеспечения надлежащей очистки) используются для установки Gastronorm (GN) различной высоты.

На H140 можно загружать гастроёмкости GN 1/1, 1/2 и 1/3.

На H330 можно загружать гастроёмкости GN 2/1, 1/1 и 1/2





Система нагрева

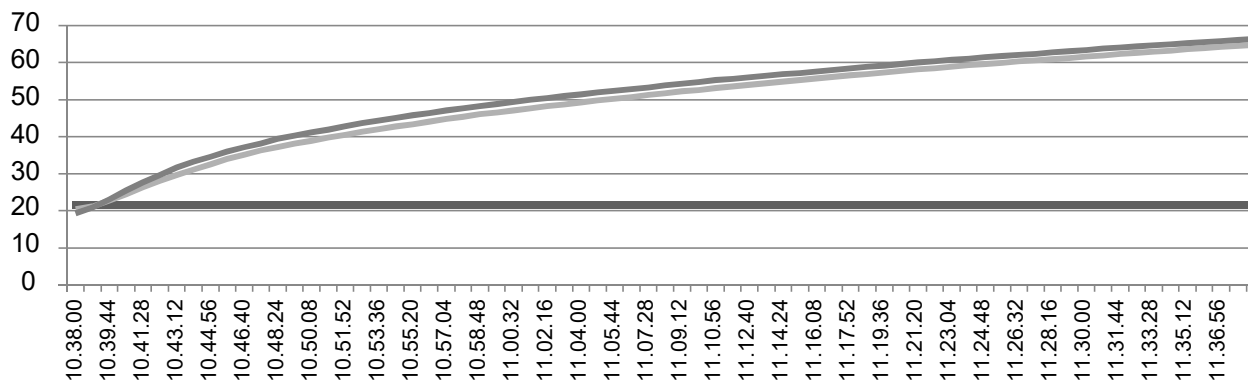
представляет собой нагреваемый объёмный модуль из нержавеющей стали, который можно легко извлечь из контейнера, чтобы облегчить очистку и дезинфекцию.

Мощность нагревательного блока:

- Н140: 270 Вт (12 В постоянного тока)

-Н330: 450 Вт (12 В пост. Тока)

Мощность нагрева обеих моделей достаточна для того, чтобы за один час внутренняя температура пустого контейнера увеличилась с + 20 ° C до + 65 ° C



— Tamb
— Tin1
— Tin2



Встроенная батарея для автономной работы

Контейнеры оснащены внутренней батареей глубокого цикла VRLA (85Ah для H140, 110Ah для H330), что обеспечивает длительное время «активной» автономной работы. Время автономной работы контейнеров HmL с гастрёмкостями, заполненными горячей пищей, составляет не менее 8+ часов.

В комплект входит внешнее установленное трехступенчатое зарядное устройство переменного/ постоянного тока, чтобы обеспечить безопасную и правильную зарядку батареи.

Агрегаты HmL являются единственными «активными» изолированными контейнерами для перевозки горячей пищи с собственным встроенным аккумулятором на 8+ часов автономной работы.





Контроль температуры.

Электронный термостат EVCO с цифровым дисплеем и встроенным выключателем регулирует внутреннюю температуру.

Требуемая внутренняя температура может быть установлена в диапазоне от + 65 ° C до + 85 ° C

К термостату можно подключить модуль EVlink Bluetooth и модуль регистрации данных и управлять им с помощью приложения EVConnect.

Агрегаты HmL являются единственными на рынке изолированными контейнерами для перевозки горячей пищи с возможностью регистрации данных о температуре и функцией отчетности, доступными, как собственный аксессуар.

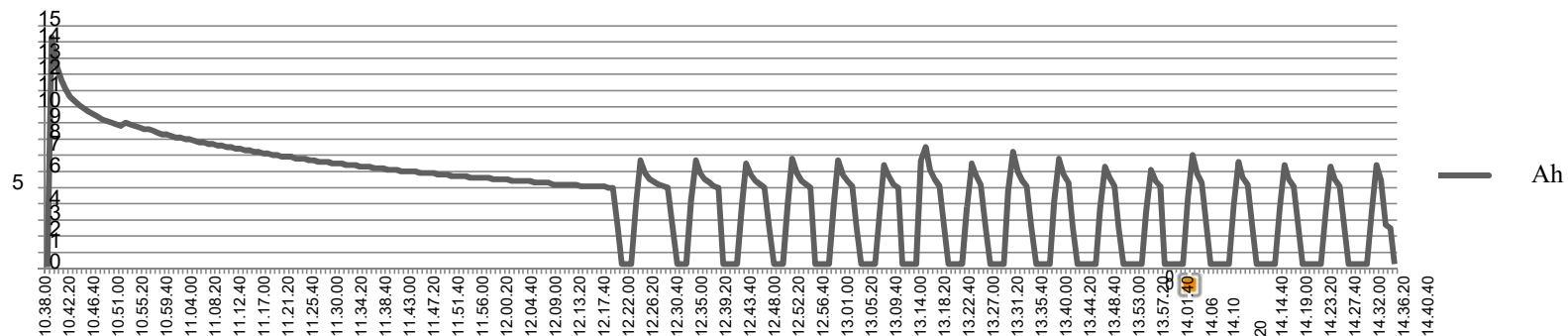




В модулях HmL используются специальные теплообменные модули типа «воздух-воздух», разработанные Euroengel. Нагревательные элементы изготовлены из высококачественного керамического РТС (положительный температурный коэффициент) 12 В пост. тока

РТС - это чувствительные к температуре полупроводники, которые первоначально потребляют полную мощность, чтобы быстро нагреться и достигать оптимальной температуры. Когда температура увеличивается, потребление энергии падает.

Система отопления с РТС очень энергоэффективна и требует очень ограниченного энергопотребления для поддержания заданной внутренней температуры (в данном случае кривая Ah (при 12 В пост. Тока) H140, показывающая нагрев от температуры окружающей среды, а затем поддержание внутренней температуры + 80 ° C





Обогреватели PTC предназначены для работы при пороговой температуре, настроенной на этапе проектирования. Нельзя перегреть теплообменник до температуры выше порогового значения, поэтому защита от перегрева не требуется.

Нагревательные элементы PTC 12 В пост. тока, используемые в моделях HmL, соответствуют стандартам VDE, UL и CSA.

Все остальные изолированные контейнеры с подогревом используют нагревательные сопротивления переменного тока, которые требуют нескольких цепей безопасности.

Использование керамических саморегулирующихся, искробезопасных и энергоэффективных нагревательных элементов 12 В постоянного тока является исключительной чертой линии HmL.



HmL

COLDTAINER



Новая серия HmL вместе с серией автономных охлаждаемых контейнеров Coldtainer AuO предоставляют профессиональным операторам инновационные решения для общественного питания и банкетов, позволяя осуществлять доставку обычным необорудованным транспортом горячих, охлаждённых или замороженных продуктов с гарантией поддержания требуемого температурного режима.