Сейчас очень сложно представить пищевую промышленность без использования холодильных камер.

На масштабных объектах, где хранят рыбу, должен быть установлен целый комплекс различных помещений, восемьдесят процентов площадей которого, должны занимать холодильные камеры, такие как, например, морозильная камера для мяса или холодильная камера для хранения рыбы. Рыба не должна хранится при положительных температурах. Минимально допустимая температура хранения должна быть не ниже двадцати градусов.

Для хранения рыбы используют среднетемпературные и низкотемпературные морозильные камеры, состоящие из сборных модульных конструкций, которые, в свою очередь, состоят из сэндвич – панелей. Сэндвич – панели имеют холодильные двери. Также, дверной проем может быть снабжен хладосберегающей завесой из ПВХ.

Достойное качество сборки камер обеспечивает абсолютную теплоизоляцию и препятствует утечкам охлажденного воздуха – что существенно экономит затраты энергии и увеличивает срок службы холодильных камер.

Все оборудование проходит обязательную сертификацию. Именно поэтому, оборудование – абсолютно безопасное и экологически чистое.

Для внутреннего охлаждения камер используют холодильные машины. Холодильная камера должна быть оснащена специальными моноблоками - они применяются для поддержания нужной низкой температуры.

Иногда, холодильная камера, например, для рыбы, снабжается полками или подтоварниками. Мелкую рыбу хранят упакованной на подтоварниках, а крупную – подвесив на крюки.

Метод, который используется в камерах шоковой заморозки, отличает от всех других то, что этапы охлаждения проходят интенсивней, в отличие от методов, которые используются в привычных морозильных установках.

В процессе подмораживания, рыбные полуфабрикаты проходят креоскопическую точку, после чего, переходят в твердое состояние. Метод подмораживания отличается от других методов тем, что, образовавшиеся мелкие кристаллы, не разрушают структуру продукта.

Окончательная заморозка продукта происходит во время процесса домораживания.

Вообще особенности конструкции рассмотренного оборудования, помогают обеспечить равномерный отбор тепла и, самое главное, - качественное хранение продукта.