

PORKKA

Cold Line - kylmäkalusteet

Elintarvikkeiden ja juomien säilytykseen



Helppokäyttöinen ja pieni- kulutuksinen

Cold Line – Elintarvikkeiden ja juomien ammattimaiseen säilytykseen

Cold Line -tuoteryhmä on eurooppalaisen kylmäkalustestandardin mukainen, erityisesti ravintoloiden ja suurkeittiöiden tarpeisiin suunniteltu kalustesarja. Cold Line -kylmäkalusteet on tarkoitettu jäädytettyjen elintarvikkeiden ja juomien säilytykseen sekä tarjoiluun. Valittavanasi on moniin erilaisiin käyttötarkoituksiin soveltuvia laitteita ja neljä eri kalustelevyettä. Cold Line -kalusteissa yhdistyvät niin käyttäjäystävällisyys, muunneltavuus, huollon ja puhdistuksen helppous kuin luotettavuus ja pitkäikäisyys.

Nerokas moduulirakenne

Muunneltavan moduulirakenteen ansiosta löydät Cold Line -tuotteista varmasti sinulle sopivan kokonaisuuden. Elintarvikkekalusteisiin voit valita moduuleita kylmäkaapeista vetolaatikoihin. Elintarvikkekalusteiden oveliset kylmäkaapit, -vetolaatikot ja -altaat ovat GN-mitotettuja. Juomakalusteissa sinulla on valittavana lukittavat kylmäkaapit tai vetolaatikot.

Cold Line -kylmäkalusteiden kannet, ovet, vetolaatikot ja muut kovalle kulutukselle alttiit osat on valmistettu ruostumatomasta teräksestä.



Digitaalinen ohjausyksikkö

Minimoitu energiankulutus

Kalusteen näkyvät teräspinnat ovat ruostumatonta terästä ja rungon 50 mm:n eriste on HCFC- ja CFC-vapaata uretaania. Jäähdytyskoneiston hyvä hyötysuhde, reilut eristeet ja todella vaivaton puhdistettavuus takaavat laitteille minimaaliset käyttö- ja ylläpitokustannukset.

valvoo puolestasi mm. kalusteen sulatustoimintaa. Puhaltimella tehostettu ilmankierto takaa tasaisen lämpötilan koko kalusteessa. HACCP-omavalvontajärjestelmän saat tarvittaessa lisävarusteena kaikkiin kalustemalleihin. Internet-pohjaisesta XWEB-omavalvontajärjestelmästä saat lisätietoja myyjiltä.

Käyttäjäystävällisiä ratkaisuja

Ergonomiset, GN-mitotetut Cold Line -kylmäkalusteet ovat helppoja ja turvallisia käyttää. Järeiden, reilusti ulostulevien vetolaatikoiden teleskooppikiskojen ansiosta astioiden ja korien "pujotus" on historiaa. Digitaalinen lämpötilan näyttö- ja ohjausyksikkö

Vaivaton puhdistaa ja huoltaa

Ilman erillisiä työkaluja irrotettavien vetolaatikoiden kiskojen, hyllyjohteiden ja itse laatikoiden ansiosta kalusteiden puhdistaminen ja huolto on todella vaivatonta ja helppoa. Ilman työkaluja irtoavat myös moduulien kahvat ja magneettitiivisteet sekä jäähdytyskoneyksikön vesipestävä lauhdutusilmansuodatin. Jopa itse jäähdytyskoneyksikkö on vaihdettavissa ilman työkaluja.



Kokoa tarpeisiisi sopiva ratkaisu Cold Line -moduuleista

Cold Line -tuoteryhmä rakentuu erilaisista moduuleista. Siksi voimme tarjota jokaiseen ammatti-keittiöön tai tarjoilulinjastoon täydellisesti sopivan kalustekokonaisuuden. Kestävän ja energiaa säästävän rakenteen lisäksi Cold Line -tuotteiden etuihin lukeutuu hiottu ergonomia. Esimerkiksi elintarvikkeiden lisäys tai moduulien puhdistus onnistuu helposti.



Reilusti ulostulevien vetolaatikoiden ansiosta juomakorien lisäys käy helposti.



Myös kahvat ovat irrotettavissa ilman työkaluja. Sileät teräspinnat on helppo pyyhkiä puhtaaksi.

Ilman työkaluja irrotettavat tiivistet, kiskot ja hyllyjohteet nopeuttavat puhdistusta.



Lauhdutusilman suodatin on vesipestävä. Myös koko jäädytyskoneyksikkö on vaihdettavissa nopeasti ilman työkaluja.



Digitaalinen lämpötilan näyttö ja ohjausyksikkö tekee käytöstä selkeää ja yksinkertaista. HACCP-omavalvontajärjestelmä saatavana lisävarusteena.



Kalusteiden näkyvät teräspinnat ovat ruostumatonta terästä. Rakente on tukeva, turvallinen, kestävä ja helposti puhdistettava.

Oikea työskentelykorkeus jokaiseen tilaan. Valitse 140 mm:n säädettävä kalustejalca tai vaihtoehtoisesti pyörät siivouksen helpottamiseksi.

Cold Line -päätyypit

Kalusteet juomille



Laatikostot juomakoreille, laatikosto-kaappi-yhdistelmät (saatavana 860, 1260, 1660 ja 2060 mm leveinä)



Baarimestarin työpöytä yhdellä jää/pulloaltaalla GN 1/1-200 (saatavana 860, 1260, 1660 ja 2060 mm leveinä)



Baarimestarin työpöytä, jossa jää/pulloallas GN 2/3-200 ja kallistettu pullokouru (Huom! Muovinen pohjamatto vain pullokourussa) (saatavana 860, 1260, 1660 ja 2060 mm leveinä)



Pulloaltaat, altaan syvyys 160 mm (saatavana 860, 1260 ja 1660 mm leveinä)

Kalusteet elintarvikkeille



GN-astioille mitoitettut laatikostot/kaapistot (korkeus 900 mm) (saatavana 860, 1260, 1660 ja 2060 mm leveinä)



GN-astioille mitoitettut matalat (korkeus 650 mm) laatikostot/kaapistot (saatavana 860, 1260, 1660 ja 2060 mm leveinä)



GN-astioille mitoitettut kylmäallaskalusteet, puhallusjäähdytetty allas, altaan syvyys 210 mm (saatavana 860, 1260 ja 1660 mm leveinä)

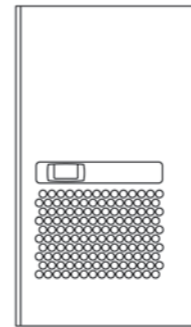


Pizza/kylmään työpöytä (saatavana 860, 1260, 1660 ja 2060 mm leveinä)

Cold Line -alatyypit

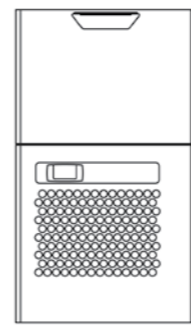


Konemoduulit



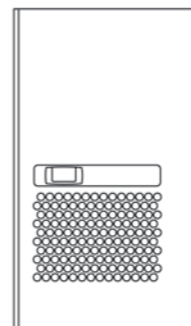
C Korkea tai matala (GNL) ilman laatikkoa

- lämpötilan säätöalue +2 °C...+15 °C
- liitäntäteho 0,25 kW
- jännite 220V 1~50-60



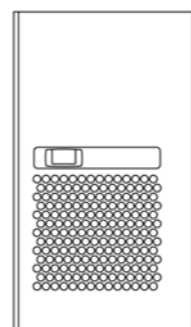
CD Yhdellä vetolaatikolla

- lämpötilan säätöalue +2 °C...+15 °C
- liitäntäteho 0,25 kW
- jännite 220V 1~50-60



CH Korkea ilman laatikkoa

- lämpötilan säätöalue +2 °C...+15 °C
- liitäntäteho 0,35 kW
- jännite 220V 1~50-60



M Ilman laatikkoa

Mahdollinen ainoastaan ovellisiin GNH-kalusteisiin (860, 1260)

- lämpötilan säätöalue -5 °C...+5 °C
- liitäntäteho 0,4 kW
- jännite 220V 1~50-60

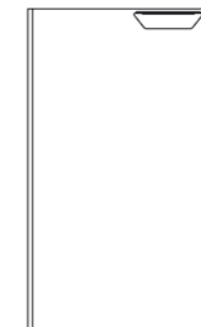
F Ilman laatikkoa

Mahdollinen ainoastaan ovellisiin GNH-kalusteisiin (860, 1260)

- lämpötilan säätöalue -15 °C...-20 °C
- liitäntäteho 0,6 kW
- jännite 220V 1~50-60

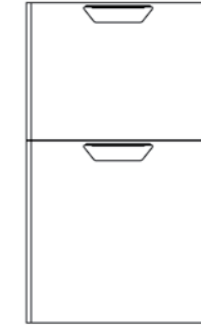


Kalustemoduulit



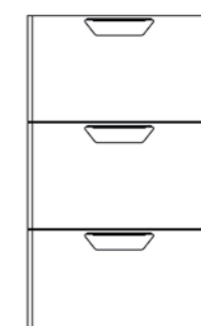
1

Umpiovellinen kaappi kahdella hyllyllä (P/S-kalusteissa kaksi hyllyä ja 7 paria hyllyjohteita) (BS- ja GNS-kalusteissa yksi hylly)



2

2 kpl vetolaatikoita juomakoreille, laatikoissa on irrotettava pohja



3

3 kpl vetolaatikoita GN 1/1-150 -astioille



4

4 kpl vetolaatikoita 3 x GN 1/1-100 -astioille ja 1 x GN 1/1-150 -astioille

PORKKA

Porkka Finland Oy on kansainvälisesti tunnettu kylmälaitteiden ja ruoansäilytyksen/esillepanon suunnittelija ja valmistaja

Porkka Finland Oy tunnetaan kansainvälisesti kylmälaitteiden ja ruoansäilytyksen suunnittelijana ja valmistajana. Valikoima koostuu kylmä-, pakkas- ja lämpökäyttöalustoista. Suurimmat asiakkaat ovat kaupalliset keittiöt, ravintolat, pikaruokaravintolat, hotellit, työpaikkaruokalat, sairaalat ja vähittäiskauppiat.

Päämarkkinamme Suomen ulkopuolella ovat Skandinavia, Iso-Britannia, Saksa, Sveitsi, Hollanti, Belgia, Venäjä ja Baltian maat. Yrityksen liikevaihdosta 80% tulee ulkomaisista liiketoimista ja viennistä. Jatkuvaa kehitystä tukevat ulkomaiset tytäryhtiöt ja edustajat.

Porkan menestys perustuu vuosikymmenten kokemukseen, asiakaslähtöiseen suunnitteluun ja jatkuvaan, aktiiviseen tuotekehitykseen.

Porkka Finland Oy on osa **Huurre-konsernia**. Sekä Huurre- että Porkka-brändit tunnetaan maailmalla laadustaan ja luotettavuudestaan.

Tuotteet ovat **CE**-merkittyjä. Aktiivisen tuotekehityksen vuoksi oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään.
Valmistaja pidättää oikeudet muutoksiin.

Porkka Finland Oy
Soisalmentie 3
FI-15860 Hollola, Finland
Tel. +358 20 5555 12
Fax +358 20 5555 497
e-mail: porkka@huurre.com
www.porkka.fi

Porkka Scandinavia AB
Industrigatan 21
S-61933 Trosa, Sverige
Tel. +46 156 348 40
Fax +46 156 167 50
e-post: porkka@porkka.se
www.porkka.se

Porkka Norge AS
Lensmannsliå 30
N-1386 Asker, Norge
Tel. +47 66 98 77 77
Fax +47 66 98 77 88
e-post: salg@porkka.no
www.porkka.no

Porkka (U.K.) Limited
Unit 5, Olds Approach
Tolpits Lane, Watford
Hertfordshire, WD 18 9RG, UK
Tel. +44 1923 77 99 29
Fax +44 1923 72 51 65
e-mail: sales@porkka.co.uk
www.porkka.co.uk