



**INDUSTRIELLE KÜHL-
UND LAGERSYSTEME
PROJEKTMANAGEMENT**
INDUSTRIAL REFRIGERATION &
STORAGE SYSTEMS
PROJECT MANAGEMENT

Wer ist Steigender?

Refrigeration Project Management wurde von einem erfahrenen technischen Team gegründet, das über mehr als 20 Jahre Erfahrung in den Bereichen industrielle und gewerbliche Kühlung, Lagerausstattung, mechanisches Projektmanagement und Ladenbaulösungen verfügt. Der Schwerpunkt unseres Unternehmens liegt darauf, die Anforderungen unserer Kunden mit einer hervorragenden Serviceabteilung zu erfüllen und hochwertige Geräte mit hohen Standards zu liefern.

Wir glauben, dass wir durch unsere Arbeit dazu beitragen können, eine nachhaltigere Zukunft zu schaffen: Erdgas-Kühlsysteme sind unsere Mission.

Unsere Vision ist es, durch vertrauensvolle Partnerschaften der führenden Anbieter innovativer nachhaltiger Engineering-, Produkt- und Servicelösungen zu sein.

Who is Steigender?

Refrigeration Project Management is started up by well experienced technical team, who have more than 20 years experience in industrial and commercial refrigeration, warehousing equipment, mechanical projects management and shopfittings solutions. The Focus of our company is to meet our customers requirements with an excellent service division and to supply quality equipment at high standards.

We believe that, through our work, we can help create a more sustainable future: Natural gas refrigeration systems are our mission. To be the leading provider of innovative sustainable engineering, product and service solutions through trusted partnerships is our vision.

Was bietet Steigender?

Wie baut man eine ununterbrochene Kühlkette für die Lebensmittelsicherheit auf?

Eine ununterbrochene Kühlkette ist eine ununterbrochene Reihe von Lagerungs- und Vertriebsaktivitäten, die einen bestimmten Temperaturbereich einhält. Sie wird verwendet, um die Produkthaltbarkeit von frischen landwirtschaftlichen Produkten, Meeresfrüchten, Tiefkühlkost, Fleisch, Hühnchen, Milchprodukten, Fertiggerichten, Back- und Süßwaren usw. zu gewährleisten und sicherzustellen.

Der Hauptzweck des Kühlens oder Einfrierens von Lebensmitteln besteht darin, die Haltbarkeit zu verlängern und die Frische der Lebensmittel zu bewahren.

Sind Sie bereit für die Zukunft?

Verwendung umweltfreundlicher Kältemittel

Die derzeit verwendeten Kältemittel wie HFCs (R-134a und R-404A) haben ein sehr hohes Treibhauspotenzial (GWP), welches schädlich für die Umwelt ist.

Die F-Gas-Verordnung wurde von der Europäischen Union eingeführt, um die Umweltauswirkungen von HFCs zu verringern, indem der CO₂-Äquivalentverbrauch von HCFs reduziert wird.

Natürliche Kältemittel – einschließlich Kohlendioxid (R744), Kohlenwasserstoffe (R290 Propan, R600a Isobutan, R1270 Propylen) und Ammoniak (R717) – haben kein oder nahezu kein Treibhauspotenzial (GWP).

Kombination von Systemen mit Lösungen für erneuerbare Energien

Lufttemperaturregelung und Kühlung sind zwei der größten Verbraucher des weltweiten Gesamtenergieverbrauchs.

Nur durch Hinzurechnung der kostenlosen Energie der Sonne sind COP-Werte (Kühlleistung im Verhältnis zum Stromverbrauch) von über 8 bei unserem mehrstufigen Kompressionssystem möglich.

Der Kühlprozess erzeugt Wärme wie eine Wärmepumpe, aber traditionell wird diese Wärme nicht genutzt und daher an die Umgebung abgegeben.

Diese Abfälle werden mithilfe von Wärmerückgewinnungssystemen in Wärmeenergie umgewandelt.

Nachhaltige Fernüberwachung

Ermöglicht, Daten von mehreren Geschäften und Kühlräumen aus verschiedenen Zeitfenstern zu vergleichen;

Energiebezogene Diagnosen und Vergleiche mit der Möglichkeit, Energiesparziele festzulegen und dessen Erreichung zu überwachen;

Verbrauchs-Dashboards für einen schnellen und allgemeinen Überblick über die Leistung des Geschäfts

Vermeidung von Alarmen und Ausfällen mit einer daraus resultierenden Reduzierung der Wartungskosten;

Lieferung hochwertiger Produkte zur Erfüllung der Kundenanforderungen

Wir liefern eine umfassende Produktpalette, um alle Ihre Temperaturanforderungen in einer Vielzahl von Branchen zu erfüllen, darunter Einzelhandel, Lebensmittelproduktion, Fertigung und Logistikumgebungen.

Von maßgeschneiderten bis hin zu Standardoptionen helfen wir Ihnen, das perfekte Produkt zu finden, das alle Ihre Anforderungen erfüllt, und verwalten dann den gesamten Prozess vom Moment Ihrer Bestellung bis zur Installation und ordnungsgemäßen Funktion Ihrer Produkte.

Unsere umfassenden Design- und Ausstattungsfähigkeiten sind unübertroffen. Dies ist einer der Gründe, die uns zum bevorzugten Ausrüstungspartner führender europäischer, afrikanischer und nahöstlicher Unternehmen machen. Mit unserer unschlagbaren branchenübergreifenden Erfahrung werden wir alle kommerziellen Anforderungen erfüllen.

Warum Steigender?

Unabhängig vom Umfang Ihres Projekts, ob groß oder klein, hängt der Erfolg von einer positiven und offenen Arbeitsbeziehung ab. RPM ist davon überzeugt, dass gegenseitiges Verständnis und offene Kommunikation die besten Wege sind, dies zu erreichen.

Wir arbeiten hart daran, sicherzustellen, dass wir Folgendes Erfüllen: Projektherausforderungen, Design Parameter, Energie- und Umweltaforderungen, Budgetbeschränkungen, Zeitpläne und Fristen sowie standortspezifische Anforderungen.

Why Steigender?

Whatever the scale of your project, large or small, success depends upon a positive and open working relationship. RPM believe that mutual understanding and straight talking are the best ways to achieve this.

We work hard to ensure we understand your: Project challenges, Design parameters, Energy and environmental requirements, Budget limitations, Timescales and deadlines, Site specific requirements.

What Steigender Offers?

How To Build An Unbroken Cold Chain for Food Security?

An unbroken cold chain is an uninterrupted series of storage and distribution activities which maintains a

given temperature range. It is used to help extending and ensuring the shelf life of products such as fresh agricultural product, seafood, frozen food, meat, chicken,

dairy, ready to eat-meal, bakery & confectionery etc.

The main purpose of chilling or freezing food, is to prolong shelf life and to maintain the fresh appearance of the food.

Are you ready for future?

Using Environment Friendly Refrigerants

The refrigerants currently used, such as HFCs (R-134a and R-404A) have a very high global warming potential (GWP), which is harmful to the environment.

The F-Gas Regulation was implemented by the European Union to reduce the environmental impact of HFCs, by reducing the CO2 equivalent consumption of HCFs.

Natural refrigerants - including carbon dioxide(R744), hydrocarbons(R290 Propane, R600a Isobutane, R1270 Propylene), and ammonia(R717) - have zero or near-zero global warming potential (GWP).

Combining Systems with Renewable Energy Solutions Air temperature control and refrigeration are two of the largest consumers of the world's total energy usage.

Just by adding the free energy provided by the sun, COP figures (cooling capacity versus power consumption) of

over 8 are possible on our multi-stage compression system.

The cooling process produces heat like a heat pump, but traditionally this heat has not been used therefore released to the surroundings.

Transferring this waste to heat power by using heat recovery systems.

Sustainable Remote Monitoring

Possibility to compare data from different stores and cold rooms from different time slots;

Energy related diagnoses and comparisons, with the possibility to set energy saving targets and to monitor the achievements;

Consumption dashboards to have a quick and general overview of the performances of the store

Prevention of alarms and breakdowns, with a consequent reduction in maintenance costs;

Supplying High Quality Product to meet Customer Requirements

We supply a comprehensive range of products to meet all your temperature requirements in a wide range of sectors including retail, food production, manufacturing and logistics environments.

From custom-designed to off-the-shelf options, we'll help you to find the perfect product that ticks all your boxes and then manage the entire process from the moment you order until your products are installed and running correctly.

Our extensive design and fit-out capabilities are second-to-none. It's one of the reasons that makes us the equipment partner of choice for leading European, African and Middle Eastern companies. With our unbeatable cross-sector experience, we will satisfy all commercial requirements

Was macht Steigender?

Design & Beratung

In Bezug auf Ästhetik und Ergonomie berücksichtigen wir die Anforderungen unserer Kunden. So stellen wir sicher, dass wir ein geeignetes Produkt liefern, um die Bedürfnisse unserer Kunden zu erfüllen. Dies kann zu einer rundum vorteilhaften Lösung für alle führen.

Lösungen:

- Energieeffizient
- Umweltfreundlich
- Kostengünstig

Branchen:

- Supermärkte/Hypermärkte
- Cash & Carry
- Discounter
- Convenience Stores
- Metzgereien
- Bäckereien und Konditoreien
- Logistikzentren
- Lebensmittelverarbeitungsanlagen
- Lebensmittellageranlagen

INDUSTRIELLE KÜHL- UND LAGERSYSTEME

INDUSTRIAL REFRIGERATION & STORAGE SYSTEMS

Verarbeitung und Lagerung von Tiefkühlkost

Frozen Food Processing & Storage



Verarbeitung und Lagerung von Fleisch
Meat Processing & Storage

Schockfrosteranlage

Blast Freezer Facility



Verarbeitung und Lagerung von Meeresfrüchten
Seafood Processing & Storage

Geflügelverarbeitung und -lagerung

Poultry Processing & Storage



Verarbeitung und Lagerung von Milchprodukten
Dairy Product Processing & Storage



Verarbeitung und Lagerung von Backwaren
Bakery Product Processing & Storage



Verarbeitung und Lagerung von Obst und Gemüse
Fruit & Vegetable Processing & Storage



Bananenreifekammern
Banana Ripening Rooms



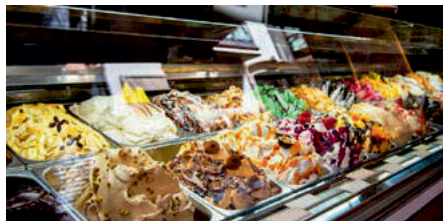
Lagersysteme für Kartoffeln und Zwiebeln (Belüftung)
Potato & Onion Storage Systems (Ventilation)



Eis
Ice Cream



Kühllogistiklager und Vertriebszentren
Refrigerated Logistic Warehouses&Distribution Centers



What Steigender Does?

Design & Consult

In relation to Aesthetics and Ergonomics, we listen to the requirements of our clients, their architects and their planners. This ensures that we provide an appropriate product in order to fulfill the needs of the customer. This can lead to an all-round beneficial solution to all.

Solutions:

- Energy Efficient
- Environmentally-friendly
- Cost effective

Sectors:

- Supermarkets / Hypermarkets
- Cash & Carry
- Discount Stores
- Convenience Stores
- Butchers
- Bakery & Patiseries
- Logistic Centers
- Food Processing Facilities
- Food Storage Facilities

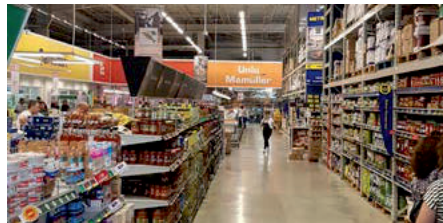
GEWERBEKÜHLUNG & LADENBAU

COMMERCIAL REFRIGERATION & SHOPFITTINGS

Supermärkte / Hypermärkte
Supermarkets / Hypermarkets



Cash & Carry
Cash & Carry



Discountladen
Discount Stores



Convenience Stores
Convenience Stores



Metzgerei
Butchers



Bäckerei & Konditorei
Bakery & Patisseries



HoReCa (Hotel, Restaurant & Catering)
HoReCa (Hotel, Restaurant & Catering)



WARTUNG

MAINTENANCE

Daher bieten die Systeme maximale Leistung und sind sehr praktisch, da sie nach einigen Jahren der Inbetriebnahme vollständig intakt bleiben.

Der Service ist maximal effizient und das System ist sehr komfortabel. Wenn dies der Fall ist, werden die Systemanforderungen innerhalb von 24 Stunden erfüllt, und es besteht die Möglichkeit, dass ein Fehler auftritt. RPM- und Backstage-Anzeige, Größe und Gewicht der zu erwartenden Ereignisse:

- Das System ist voll funktionsfähig
- Anruf- und Energieüberwachung
- Die Stromversorgung erfolgt über einen 24-Stunden-Betrieb
- Das System ist voll funktionsfähig und die Zeit ist begrenzt
- Der Service ist 24 Stunden am Tag und 365 Tage im Jahr verfügbar

Get maximum performance and efficiency from your refrigerated system, we recommend at minimum a pre summer and post summer maintenance be carried out on all equipment to ensure smooth operation during peak periods and limit the possibility of a breakdown.

Our servicing options provide maximum reliability and convenience. If requested, we can connect your refrigeration locations to our remote service center and monitor your refrigeration system at 24 hours a day.

Taking out a maintenance contract on your refrigeration equipment with Steigender will help to ensure:

- Longevity of life
- Money saving and energy efficiency
- Reduced risk of product loss or halts in production
- Reduced risk of breakdowns or replacement costs
- 24 hours a day 365 days per year emergency call out

Verflüssigungssätze für gewerbliche Anwendungen

Verflüssigungssätze, speziell entwickelt für den Einsatz bei niedrigen und hohen Temperaturen in Kühlvitrienen, Eismaschinen sowie kleinen und mittelgroßen Kühlräumen. Für das Gehäuse wird elektrostatisk pulverbeschichteter verzinkter Stahl verwendet, der hervorragenden UV- und Korrosionsschutz bietet. Verflüssigungssätze für gewerbliche Zwecke werden in einer breiten Modellpalette hergestellt, und je nach Kundenanforderungen und Arbeitsbereichen/-bedingungen werden Sonderausführungen angefertigt. Verflüssigungssätze sind mit einphasigen oder dreiphasigen Kolben- oder Scroll-Kompressoren ausgestattet.

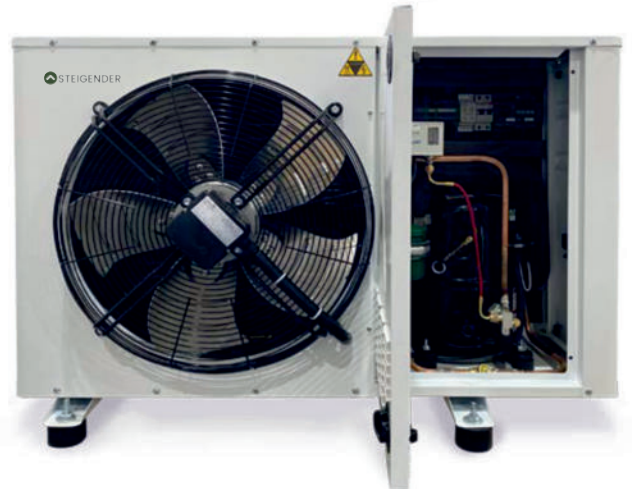
Commercial Type Condensing Units

Condensing Units, specially designed for low and high temperature application of refrigerated display cabinets, ice machines, small and medium cold rooms.

Electrostatically powder painted galvanized steel, which provides excellent UV and corrosion protection, is used for casing.

Commercial type condenser units are produced in a wide range of models, and special designs are made depending on customer demands and working areas/conditions.

Condensing units are with mono phase or three phase reciprocating or scroll compressor.

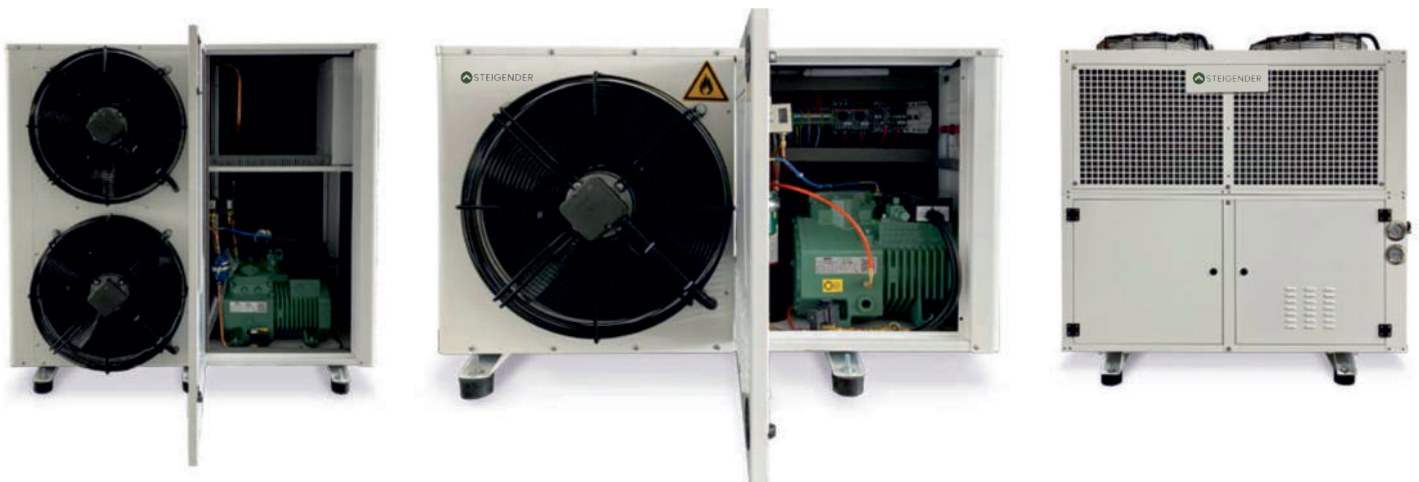


Industrielle Verflüssigungssätze

Verflüssigungssätze, speziell entwickelt für Nieder- und Hochtemperaturanwendungen in Kühl-/Gefrierräumen, industriellen Eismaschinen, Lebensmittelverarbeitungsanlagen, Logistikzentren usw. Für das Gehäuse wird elektrostatisch pulverbeschichteter verzinkter Stahl verwendet, der hervorragenden UV- und Korrosionsschutz bietet. Industrielle Verflüssigungssätze werden in einer breiten Modellpalette hergestellt, und je nach Kundenanforderungen und Arbeitsbereichen/-bedingungen werden Sonderausführungen angefertigt. Verflüssigungssätze sind mit dreiphasigen halbhermetischen Kolben- oder halbhermetischen Schraubenkompressoren ausgestattet.

Industrial Type Condensing Units

Condensing Units, specially designed for low and high temperature application of cold/frozen rooms, industrial type ice machines, food processing facilities, logistic centers etc. Electrostatically powder painted galvanized steel, which provides excellent UV and corrosion protection, is used for casing. Industrial type condenser units are produced in a wide range of models, and special designs are made depending on customer demands and working areas/conditions. Condensing units are with three phase semi hermetic reciprocating or semi hermetic screw compressor.



Zentrale Innenkühlsysteme

Zentrale Innenkühlsysteme von uns sind speziell für den Einsatz bei niedrigen und mittleren Temperaturen in Groß- und Supermärkten, Logistikhauptzentren, Kühlverarbeitungs- und Lageranlagen sowie Tiefkühlager konzipiert. Wir bieten die neuesten Technologien und Optionen, um die Zuverlässigkeit und Leistung jedes Systems zu maximieren. Zu den Kompressoroptionen gehören halbhermetische Kolbenkompressoren, halbhermetische Schraubenkompressoren und hermetische Spiralkompressoren. Wenn die Standardsysteme die von Ihnen gewünschte Kapazität nicht bieten können, wird das Kühlsystem speziell für Ihre Anforderungen entwickelt.

Indoor Central Refrigeration Systems

Our Indoor Central Refrigeration Systems are specially designed for low and medium temperature application for hyper and super markets, logistics storage centers, cold processing and storage plants and frozen food storage plants. We offer the latest technologies and options to maximize the dependability and performance of each system. Compressor options include semi hermetic reciprocating compressors, semi hermetic screw compressors and hermetic scrolls. If the standard systems can not provide your requested capacity, refrigeration system will be designed to your specific needs.



Zentrale Kältsysteme für den Außenbereich

Unsere zentralen Kältsysteme für den Außenbereich sind speziell für den Einsatz bei niedrigen und mittleren Temperaturen in Groß- und Supermärkten, Logistiklagerzentren, Kühlverarbeitungs- und Lageranlagen sowie Tiefkühlager konzipiert. Wir bieten die neuesten Technologien und Optionen, um die Zuverlässigkeit und Leistung jedes Systems zu maximieren. Zu den Kompressoroptionen gehören halbhermetische Kolbenkompressoren, halbhermetische Schraubenkompressoren und hermetische Spiralkompressoren. Wenn die Standardsysteme die von Ihnen gewünschte Kapazität nicht bieten können, wird das Kältsystem speziell für Ihre Anforderungen entwickelt.

Outdoor Central Refrigeration Systems

Our Outdoor Central Refrigeration Systems are specially designed for low and medium temperature application for hyper and super markets, logistics storage centers, cold processing and storage plants and frozen food storage plants. We offer the latest technologies and options to maximize the dependability and performance of each system. Compressor options include semi hermetic reciprocating compressors, semi hermetic screw compressors and hermetic scrolls. If the standard systems can not provide your requested capacity, refrigeration system will be designed to your specific needs.

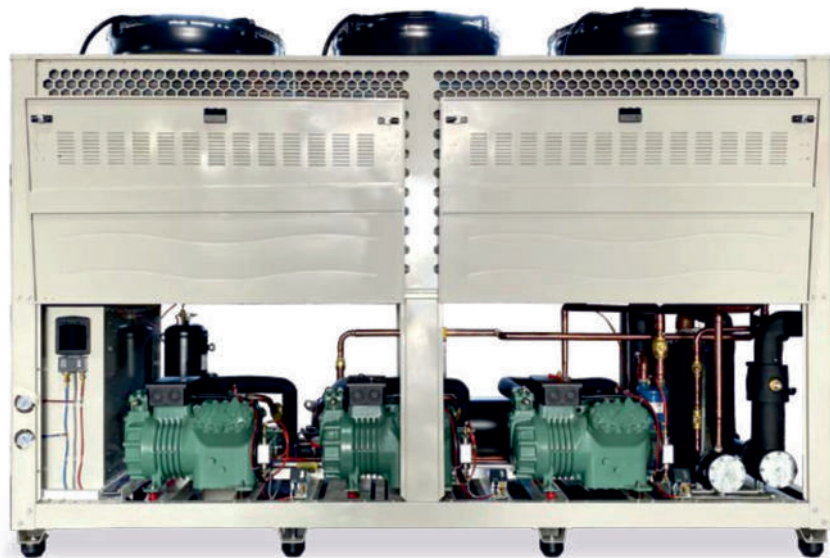


Kompakte zentrale Kältsysteme mit eingebautem Kondensator

Unsere zentralen Kältsysteme vom Kompakttyp enthalten luft- oder wassergekühlte Kondensatoren in ihrem eigenen Gehäuse. Daher sind keine zusätzlichen Rohrleitungen und Kabel zwischen dem Kältsystem und dem Kondensator erforderlich. Sie bieten eine sichere Lösung für Projekte mit Platz- und/oder Zeitbeschränkungen. Sie sind kompakte, zuverlässige, langlebige und wirtschaftliche Kältsysteme für gewerbliche oder industrielle Anwendungen mit niedrigen und mittleren Temperaturen. Sie werden standardmäßig in 2 bis 4 Gruppen für halbhermetische Kolben- und halbhermetische Schraubenkompressorsysteme und in 2 bis 6 Gruppen für Scrollkompressorgruppen hergestellt und können parallel betrieben werden. Für hohe Kapazitäten, die Standardsysteme nicht erreichen können, werden Sonderkonstruktionen hergestellt. Es werden Lösungen für verschiedene Kühlmittel angeboten. Standard- und optionale Ausstattung sind die gleichen wie bei unserem Modell.

Compact Central Refrigeration Systems With Built-In Condenser

Our Compact Type Central Refrigeration Systems contain air or water cooled condensers within their own housing. Therefore they do not require additional piping and cabling between the refrigeration system and condenser. They offer a secure solution for projects with space and/or time constraints. They are compact, reliable, long lasting and economical refrigeration systems for commercial or industrial low and medium temperature applications. They are produced in 2 to 4 groups as standard for semi hermetic reciprocating and semi hermetic screw compressors systems and in 2 to 6 groups in scroll compressors groups and can operate in parallel. Special designs are made for high capacities that standard systems cannot meet. Solutions are offered for different refrigerants. Standard and optional equipment are the same as our model.



Schockfroster

Schockfroster werden manchmal auch als Schockgefriergeräte bezeichnet. Diese Art der Gefrierlagerung senkt die Temperatur von (normalerweise) gekochten oder frischen Produkten schnell ab und friert sie sehr schnell ein, um den Geschmack und die Nährstoffe der Lebensmittel zu bewahren und optimale Qualität für den Verbraucher zu gewährleisten.

Sie werden in der Tiefkühlkostindustrie häufig für Eiscreme, Fertiggerichte und Gemüse oder Fisch verwendet. Da sie jedoch sehr gut an die Bedürfnisse von Unternehmen anpassbar sind, gibt es keine Grenzen für die Branchen, die von einem Schockfroster profitieren können.

Warum einen Schockfroster verwenden?

Wenn Sie Lebensmittel einfrieren, kristallisiert das Wasser im Inneren zu Eis. Je länger der Gefriervorgang dauert, desto größer können die Eiskristalle werden. Größere Eiskristalle beschädigen Materialien, indem sie Phänomene wie Zellplatzen verursachen, was die Qualität und den Geschmack von Lebensmitteln beeinträchtigt.

Schnelles Einfrieren führt zur Bildung winziger Kristalle, die nur geringfügige Schäden verursachen und Lebensmittel in höherer Qualität konservieren. Noch nützlicher ist, dass die Lebensmittel, sobald sie „schockgefroren“ sind, zur längerfristigen Lagerung in einen Standard-Gefrierschrank gegeben werden können, solange sie natürlich kalt genug bleiben, um die Lebensmittel bei der richtigen Temperatur zu halten.

- Es wird mit einem halbhermetischen oder Schraubkompressor und einem luftgekühlten Kondensator hergestellt.
- Es verfügt über ein Fernbedienungsfeld.
- Es hat ein robustes Gehäuse, das den Umgebungsbedingungen entspricht.
- Es wird mit Überdruck geliefert, indem Stickstoff zur Außeneinheit gepumpt wird.
- Alle Geräte werden zusammen mit Steuergeräten montagefertig geliefert.
- Es verfügt über ein elektrostatisch lackiertes Gehäuse aus verzinktem Stahl.
- Es wird mit einem hocheffizienten Verdampferdesign entsprechend der Gerätekapazität hergestellt.
- Es kann mit einem Verdampferdesign vom Deckentyp oder vom Bodentyp hergestellt werden.



Blast Freezers

Blast freezers are sometimes referred to as shock freezers. This type of freezer storage rapidly brings down the temperature of (usually) cooked or fresh produce, freezing it very quickly to lock in the taste and nutrition of the food for optimum quality for consumers.

They are widely used in the frozen food industry for ice cream, pre-prepared meals and vegetables or fish; however, as they are very adaptable to the needs of businesses, there is no limit to the industries that can benefit from a Blast Freezer.

Why use a Blast Freezer?

When you freeze food, the water inside crystallises into ice. The longer the freezing process takes, the larger the ice crystals can form. Larger ice crystals damage materials by causing phenomena like cell bursting, which affects the quality and flavour of foods.

Rapid freezing causes the formation of tiny crystals, which do minor damage and preserve food at a higher quality. Even more usefully, once the food is “blast frozen”, it can be moved into a standard freezer for longer-term storage, as long as it stays cold enough for food at the correct temperature, of course.

- It is manufactured with semi-hermetic or screw type compressor and air cooled condenser.
- It has remote control panel.
- It has robust housing according to ambient conditions.
- It is delivered with positive pressure by pumping nitrogen to outside unit.
- All equipments are delivered together with control instruments as being ready to assembly
- It has electrostatic painted galvanized steel cabinet.
- It produces with high efficiency evaporator design according to unit capacity. • It can be manufactured with ceiling type or ground type evaporator design.

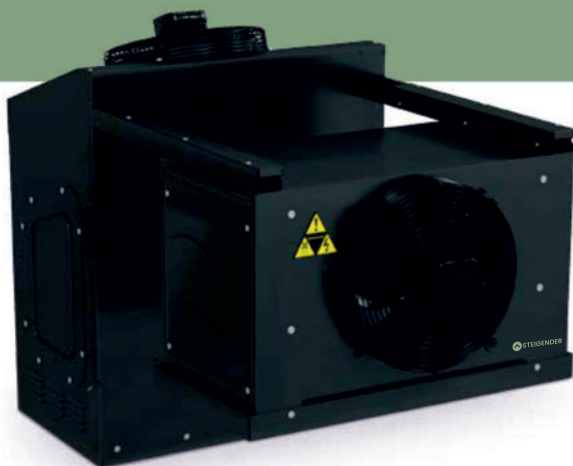


Monoblock-Kühlsysteme

- Monoblock-Kühlsysteme (Monoblocke) sind kompakte Einheiten, bei denen sich die Verflüssigungseinheit und der Verdampfer im selben Gehäuse befinden.
- Die Installation einer Monoblock-Kühleinheit kann im Vergleich zu Split-Kühlsystemen kostengünstiger für Ihr Unternehmen sein. Da sie in sich geschlossen sind, benötigen sie keine zusätzlichen Rohrleitungen, und da es sich um eine Einheit statt um zwei handelt, kann die Installation schneller und einfacher sein.
- Die Installationszeit ist kürzer, da es sich um eine einzelne Einheit handelt und für die Installation keine Kältemittel- oder Wasserleitungen installiert werden müssen.
- Es wird kein Maschinenraum benötigt, da es am selben Ort wie der Kühlraum installiert wird.
- Sie erfordern nur minimale Wartung und eine geringere Kältemittelfüllung.
- Es handelt sich um Plug & Play-Installationsgeräte, die im Werk getestet und geladen werden und sofort installiert werden können.
- Sie haben mehrere Installationsoptionen: an der Wand des Kühlraums, an der Tür oder an der Decke.
- Weit verbreitet in Hotels, Restaurants, der Medizin-, Landwirtschafts- und Chemieindustrie und an allen anderen Orten, an denen Kühlung erforderlich ist.

Monoblock Refrigeration Systems

- Monoblock refrigeration systems (Monoblocks) are compact units which the condensing unit and the evaporator are in same body.
- Installing a monoblock refrigeration unit compared to a split refrigeration systems can be lower cost for your business. As they are self contained, they do not require additional pipework installation, and as there is one unit, as opposed to two, the installation time can be quicker and easier.
- It requires less installation time as it is a single unit and does not require the installation of refrigerant or water lines for the installation.
- It does not need a machine room, as it is installed in the same location as the cold room.
- They require minimum maintenance and a reduced refrigerant charge.
- They are Plug & Play installation equipment, tested and charged in the factory, ready to install.
- They have multiple installation options: on the wall of the cold room, on the door or on the ceiling.
- Widely used in hotels, restaurants, medicines, agricultural, and chemicals industries all other places where cold storage is needed.



Zentrale Kühlsysteme für den Außenbereich

- Unsere Verdampfer für kalte Räume haben einen Leistungsbereich von 1,00 – 300,00 kW und können kleine, mittlere und große Kühlanforderungen erfüllen.
- Außerdem sind Glykolkühlermodelle für gewerbliche und industrielle Kühlraumanwendungen mit Wasser-/Glykolgemisch erhältlich.
- Die in den Produkten enthaltenen Batterien sind höchst wärmeeffizient und zudem kompakt konstruiert.

Batteriemerkmale

- In den Verdampfern für kalte Räume werden für unterschiedliche Einsatzbedingungen geeignete Kupferrohre verwendet. Die Produkte werden mit Lamellenabständen von 4,20 mm, 6,00 mm, 8,00 mm, 10,00 mm und 12,00 mm hergestellt.
- Der maximale Betriebsdruck beträgt 25 bar.

Gehäuse

Es wird aus verzinktem Blech mit ästhetischer elektrostatischer RAL 9016-Pulverbeschichtung gegen Rost hergestellt und weist neben seiner Haltbarkeit auch ein dekoratives Merkmal auf. Darüber hinaus werden für Montage- und Wartungsarbeiten leicht abnehmbare verschraubte Seitenabdeckungen und Scharnierwannen verwendet.

Lüfter

Die Produkte werden mit einphasigen und dreiphasigen Lüfteroptionen in den Durchmesser Ø300, Ø350, Ø400, Ø450, Ø500, Ø630, Ø800 und Ø910 mm angeboten. Gebläse können optional verwendet werden. Lüfter haben die Schutzklassen IP44 und IP54. Die Lüfter entsprechen der ErP-Richtlinie.

Widerstand

Es werden hochwertige Heizstäbe verwendet, die je nach Einsatzbedingungen und Design im Gehäuse und in der Wanne platziert sind.

Optionen

- Gold-Epoxidfolie
- Edelstahlkabine
- EC-Lüfter
- 50 Hz/60 Hz
- Luftfräse

Outdoor Central Refrigeration Systems

- Our cold room evaporators have a capacity range of 1.00 – 300.00 kW and can meet small, medium and large cooling demands.
- Also, glycol cooler models are available for commercial and industrial cold room applications using water/glycol mixture.
- The batteries included in the products are highly thermally efficient and are also designed in a compact manner.

Battery Features

- Copper pipes suitable for different usage conditions are used in cold room evaporators. Products are manufactured with lamella spacing of 4.20 mm, 6.00 mm, 8.00 mm, 10.00 mm and 12.00 mm.
- Maximum working pressure is 25 barg.

Body

It is manufactured with galvanized sheet metal, with aesthetic electrostatic RAL 9016 powder coating against rust, and it exhibits a decorative feature as well as its durability. In addition, easily removable screwed side covers and hinged pans are used for assembly and maintenance work.

Fan

The products are offered with single-phase and three-phase fan options in diameters of Ø300, Ø350, Ø400, Ø450, Ø500, Ø630, Ø800 and Ø910 mm. Blower fan can be used optionally. Fans have IP44 and IP54 protection classes. The fans comply with the ErP directive.

Resistance

High quality resistors placed in the body and pan in accordance with the usage conditions and design are used.

Options

- Gold Epoxy Foil
- Stainless Cabin
- EC Fan
- 50Hz/60Hz
- Air Router.



KOMPRESSOR / COMPRESSOR			TECHNISCHE DETAILS / TECHNICAL DETAILS					
Marke/Brand	Type	Modell/Model	Raumtemperatur Room Temperature	Serie	Gas	Leistung Power (HP)	Leistung Power (kW)	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 6210 U	SC 2 (-5/+5 °C)	ECONOMIC	R290	0,3	0,25	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 6210 U	SC 2 (-5/+5 °C)	PLUS	R290	0,3	0,25	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 6214 U	SC 2 (-5/+5 °C)	ECONOMIC	R290	0,5	0,37	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 6214 U	SC 2 (-5/+5 °C)	PLUS	R290	0,5	0,37	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 6220 U	SC 2 (-5/+5 °C)	ECONOMIC	R290	0,8	0,56	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 6220 U	SC 2 (-5/+5 °C)	PLUS	R290	0,8	0,56	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 6224 U	SC 2 (-5/+5 °C)	ECONOMIC	R290	1,0	0,75	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 6224 U	SC 2 (-5/+5 °C)	PLUS	R290	1,0	0,75	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 6230 U	SC 2 (-5/+5 °C)	ECONOMIC	R290	1,3	0,93	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 6230 U	SC 2 (-5/+5 °C)	PLUS	R290	1,3	0,93	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 2155 U	SC 3 (-18 °C)	ECONOMIC	R290	0,5	0,37	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 2155 U	SC 3 (-18 °C)	PLUS	R290	0,5	0,37	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 2168U	SC 3 (-18 °C)	ECONOMIC	R290	0,75	0,56	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 2168 U	SC 3 (-18 °C)	PLUS	R290	0,75	0,56	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 2180 U	SC 3 (-18 °C)	ECONOMIC	R290	1,0	0,75	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 2180 U	SC 3 (-18 °C)	PLUS	R290	1,0	0,75	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 2210 U	SC 3 (-18 °C)	ECONOMIC	R290	1,25	0,93	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 2210 U	SC 3 (-18 °C)	PLUS	R290	1,25	0,93	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 2215 U	SC 3 (-18 °C)	ECONOMIC	R290	1,8	1,49	
EMBRACO	HERMETISCH (MONOBLOK)	NEU 2215 U	SC 3 (-18 °C)	PLUS	R290	1,8	1,49	

					TECHNISCHE DETAILS / TECHNICAL DETAILS			
	Kühlleistung Cooling Capacity (kW)	V (m ³) (kg/24h)	C.O.P (W/W)	Stromversorgung Power Supply (V / Ph. / Hz.)	Kapazität Capacity (kW) Sc2	Kapazität Capacity (kW) Sc3	Fan-Nummer Fan Number	Lüfterdurchmesser Fan Diameter MM
	0,66	0-4	1,85	220-240 / 1 / 50	0,72		1	250
	0,66	0-4	1,85	220-240 / 1 / 50	0,72		1	250
	0,95	4-8	2,09	220-240 / 1 / 50	0,88		1	300
	0,95	4-8	2,09	220-240 / 1 / 50	0,88		1	300
	1,39	8-12	2,12	220-240 / 1 / 50	1,40		1	350
	1,39	8-12	2,12	220-240 / 1 / 50	1,40		1	350
	1,67	12-15	2,19	220-240 / 1 / 50	1,65		1	350
	1,67	12-15	2,19	220-240 / 1 / 50	1,65		1	350
	2,10	15-20	2,05	220-240 / 1 / 50	2,12		1	400
	2,10	15-20	2,05	220-240 / 1 / 50	2,12		1	400
	0,56	0-2	1,51	220-240 / 1 / 50		0,52	1	300
	0,56	0-2	1,51	220-240 / 1 / 50		0,52	1	300
	0,68	2-3	1,45	220-240 / 1 / 50		0,69	1	300
	0,68	2-3	1,45	220-240 / 1 / 50		0,69	1	300
	0,83	3-5	1,27	220-240 / 1 / 50		0,84	1	350
	0,83	3-5	1,27	220-240 / 1 / 50		0,84	1	350
	1,02	5-7	1,30	220-240 / 1 / 50		1,05	1	350
	1,02	5-7	1,30	220-240 / 1 / 50		1,05	1	350
	1,45	7-12	1,43	220-240 / 1 / 50		1,51	1	400
	1,45	7-12	1,43	220-240 / 1 / 50		1,51	1	400