



Η Zoppi Srl σχεδιάζει και κατασκευάζει βιομηχανικά συστήματα ψύξης για μεσαίες και χαμηλές θερμοκρασίες από το 1975 και εξειδικεύεται σε διαδικασίες ψύξης και ανταλλαγής θερμότητας για τη βιομηχανία τροφίμων. Ο σχεδιασμός και η κατασκευή συστημάτων και μηχανημάτων ψύξης για τη βιομηχανία απαιτεί συνεχή έρευνα και άριστες τεχνικές δεξιότητες.

Η Zoppi σήμερα λειτουργεί με τις ακόλουθες πιστοποιήσεις:

Σύστημα διαχείρισης ποιότητας ISO 9001: 2015
Οδηγία Εξοπλισμού Υψηλής Πίεσης 2014/68/EE (πρώην 97/23/EK)

Πιστοποίηση F-Gas Κανονισμός (ΕΕ) 517/2014

Comby - Θέρμανση & ψύξη ταυτόχρονα COMBY®

Παραγωγός: Zoppi

Το πιο ολοκληρωμένο και αποδοτικό σύστημα για την ταυτόχρονη παραγωγή ψυχρών και θερμών υγρών

Το ZG Comby® είναι ένα συμπαγές σύστημα που αποτελείται από τον συνδυασμό ενός ψύκτη υγρών και μιας θερμικής μονάδας (η οποία μπορεί να τροφοδοτηθεί με διάφορους τύπους καυσίμων), ενσωματωμένα σε ένα ενιαίο μονομπλόκ.

Ενδιάμεσα συστήματα ανταλλαγής, που ελέγχονται από ηλεκτρονικές θερμορυθμίσεις, επιτρέπουν την ταυτόχρονη παραγωγή έως και πέντε τύπων ρευστών σε διαφορετικές θερμοκρασίες.

Δεν είναι σταθερό σύστημα, αλλά μια μονομπλόκ μονάδα που μπορεί να εγκατασταθεί και να μετακινηθεί οποιαδήποτε στιγμή, διατηρώντας την ακεραιότητα και τη λειτουργικότητά της. Έτοιμη για εγκατάσταση και σχεδιασμένη για εξωτερική εγκατάσταση, δεν απαιτεί τον σχεδιασμό και την κατασκευή λεβητοστασίων/θερμικών θαλάμων επειδή δεν καταλαμβάνει στεγασμένους και εσωτερικούς χώρους

Είναι κατασκευασμένη εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα, σύμφωνα με τις ανάγκες του πελάτη και με πλήρη σεβασμό στο περιβάλλον.



**Comby - Θέρμανση
& ψύξη ταυτόχρονα**
COMBY®
Παραγωγός: Zoppi

ΘΕΡΜΑΝΣΗ
+80 °C

ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ
ΥΓΙΕΙΝΗΣ
+60 °C

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗ
ΧΡΗΣΗ
+30 °C +50 °C

ΨΥΞΗ
0 °C -10 °C

ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ
+7 °C +12 °C

Τ Α Υ Τ Ο Χ Ρ Ο Ν Α

Χρήσεις

Το μηχάνημα αυτό έχει άπειρες εφαρμογές και χρησιμοποιείται με μεγάλη επιτυχία σε διάφορους τομείς της βιομηχανίας τροφίμων, όπως: οиноποίηση, ζυθοποιία, γαλακτοκομία, κονσερβοποιία, ζαχαροπλαστική, φαρμακευτική, χημική, αγροτική βιομηχανία, καθώς και όπου απαιτείται ταυτόχρονος έλεγχος θέρμανσης και ψύξης προϊόντων.

Είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για συνδυασμό με συστήματα οινολογικής οиноποίησης και θερμοοиноποίησης, διπλότοιχες σωληνώσεις,

συμπυκνωτές, εξατμιστές και παστεριωτές για τη θερμική επεξεργασία τροφίμων, για τον έλεγχο θερμοκρασίας και υγρασίας σε αποθηκευτικούς χώρους, με δεξαμενές και εναλλάκτες θερμότητας για τη σταθεροποίηση υγρών τροφίμων όπως κρασί, μπύρα, ροφήματα και αναψυκτικά.

Το ZG Comby® είναι ένα εξαιρετικά ευέλικτο μηχάνημα και για τον λόγο αυτό σχεδιάζεται και κατασκευάζεται κατά παραγγελία ώστε να καλύπτει κάθε ανάγκη.