

Камеры интенсивного охлаждения и шоковой заморозки «ИРБИС»

Предприятие «Ирбис» – единственный российский производитель серийного оборудования для шоковой заморозки, соответствующего европейским стандартам качества. Мы первыми среди российских компаний вывели на рынок камеры шоковой заморозки.

- ~~Вот лишь несколько преимуществ~~ **Вот лишь несколько преимуществ** нашей продукции:
оборудования с Вашими продуктами;
- *Срок изготовления по индивидуаль-ному заказу – 4 недели;*
- *Шеф-монтаж оборудования;*
- *Обучение работе с оборудованием с вручением сертификата от производственного предприятия «Ирбис».*
- *Комплектующие премиум-класса из Германии и Франции.*

Именно поэтому...

Шоковая заморозка – это «Ирбис»!

Специализированная система охлаждения и заморозки рассчитана для работы со всеми видами продуктов: от гастрономии до кондитерских изделий. Поэтому камеры шоковой заморозки «Ирбис» имеют широкий спектр применения: от предприятий общепита до промышленных пищевых производств.

Большинство заказчиков, после работы с нашим оборудованием в последствии выбирают



Сеть ресторанов быстрого питания «Жар-Пицца»



В производственный цех крупной сети ресторанов быстрого питания «Жар-Пицца» в г. Волгограде установлена камера шоковой заморозки ВСФ 2/1-Т2 из нержавеющей стали, с зимним комплектом, тоннельного типа исполнения. Камера смонтирована в уровень пола с использованием обогреваемых пороговых накладок.



Так же, для удобства эксплуатации и правильного распределения технологических потоков было предложено перенести один из дверных проемов камеры на боковую стенку.



Камера шоковой заморозки кулинарных изделий и готовых блюд.

Сеть супермаркетов «Виктория»

о ВИКТОРИЯ

«Виктория» - сеть супермаркетов, имеющих собственное производство кулинарных, мясных и рыбных изделий.

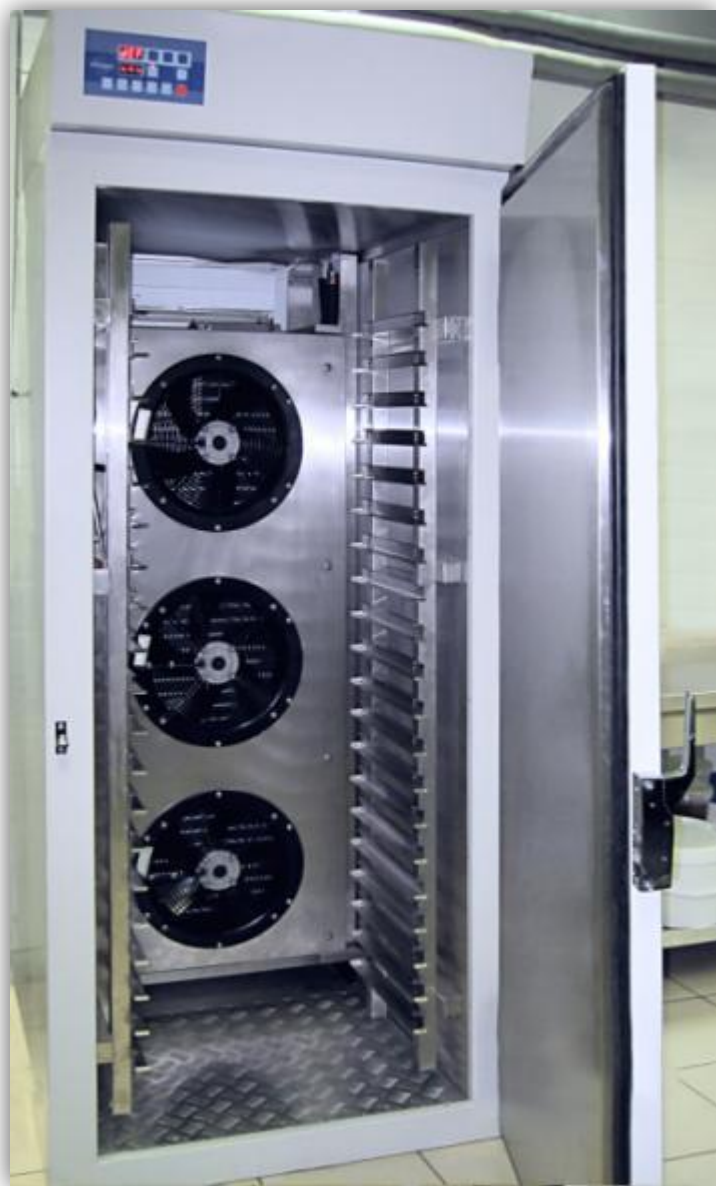
Для изготовления широкого ассортимента кулинарных изделий наши партнеры используют технологию Sous Vide, подразумевающую использование интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.

Для внедрения данной технологии «Виктории» понадобилось оборудование высшей степени надежности и качества.

Шафы интенсивного охлаждения «Ирбис» смогли полностью удовлетворить предъявляемые к оборудованию высокие требования.

Камеры интенсивного охлаждения позволили:

- Сохранить свежесть, цвет и внешний вид продуктов вплоть до подачи на стол;
- Сохранить концентрацию натуральных ароматов;
- Сохранить сохранность питательных веществ;
- Минимизировать потери массы продукта при приготовлении;
- Увеличить срок хранения;
- Сократить расходы при хранении продуктов.



Камера интенсивного охлаждения кулинарных, мясных и рыбных изделий

Мясоперерабатывающий завод «Ремит»



На столичном рынке мясоперерабатывающий завод Ремит представляет свою продукцию более двенадцати лет. За эти годы он сумел вырасти из небольшого опытного цеха в крупного подмосковного колбасного производителя. Сейчас мясокомбинат Ремит выпускает более двухсот видов высококачественных мясных и колбасных продуктов разного ценового диапазона.

Выполненные работы:

Наша компания произвела поставку и пуско-наладочные работы камеры шоковой заморозки.

Камера шоковой заморозки позволила:

- ускорить производственный цикл;
- сохранить исходное качество продукта;
- увеличить сроки хранения конечного продукта;
- в **5 раз** уменьшить потери массы продукта с 4,3% до 0,9%.



Комплект завод «Ирбис» производит для компании «Ремит» вторую камеру
по индивидуальному проекту.

143983, Московская обл., г. Балашиха, мкр. Керамик, ул.
Керамическая, 2а, тел.: +7 (499) 350-23-95; mail@irbispro.ru; irbispro.ru

GEORGE FROZEN FOODS CORP.



Для компании по производству замороженных полуфабрикатов GEORGE FROZEN FOODS CORP. (Brooklyn, NY USA) изготовлена камера шоковой заморозки коммерческой серии VCF 1/1-T1. Камера выполнена с выносным компрессорно-конденсаторным агрегатом(C2).

Камера шоковой заморозки позволила:

- Надолго сохранять свежесть готовых полуфабрикатов;
- Сократить расходы на заморозку продукции;
- Сэкономить производственные площади за счет функции перехода в режим хранения.

Данные преимущества позволили нашим партнерам расширить географию продаж и увеличить объемы производства. На данный момент завод изготовил вторую камеру шоковой заморозки для нашего американского

партнера
Камера шоковой заморозки для полуфабрикатов в тесте.

Сеть фирменных магазинов «У Палыча»



О компании:

«У Палыча» известна потребителям своими невероятно вкусными и качественными блюдами, которые готовятся на собственном комбинате. Сегодня на комбинате производится более 300 видов продукции по фирменным рецептам: салаты, торты, вареники и многое другое.

Для повышения производительности и качества блюд «У Палыча» внедрила технологию **Cook&Chill**, включающую использование камер интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Только «Ирбис» смог предложить нужную клиенту комбинированную камеру по цене **вдвое дешевле западных аналогов**.

Камера интенсивного охлаждения и шоковой заморозки полуфабрикатов.



Сеть столовых «Тарелка»



Сеть предприятий общественного питания «Тарелка Столовая» работает для жителей Москвы и Санкт-Петербурга с 2013 года. Сеть предлагает блюда русской и европейской кухни по демократичным ценам.

Выполненные работы:

В сеть столовых «Тарелка» изготовлена и установлена камера шоковой заморозки VCF 2/1 T2, туннельного исполнения для заморозки готовых блюд.

Камера шоковой заморозки позволила:

- - Сохранить свежесть, цвет и внешний вид продуктов вплоть до подачи на стол;
- Оптимизировать производство и сократить расходы при приготовлении и хранении продуктов.



Камера интенсивного охлаждения и шоковой заморозки

Фабрика-кухня Mr. Food



О компании:

Mr. Food изготавливает и поставляет блюда для банкетов, фуршетов, презентаций, кейтеринга - **до 10 000 обедов** ежедневно с сохранением качества каждой порции.

Качество блюд можно сохранить с помощью интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Поэтому **Mr. Food покупает уже третью камеру «Ирбис».**

Привлекательными для Mr. Food являются **быстрая поставка** (3 недели вместо 2-х месяцев) и невысокая цена при одинаковом качестве камер по сравнению с европейскими производителями.

Камера интенсивного охлаждения и шоковой заморозки



Сеть супермаркетов домашней еды «Бахетле»

Бахетле

СУПЕРМАРКЕТ ДОМАШНЕЙ ЕДЫ

В сеть супермаркетов домашней еды «Бахетле» г.Казань, произведены и установлены 2 камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения продуктов:

- благодаря камерам интенсивного охлаждения продукт хранится в холодильнике при температуре +2...+3 °С до 5 дней. Это гораздо **дольше обычных сроков хранения;**
- за счет высокой производительности камер «Ирбис» стало возможным **расширить ассортимент** выпускаемой продукции;
- шоковая заморозка позволила **сохранить вкусовые качества** продуктов, что очень важно для клиента, ведь «Бахетле» славится своими невероятно вкусными блюдами.



Камера интенсивного охлаждения и шоковой заморозки

Торговая сеть «Табрис»



О компании:

Торговая сеть «Табрис» – это сеть супермаркетов города Краснодара, предлагающая посетителям более 12000 наименований товаров.

Имеет собственное производство, где используются только натуральные продукты и самые щадящие методы их обработки. В этом и заключается успех «Табрис».

Камера интенсивного охлаждения и шоковой заморозки является важным звеном в цепочке приготовления мясных полуфабрикатов, пиццы, заготовок для салатов, выпечки.

Главным фактором при выборе нашей камеры послужила **опция перехода в режим хранения после завершения цикла охлаждения.**

Данная опция позволила компании экономить производственные площади, ведь не нужно устанавливать дополнительные холодильные шкафы.

Камера интенсивного охлаждения и шоковой заморозки

Сеть гипермаркетов «Лента»



В цех по производству замороженных хлебобулочных полуфабрикатов крупнейшего гипермаркета «Лента» был произведен монтаж и запуск 3-х камер шоковой заморозки IRBIS моделей VCF 2/1-Т3-R общей производительностью более 1300 кг за цикл.



Чертановский колбасный завод



**ЧЕРТАНОВСКИЙ
КОЛБАСНЫЙ
ЗАВОД**

О компании:

Большое внимание уделяется производству замороженных мясных полуфабрикатов. Во многих районах юга Москвы Чертановский колбасный завод организовал фирменные торговые точки, где по заводским ценам всегда можно приобрести свежую и качественную продукцию.

Камеры «Ирбис» необходимы колбасному заводу для заморозки и хранения **более 50 видов мясных полуфабрикатов**.

Камера интенсивного охлаждения и шоковой заморозки



Сеть кафе-пекарен «Пироговый дворик»



Первое кафе компании «Пироговый Дворик» было открыто в 2005 года. Сегодня «Пироговый Дворик» представляет собой сеть, состоящую из 17 кафе-пекарен, расположенных во всех районах города Санкт-Петербурга. Компания предлагает широкий ассортимент продукции: пироги, выпечка, блюда кухни и легкие десерты.

Выполненные работы:

Сеть кафе-пекарен «Пироговый дворик» изготовлена и установлена камера шоковой заморозки промышленной серии VCF 1_1 T1 с агрегатом СЗ: на раме, уличного исполнения с выносным конденсатором.

Камера шоковой заморозки позволила:

- увеличить срок хранения готовой выпечки;
- замораживать ингредиенты собственных блюд и выпечки;
- сохранить свежесть, цвет и внешний вид продуктов вплоть до подачи на стол;
- сохранить высокую концентрацию витаминов и микроэлементов.



Камера интенсивного охлаждения и шоковой заморозки

После успешного внедрения технологии шоковой заморозки, компания «Пироговый дворик» приобрела **вторую камеру шоковой заморозки** для своего производства.

Фабрика-кухня «Империя пиццы»



Мы установили на фабрике-кухне «Империи Пиццы» 3 камеры шоковой заморозки, одна из них тоннельного типа, что оптимизировало технологический процесс.

На данный момент компания успешно развивается и обратилась к нам с новым проектом по установке оборудования шоковой заморозки.



Комбинат питания «Конкорд»

КОНКОРД^o
КУЛИНАРНАЯ ЛИНИЯ



О компании:

«Конкорд» - лидер на рынке коллективного питания и кейтеринга.

Сейчас «Конкорд» обслуживает более 280 тысяч человек и готовит ежегодно около 200 миллионов рационов. Поскольку в сферу обслуживания компании входят **школьные столовые**, качество приготовляемых блюд требует особого внимания.

Камеры шоковой заморозки «Ирбис» помогают компании надолго сохранять свежесть и качество ингредиентов.

Мы гордимся тем, что лидеры рынка доверяют свою продукцию камерам «Ирбис».

Камера интенсивного охлаждения и шоковой заморозки



Пекарня «Ле Хлеб»



О компании:

Le Хлеб – это производство и продажа хлеба, кондитерских изделий, тортов. Все изделия – ручной работы, при их приготовлении используются только традиционные французские рецепты.

Камеры интенсивного охлаждения и шоковой заморозки позволяют замораживать и хранить не только готовые хлебобулочные изделия, но и сырье к ним: тесто, ягоды и т.д.



Камера интенсивного охлаждения и шоковой заморозки

Гипермаркет «Globus»



О компании:

«Globus» - это международная сеть гипермаркетов, продающих продукты исключительной свежести и качества. Одним из ключевых преимуществ гипермаркетов «Globus» являются собственные отделы свежих продуктов и производство: мясной цех, пекарня и кафе.

Камера «Ирбис» позволила гипермаркету **надолго сохранять свежесть продуктов и замораживать ингредиенты собственных блюд и выпечки.**



Норильский мясоперерабатывающий комбинат



О компании:

Для строительства и оснащения комбината специально приглашали специалистов из Финляндии, и они порекомендовали использовать камеры шоковой заморозки производства завода «Ирбис». МПК «Норильский» более 200 наименований продукции.

Камера шоковой заморозки и охлаждения позволяет комбинату замораживать пельмени с производительностью **до 150 кг за 90 минут** в зависимости от режима.

Сейчас комбинат **покупает еще три камеры** шоковой заморозки «Ирбис». Благодаря разработкам специалистов «Ирбис», стало возможным подключить к одной централи три камеры, что значительно **сократило производственную площадь и затраты**.



Норильский мясоперерабатывающий комбинат



Проект на 3 камеры шоковой заморозки с единой централью.



Компания «Макси»



О компании:

Вологодский комбинат по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. В 2007 году введено в эксплуатацию новое здание комбината, цеха оснащены современным высокотехнологичным оборудованием, на производстве работает коллектив профессиональных опытных сотрудников. Компания «Макси» искала камеру шоковой заморозки с **возможностью непрерывного контроля температуры** по приемлемой цене.

Все морозильные камеры «Ирбис» оснащены температурным датчиком-щупом для контроля за процессом охлаждения и заморозки внутри продуктов питания и готовых блюд.



Камеры шоковой заморозки



Торговая компания «СТРЭЙТ»



СТРЭЙТ
торговая компания



О компании:

Компания «СТРЭЙТ» была создана 10 октября 1993г в городе Кемерово. Главным видом деятельности компании является оптовая и розничная торговля рыбо- и морепродуктами. Торговая компания искала камеру с большой производительностью и при этом – сохранением качества.

Производительность камеры «Ирбис» рассчитана на **разовую загрузку до 120 кг** для интенсивного охлаждения и **до 150 кг** для шоковой заморозки.

*Камера шоковой заморозки
морепродуктов*



Архангельский рыбопромышленный холдинг

АРХАНГЕЛЬСКИЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ

О компании:

В состав холдинга входит «Архангельская рыбная компания», именно она занимается выпуском готовой рыбопродукции.

Цех сертифицирован и оснащен новейшим оборудованием с учетом современных требований к качеству продукции и упаковки. На сегодняшний день самый популярный сегмент – свежемороженая фасованная рыба.

Для заморозки рыбы холдинг заказал промышленную камеру шоковой заморозки. Возможность купить камеру в лизинг стала ключевым фактором при выборе продукции «Ирбис».



Сеть продуктовых магазинов «Захоти»

Захоти
торговая сеть

На собственное производство по выпуску замороженных полуфабрикатов в г. Пермь была приобретена камера шоковой заморозки.

Для обеспечения потребностей производства нами была предложена и изготовлена промышленная камера шоковой заморозки ВФ-4/1-440. Для заморозки полуфабрикатов в тесте, производительностью 450 кг продукции за цикл.



На данный момент оборудование успешно эксплуатируется уже несколько лет. Заказчик доволен работой оборудования и рекомендует его.



Торговый дом «Челны-Хлеб»



Для крупного предприятия в г. Набережные Челны изготовлена камера шоковой заморозки промышленной серии вместимостью 4 тележки размером противня 800*800.

Камера используется для заморозки хлеба, выпечки и тестовых заготовок.



Камера шоковой заморозки промышленной серии



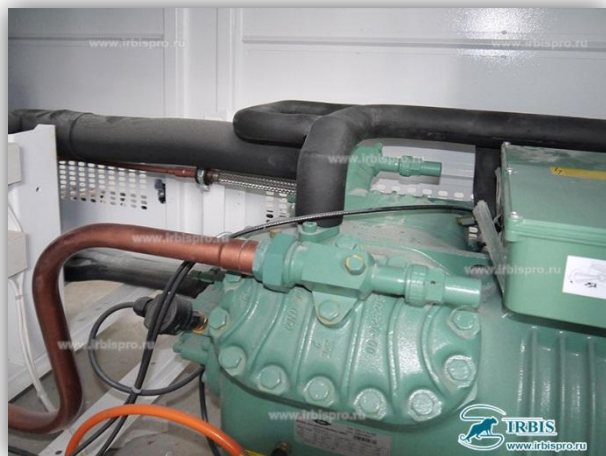
Супермаркет «Радеж»

Радеж

торговая сеть



В цеху по производству замороженных хлебобулочных полуфабрикатов в крупнейшей торговой сети Волгоградской области «Радеж» произведен шефмонтаж и запуск 2-х камер шоковой заморозки. Установлены модели VCF-2/1-T2 на 2 закатных тележки и VF-2/1-220 общей производительностью по заморозке 500 кг продукции за цикл.



Компрессорно-конденсаторный агрегат в кожухе



ЧЕЛНЫ ФУД



На перерабатывающий комбинат в г. Набережные Челны установлена камера шоковой заморозки промышленной серии VF4/2. Оборудование применяется для заморозки мясных и рыбных полуфабрикатов и пельменей.



Сеть традиционных мини-пекарен «Жар Свежар»



В пекарне г.Казань установлена камера шоковой заморозки промышленной серии. Уже несколько лет она успешно применяется для заморозки хлеба, выпечки, кондитерских и слоеных изделий.

Камера шоковой заморозки хлеба



Международный Аэропорт ИРКУТСК



В цеху по производству бортового питания были установлены камеры шоковой заморозки. На протяжении 5 лет оборудование эксплуатируется без нареканий.



Камера шоковой заморозки готовых блюд

Холодильный склад «Челны ХОЛОД»



В 2013г. была поставлена камера шоковой заморозки в перерабатывающем цеху складского холодильного комплекса г. Набережные Челны. Камера коммерческой серии VCF2/1-T3 с выносным компрессорно-рессиверным агрегатом и выносным конденсатором уличного исполнения.



Камера интенсивного охлаждения

Промышленные камеры шоковой заморозки



Промышленные камеры предназначены для быстрого охлаждения и шоковой заморозки: горячих продуктов, прошедших тепловую обработку, готовых мясных и рыбных полуфабрикатов, свежих овощей, фруктов, зелени, грибов, ягод, кондитерских и хлебобулочных изделий. Данные камеры используются на предприятиях общественного питания, в пищевых производствах, в торговых сетях.

Замораживаемые или охлаждаемые продукты размещаются на противнях в тележках-шпильках. Количество загружаемого продукта на шпильку тележку от 50 до 110 кг.

В камеры устанавливаются централи собственного производства.



Компрессорно-конденсаторный агрегат в кожухе