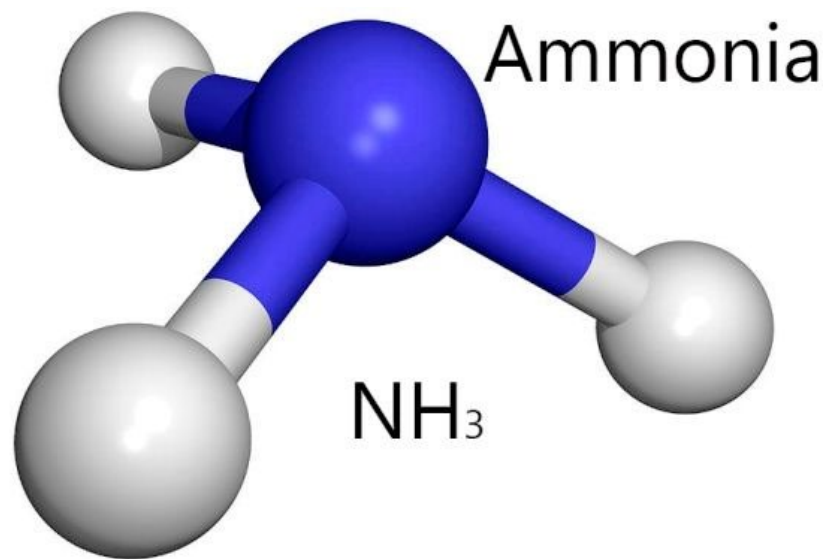
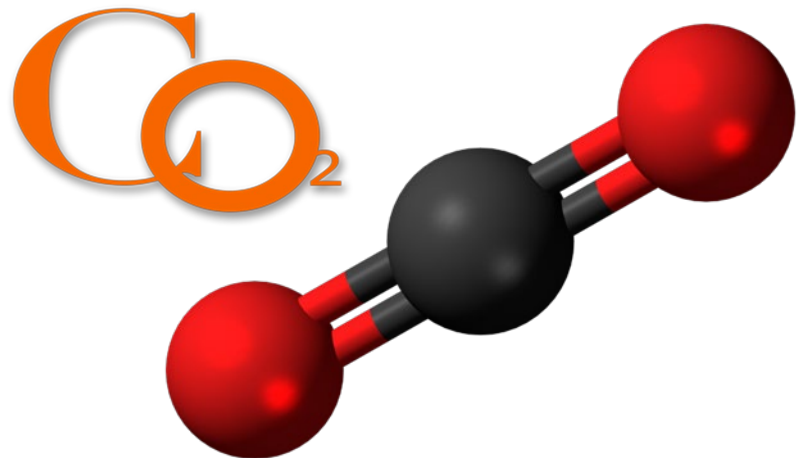


Ammonia & CO2 Cascade Systems



Green Refrigeration Ltd

Προϊόντα και τεχνολογία

Ψυκτικές λύσεις
προσαρμοσμένες στις
απαιτήσεις σας

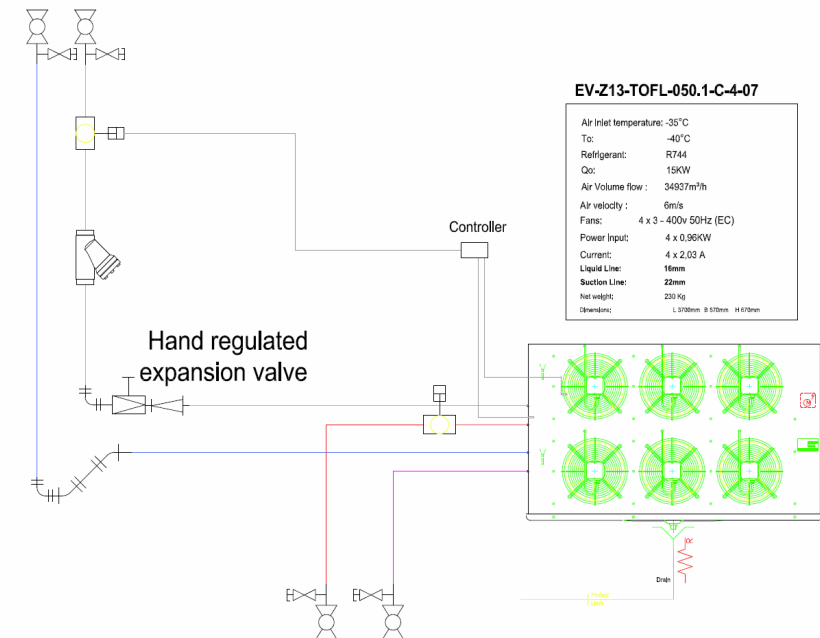
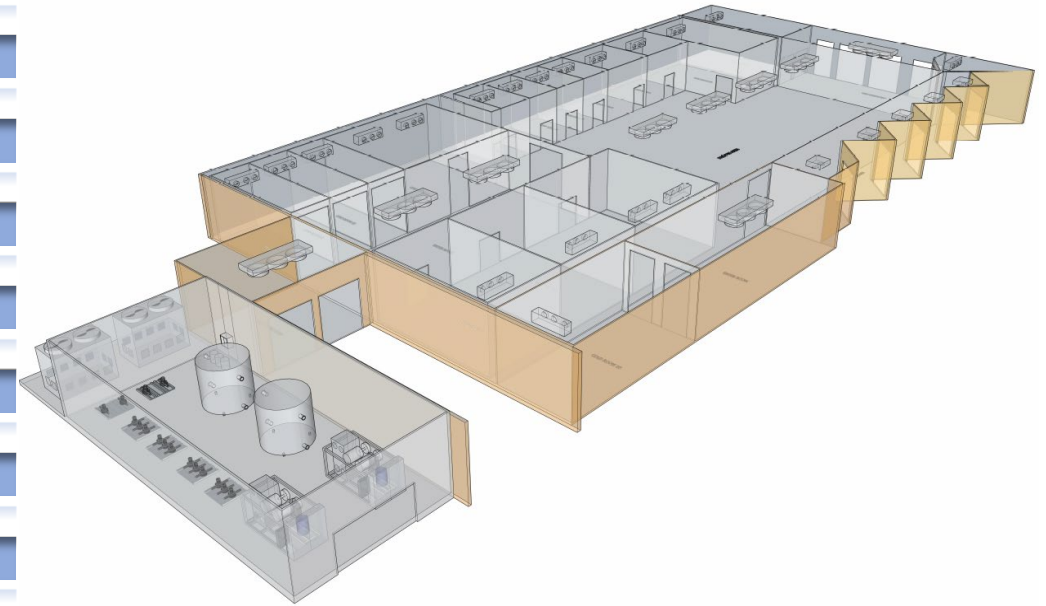


Βιομηχανίες

- Εργοστάσια επεξεργασίας κρεάτων
- Πτηνό-σφαγεία
- Γαλακτοκομεία
- Εργοστάσια φρούτων και λαχανικών
- Ψυκτικές αποθήκες
- Κέντρα διανομής
- Βιομηχανίες αρτοποιίας
- Υπεραγορές
- Καταστήματα λιανικού εμπορίου τροφίμων
- Ξενοδοχεία

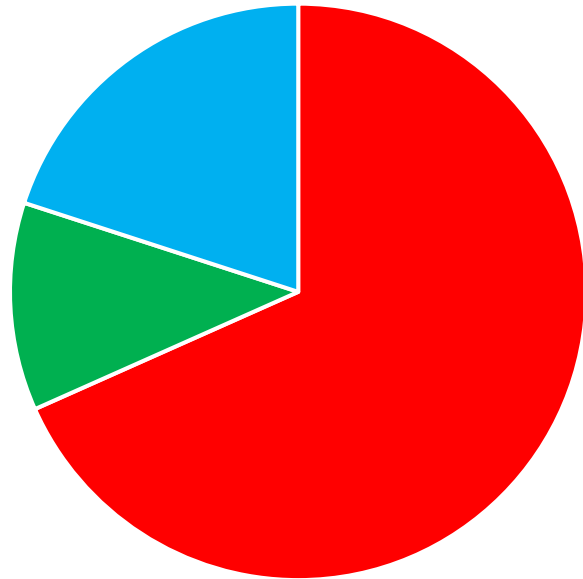
Οι δυνατότητες μας

- 1) Σχεδιασμός ψυκτικών θαλάμων και χώρων εργασίας
- 2) Σχεδιασμός και μελέτη κλιματισμού
- 3) Διαστασιοποίηση ψυκτικών σωλήνων HFC, NH₃, CO₂.
- 4) Μελέτη ψυκτικών φορτιών
- 5) Ισομετρικό σχέδιο ψυκτικών σωλήνων
- 6) Σχεδιασμός και μελέτη σωλήνων γλυκόλης
- 7) Σχεδιασμός και μελέτη χώρων ταχείας κατάψυξης και ταχείας ψύξης προϊόντων
- 8) Σχεδιασμός ψυκτικών μηχανημάτων
- 9) Τρισδιάστατο σχέδιο έργου
- 10) Σχεδιασμός αιθουσών υψηλής φροντίδας
- 11) Μελέτη εξοικονόμησης ενέργειας
- 12) Μελέτη και βελτιστοποίηση ψυκτικών μηχανημάτων



Ενέργεια

Κόστος ιδιοκτήτη

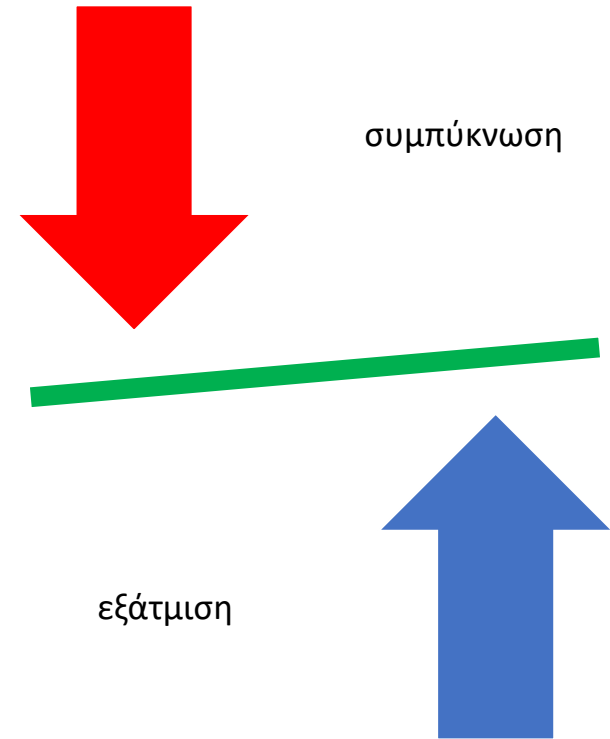
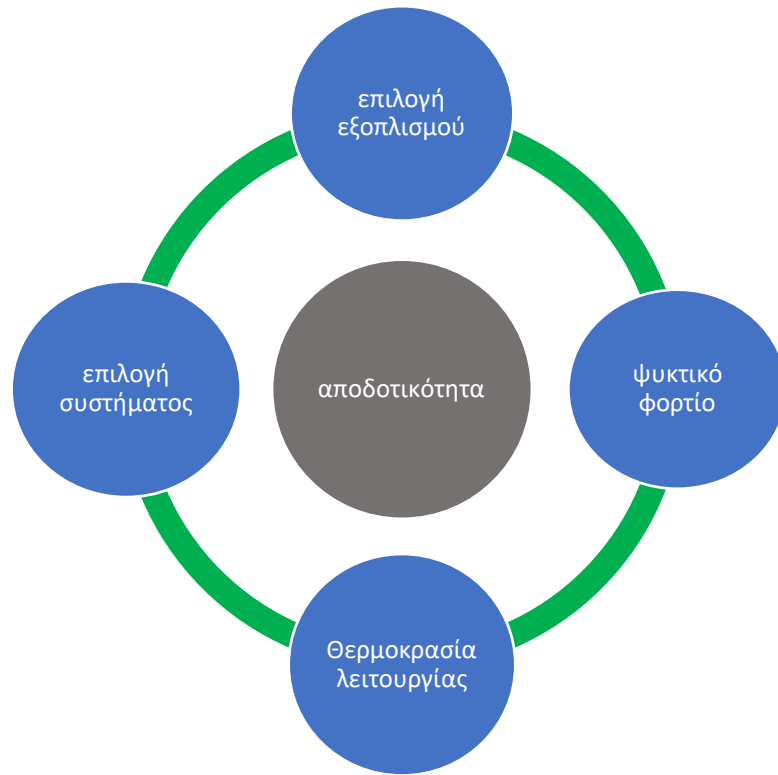


■ ενέργεια ■ κόστος κεφαλαίου ■ συντήρηση ■

Σε ένα κύκλο ζωής ενός ψυκτικού μηχανήματος το πραγματικό κόστος κεφαλαίου είναι μόνο το 15%. Ένα 25% είναι για την συντήρηση και το 60% είναι η κατανάλωση ενέργειας.

Και όμως εστιάζοντας στο κόστος κεφαλαίου και όχι στην κατανάλωση ενέργειας είναι μια ανόητη προσέγγιση.

Ενέργεια



Για κάθε βαθμό μείωσης της θερμοκρασίας συμπύκνωσης μειώνουμε την κατανάλωση ενέργειας 3% και για κάθε βαθμό αύξησης της θερμοκρασίας εξάτμισης μειώνουμε την κατανάλωση ενέργειας 5% για καταψύξεις και 4% για συντηρήσεις.

Ψυκτικά μηχανήματα HFC



Τα κεντρικά συστήματα ψύξης υπήρξαν η κύρια πηγή ψύξης για τη βιομηχανία τροφίμων με την πάροδο των ετών. Η βιομηχανία τροφίμων συνειδητοποίησε ότι τα κεντρικά συστήματα ψύξης προσφέρουν πολλά οφέλη σε σχέση με τα παραδοσιακά ανεξάρτητα συστήματα. Αυτά τα οφέλη περιλαμβάνουν αυξημένη απόδοση, μειωμένο κόστος εγκατάστασης και πολύ ακριβή έλεγχο.



Συστήματα αμμωνίας γλυκόλης



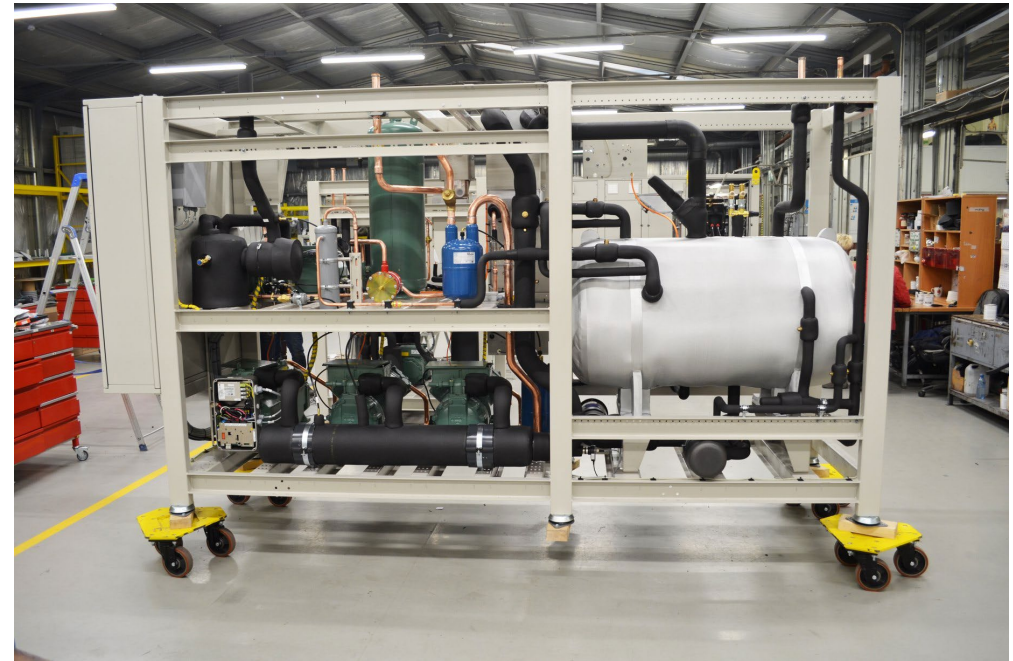
Ο κόσμος της βιομηχανικής ψύξης συνεχίζει τη μετάβασή του προς φυσικά ψυκτικά και συστήματα αμμωνίας χαμηλού φορτίου.

Κατά το σχεδιασμό ενός βιομηχανικού συστήματος ψύξης, είναι σημαντικό να λάβετε υπόψη την ποσότητα αμμωνίας που θα χρειαστεί για να εξασφαλίσετε αποτελεσματική και αξιόπιστη λειτουργία. Μια σειρά τεχνολογιών μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη μείωση της ποσότητας αμμωνίας σε κυκλοφορία, διατηρώντας παράλληλα τη συνολική απόδοση του συστήματος ψύξης.

Εμπορικά και βιομηχανικά κλιμακωτά συστήματα CO₂



Κλιμακωτό σύστημα R134a/CO₂ κατάλληλο για μικρές υπεραγορές, αρτοποιία, ζαχαροπλαστεία, κρεοπωλεία, ξενοδοχειακές μονάδες.



Ένα υπερσύγχρονο ψυκτικό σύστημα για συντηρήσεις και καταψύξεις με ανάκτηση χαμένης θερμότητας για ζεστό νερό ή απόψυξη με γλυκόλη έναντι ηλεκτρικών αντιστάσεων.

Θερμοκρασίες και πιέσεις λειτουργίας:
Θερμοκρασία περιβάλλοντος: μέχρι +60°C
Πίεση σε ψυγεία συντήρησης: 25 bar
Πίεση σε ψυγεία κατάψυξης: 11 bar

Βιομηχανικά κλιμακωτά συστήματα CO₂



Κλιμακωτό σύστημα R134a/CO₂
κατάλληλο για βιομηχανίες
τροφίμων

CO₂



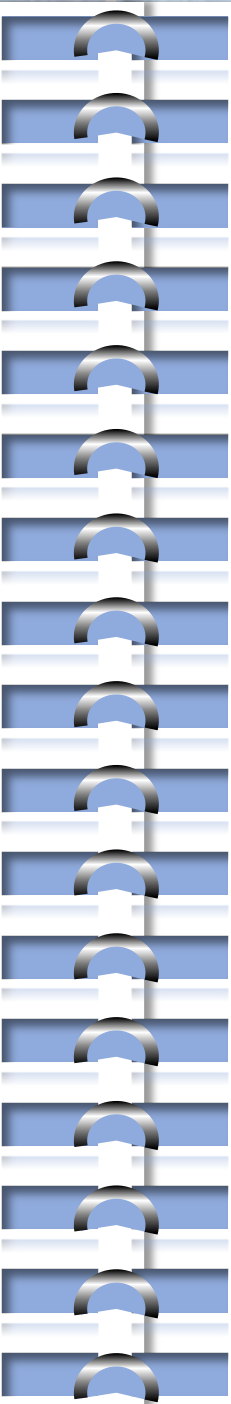
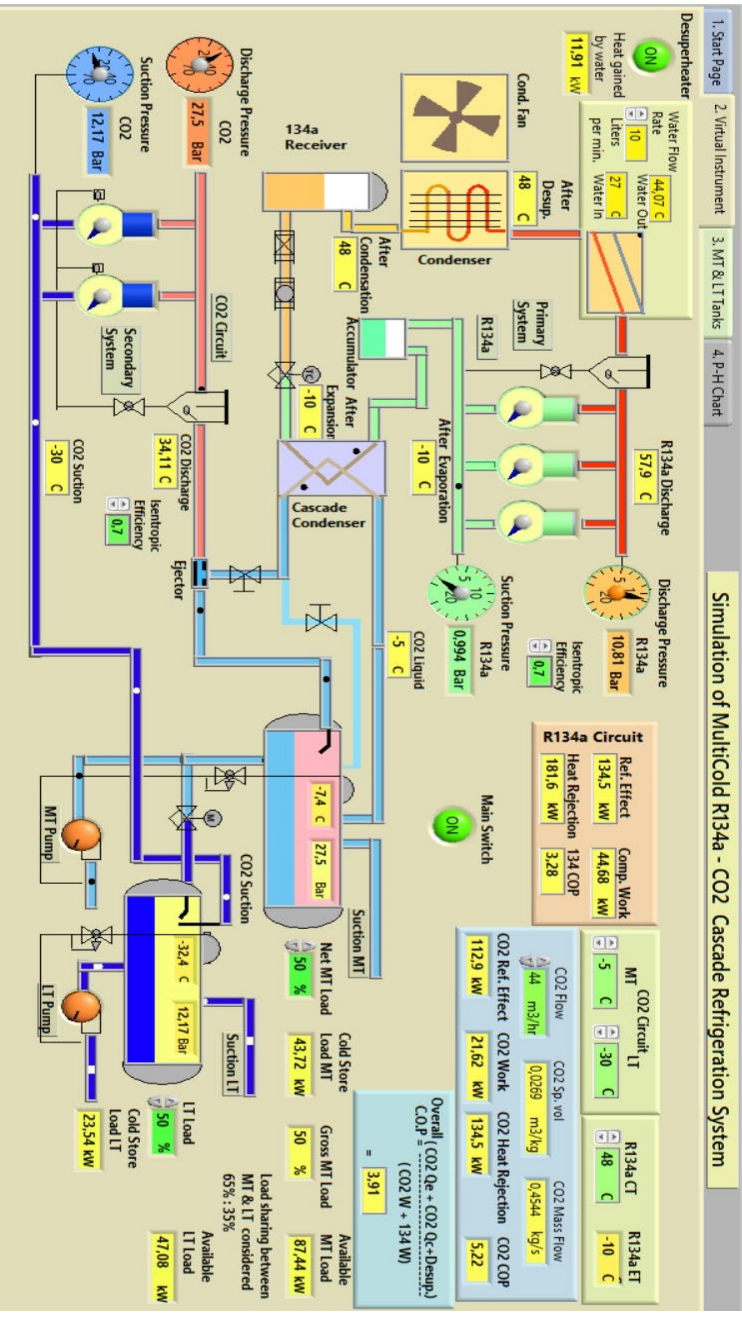
Κλιμακωτό σύστημα R134a/CO₂
κατάλληλο για βιομηχανίες τροφίμων
και ψυκτικές αποθήκες

Υπερσύγχρονο ψυκτικό σύστημα για
συντηρήσεις, κλιματισμό και καταψύξεις
με ανάκτηση χαμένης θερμότητας για
ζεστό νερό και προστασία πατώματος
θαλάμων κατάψυξης.

Ανεξάρτητη απόψυξη κάθε θαλάμου με
γλυκόλη.

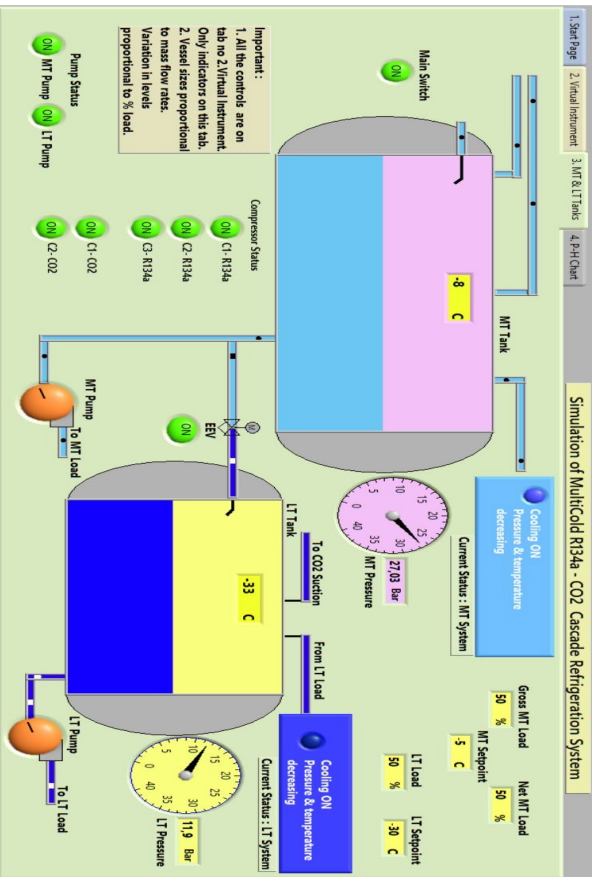
CO₂

Simulation of MultiCoid R134a - CO2 Cascade Refrigeration System



Προσομίωση

Με προγράμματα υπολογισμών και προσομίωσης επιτυγχάνουμε τον τέλειο σχεδιασμό των ψυκτικών μηχανημάτων κάθε έργου για μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας.



Βιομηχανικός κλιματισμός



Σύστημα βιομηχανικού κλιματισμού κατάλληλο για μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων και ψυκτικές αποθήκες. Λειτουργεί με γλυκόλη, αέριο HFC ή CO2
Θερμοκρασίες χώρων μέχρι +10°C

Καταψύκτες ταχείας ψύξης



Η Green Refrigeration θα σχεδιάσει, θα εγκαταστήσει την πιο ενεργειακά αποδοτική και αξιόπιστη ψυκτική λύση για την ταχεία ψύξη των προϊόντων σας. Οι κορυφαίες βιομηχανικές λύσεις μας παρέχουν το καλύτερο δυνατό σύστημα ψύξης για την επιχείρησή σας, έτσι ώστε να μπορείτε να παρέχετε στην αγορά προϊόντα υψηλής ποιότητας κάθε φορά.

Spiral Immersion System



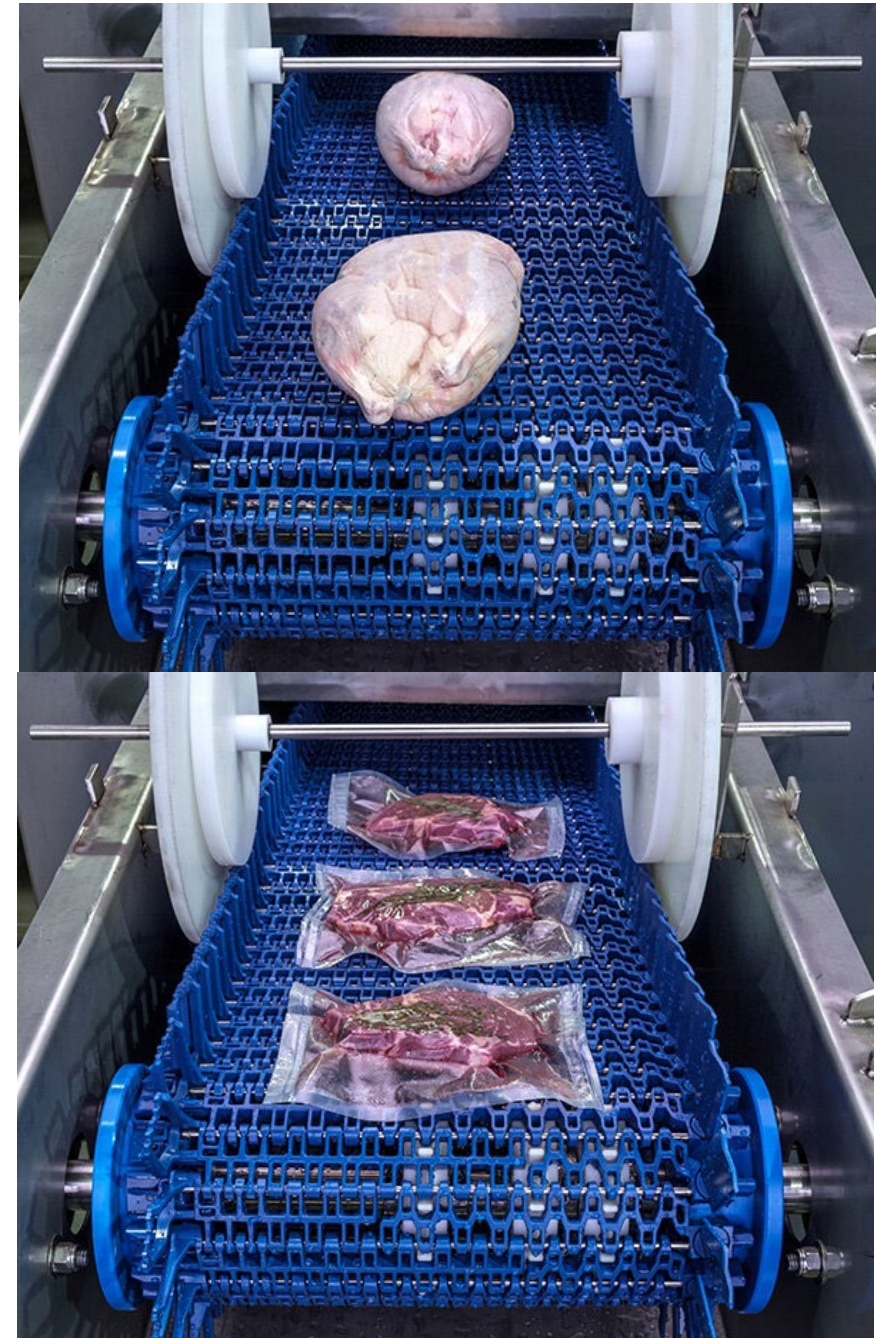
Η κινητήρια δύναμη πίσω από την αύξηση της αποτελεσματικότητας του συστήματος σπειροειδούς εμβάπτισης σε σύγκριση με τον αέρα, είναι ότι η μεταφορά αγωγίμης θερμότητας (μεταφορά θερμότητας με άμεση επαφή) είναι 25 φορές ταχύτερη από τη μεταφορά αγωγίμης θερμότητας (μεταφορά θερμότητας μέσω αέρα).

Το Spiral Immersion System είναι μια επαναστατική νέα πατενταρισμένη πλατφόρμα επεξεργασίας τροφίμων για ψύξη, κατάψυξη, παστερίωση, μαγείρεμα και χημική επεξεργασία προϊόντων διατροφής. Ο σπειροειδής μεταφορέας σε μια δεξαμενή υγρού, συνήθως νερού ή άλμης, που είναι γρηγορότερος, φθηνότερος, παράγει τρόφιμα καλύτερης ποιότητας, παράγει ασφαλέστερο προϊόν διατροφής και καταλαμβάνει λιγότερο χώρο από την ψύξη αέρα.

Spiral Immersion System



Με μεταφορά αγωγίμης θερμότητας σε θερμοκρασίες τόσο χαμηλές όσο -45°C , το Spiral Immersion System είναι μια πράσινη μηχανή εξοικονόμησης ενέργειας. Χρησιμοποιώντας φυσικά αντι-παθογόνο άλμη, το Spiral Immersion System μεγιστοποιεί τον χρόνο επεξεργασίας σας επειδή δεν χρειάζεται ποτέ απόψυξη και σπάνια πρέπει να κλείσει για καθαρισμό.



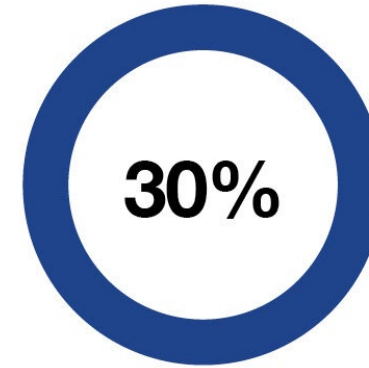
Spiral Immersion System



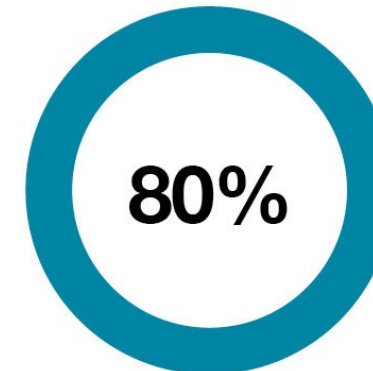
Πιο γρήγορη μεταφορά θερμότητας
για την ίδια ποσότητα προϊόντος



Μικρότερο μέγεθος μηχανήματος
για την ίδια ποσότητα προϊόντος



Μικρότερο ψυκτικό μηχάνημα
για την ίδια ποσότητα προϊόντος

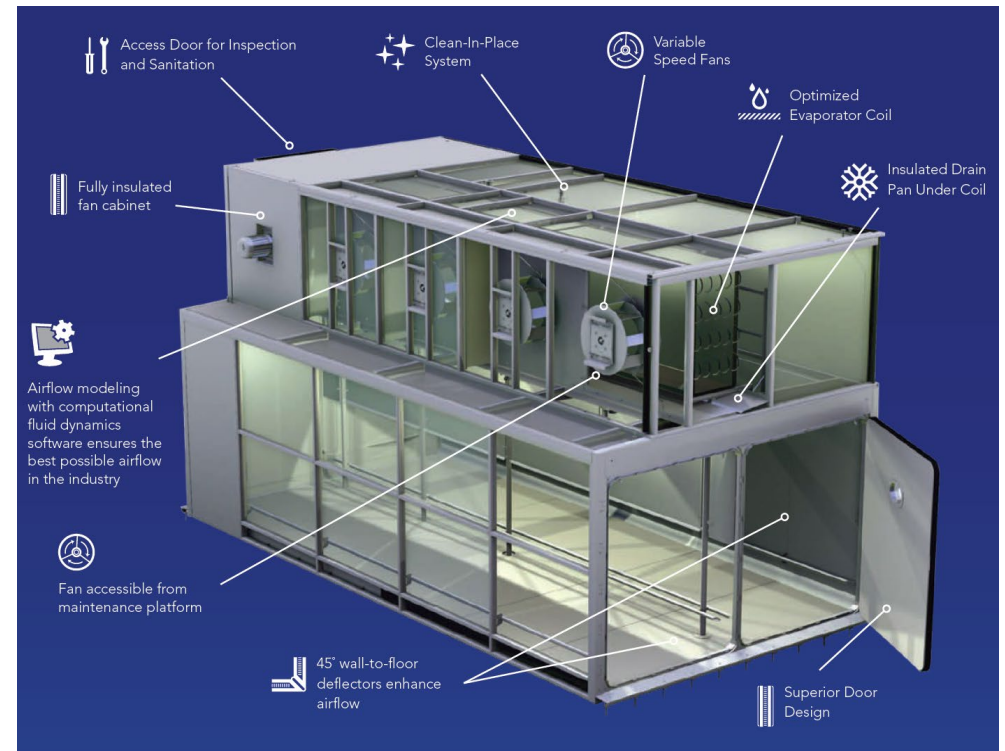


Λιγότερη κατανάλωση ενέργειας
για την ίδια ποσότητα προϊόντος

Συστήματα ταχείας ψύξης φρέσκων προϊόντων

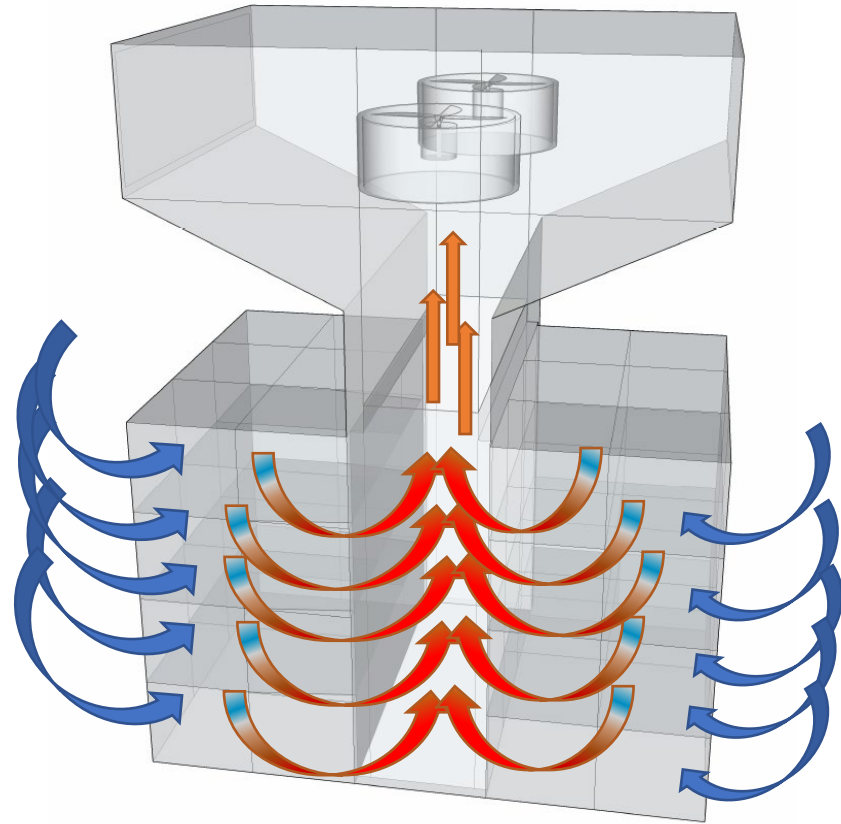


Κάθε σύστημα ταχείας ψύξης είναι ειδικά σχεδιασμένο για να ικανοποιεί τους συγκεκριμένους στόχους του πελάτη μας.



Ο σχεδιασμός του συστήματος γίνεται με γνώμονα την εξοικονόμηση ενέργειας και να προσφέρει τους ταχύτερους χρόνους ψύξης και τις καλύτερες αποδόσεις στη βιομηχανία, μειώνοντας το λειτουργικό κόστος. Δεν είναι καιρός να έχετε το καλύτερο; Ας σχεδιάσουμε ένα σύστημα ταχείας ψύξης για την εταιρεία σας.

Συστήματα ταχείας ψύξης φρέσκων προϊόντων

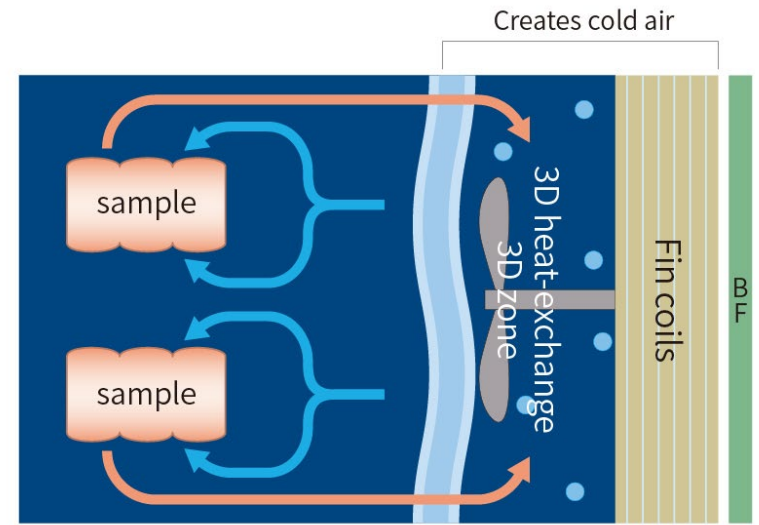


Κάθε σύστημα ταχείας ψύξης είναι ειδικά σχεδιασμένο για να ικανοποιεί τους συγκεκριμένους στόχους του πελάτη μας. Ο σχεδιασμός του συστήματος γίνεται με γνώμονα την εξοικονόμηση ενέργειας και να προσφέρει τους ταχύτερους χρόνους ψύξης και τις καλύτερες αποδόσεις στη βιομηχανία, μειώνοντας το λειτουργικό κόστος. Δεν είναι καιρός να έχετε το καλύτερο; Ας σχεδιάσουμε ένα σύστημα ταχείας ψύξης για την εταιρεία σας.

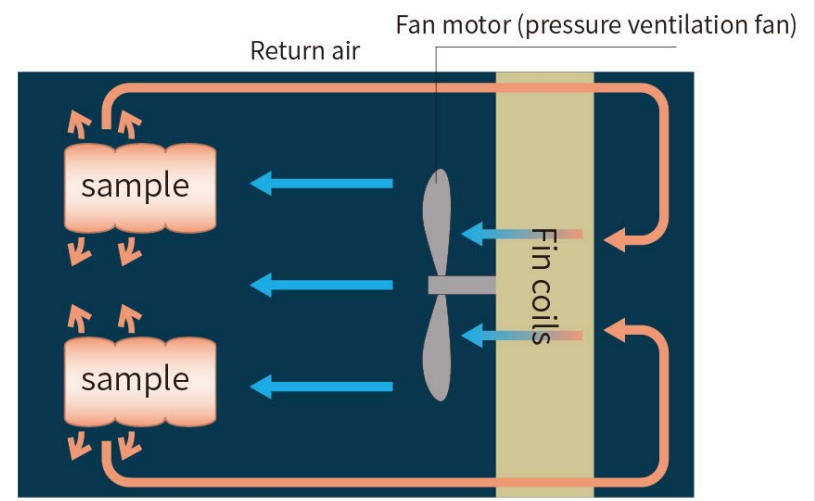
3D Chiller and Freezer



Το 3D Chiller & Freezer ψύχει γρήγορα τα τρόφιμα τυλίγοντας ομοιόμορφα και απαλά με κρύο αέρα που διατηρεί την υγρασία του τροφίμου χρησιμοποιώντας τη μοναδική μέθοδο ανταλλαγής θερμότητας χωρίς ανακύκλωση το αέρα.



3D Freezer



Air-blast type freezer

3D Chiller and Freezer

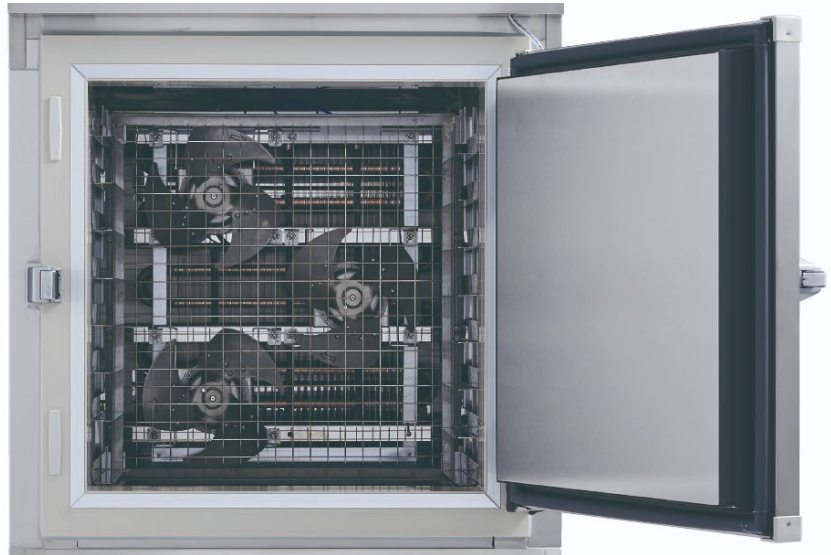
Ο κρύος αέρας υψηλής υγρασίας (3D κρύος αέρας) καταψύχει με ασφάλεια τα τρόφιμα με υψηλή ποιότητα.

Αυτό εισάγει γρήγορα κρύο αέρα σε 3D, οπότε περνά γρήγορα από το εύρος θερμοκρασιών όπου τα βακτήρια αναπαράγονται εύκολα και ψύχει γρήγορα τα τρόφιμα σε θερμοκρασία κατάλληλη για αποθήκευση, διατηρώντας παράλληλα το αρχικό σχήμα και τις γεύσεις του φαγητού.



Freezer Model
TUZ-10MS60-24AS

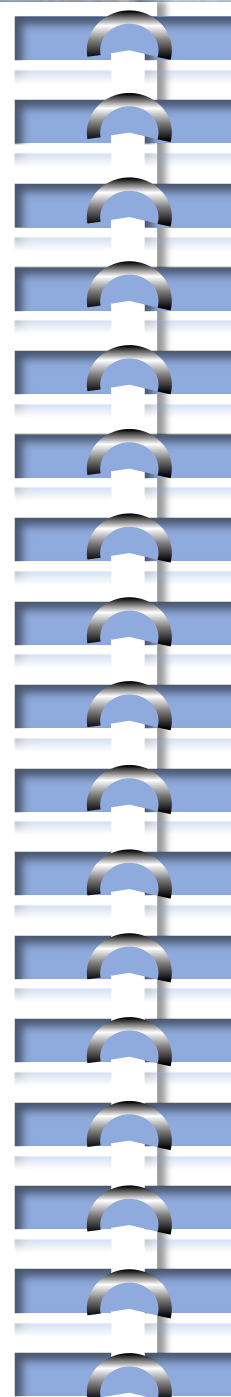
3D Chiller and Freezer

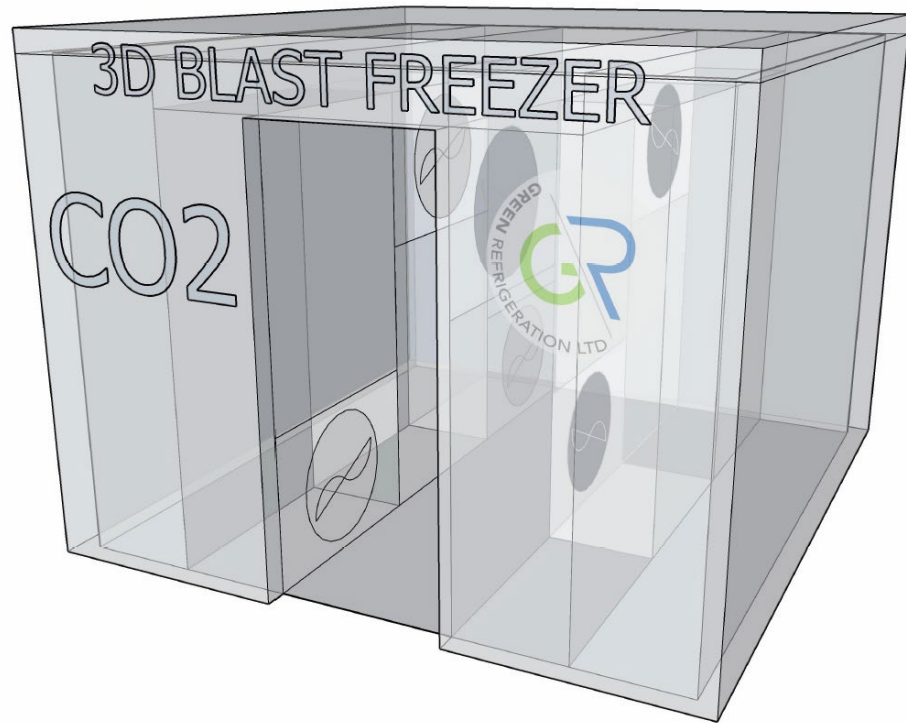


2-door type
France top plate size
Tray standard 8
shelves x 2



3D Chiller and Freezer





Επαναστατικό 3D BLAST FREEZER CO2 Cascade.

Πλημμυρισμένο σύστημα ταχείας κατάψυξης για καρότσια. Το νέο μας σύστημα υπερχείλισης CO2 υψηλής τεχνολογίας λειτουργεί χωρίς αντλία υγρού. Ο αέρας κυκλοφορεί 360 μοίρες πάνω από το προϊόν ελαχιστοποιώντας τους μεγάλους κρυστάλλους πάγου και μειώνοντας το χρόνο ψύξης σε σύγκριση με τους παραδοσιακούς καταψύκτες καροτσακιών. Προσαρμοσμένο στις συγκεκριμένες ανάγκες σας. Για ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, εργοστάσια επεξεργασίας κρέατος, ξενοδοχεία, μεταποίηση ψαριών κ.λπ.

Σχεδιασμός και κατασκευή από την Green Refrigeration Cyprus.



Επαναστατικό 3D BLAST CHILLER CO2 Cascade.

Πλημμυρισμένο σύστημα ταχείας ψύξης για καρότσια. Το νέο μας σύστημα υπερχείλισης CO2 υψηλής τεχνολογίας λειτουργεί χωρίς αντλία υγρού. Ο αέρας κυκλοφορεί 360 μοίρες πάνω από το προϊόν ελαχιστοποιώντας τον χρόνο ψύξης σε σύγκριση με τα παραδοσιακά συστήματα ταχείας ψύξης καροτσακιών. Προσαρμοσμένο στις συγκεκριμένες ανάγκες σας.

Για τα γαλακτοκομικά εργοστάσια, εργοστάσια επεξεργασίας τροφίμων και επεξεργασία ψαριών κ.λπ.

Σχεδιασμός και κατασκευή από την Green Refrigeration Cyprus.

Ice Bank Silo



Falling Film Chiller



Ένα σύστημα Falling Film Chiller παράγει συνεχώς παγωμένο νερό στους $0,5^{\circ}\text{C}$ χωρίς σχηματισμό πάγου. Το παγωμένο νερό είναι το ιδανικό μέσο ψύξης για τις εγκαταστάσεις επεξεργασίας γάλακτος, επειδή είναι μη τοξικό, έχει εξαιρετικές ιδιότητες μεταφοράς θερμότητας και οι ιδιότητες μεταφοράς είναι φθηνές και διατίθενται παντού.

Falling Film Chiller

Για την τήρηση υψηλών παγκόσμιων ποιοτικών προτύπων, οι διαδικασίες γρήγορης και ομαλής ψύξης πρέπει να είναι εγγυημένες από την επεξεργασία έως την αποθήκευση ευαίσθητων γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως γάλα, σκόνη γάλακτος, γιαούρτι, επιδόρπια γάλακτος, βούτυρο και τυρί, κυρίως σε βάρος του υψηλού ενεργειακού κόστους.

Οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας γάλακτος αναζητούν συνεργάτες όπως η Green Refrigeration προκειμένου να αξιοποιήσουν τις δυνατότητες εξοικονόμησης στον τομέα της τεχνολογίας παγόνεου.

Falling Film Chiller

Προκειμένου να επεκταθεί η παραγωγή ενός γαλακτοκομικού προϊόντος, οι χειριστές εγκαθιστούν συχνά πρόσθετες δεξαμενές αποθήκευσης παγόνεου. Αυτό σχετίζεται με υψηλό οικονομικό κόστος και απαιτήσεις χώρου. Μια αντίστοιχη εναλλακτική λύση είναι η χρήση ενός Falling Film Chiller για πρόψυξη παγόνεου. Εκτός από την στιβαρή, απλή λειτουργία και την υψηλή ενεργειακή απόδοση, τα πλεονεκτήματα είναι ότι μπορούν να δημιουργηθούν θερμοκρασίες παγόνεου μεταξύ 0°C και 1°C χωρίς κίνδυνο. Το Falling-Film Chiller κρυώνει το νερό που επιστρέφει, προτού εισέλθει στη δεξαμενή αποθήκευσης παγόνεου, ανακουφίζοντας έτσι το Ice Bank Silo.

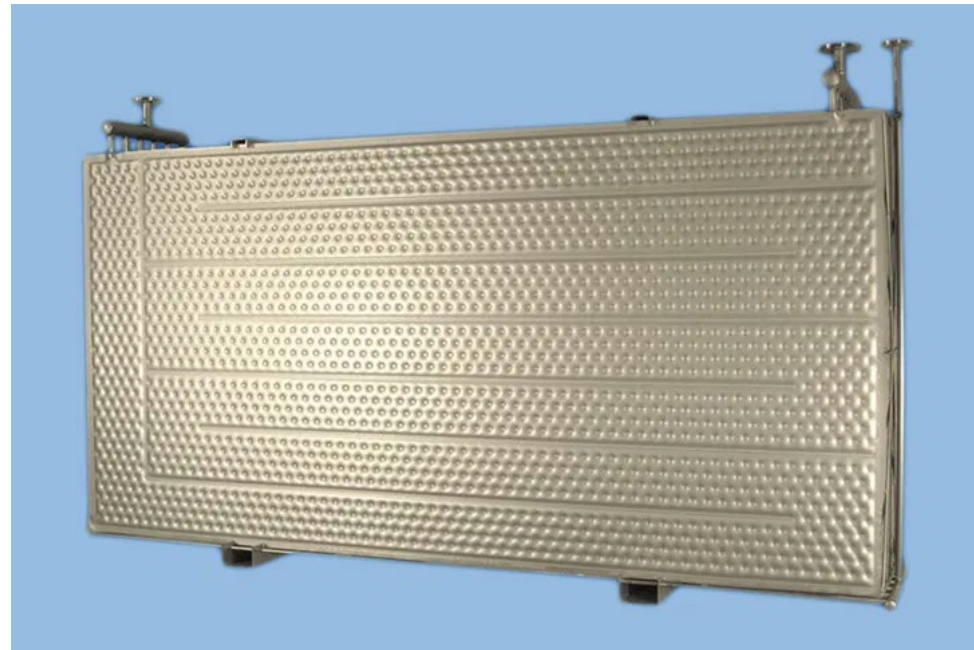
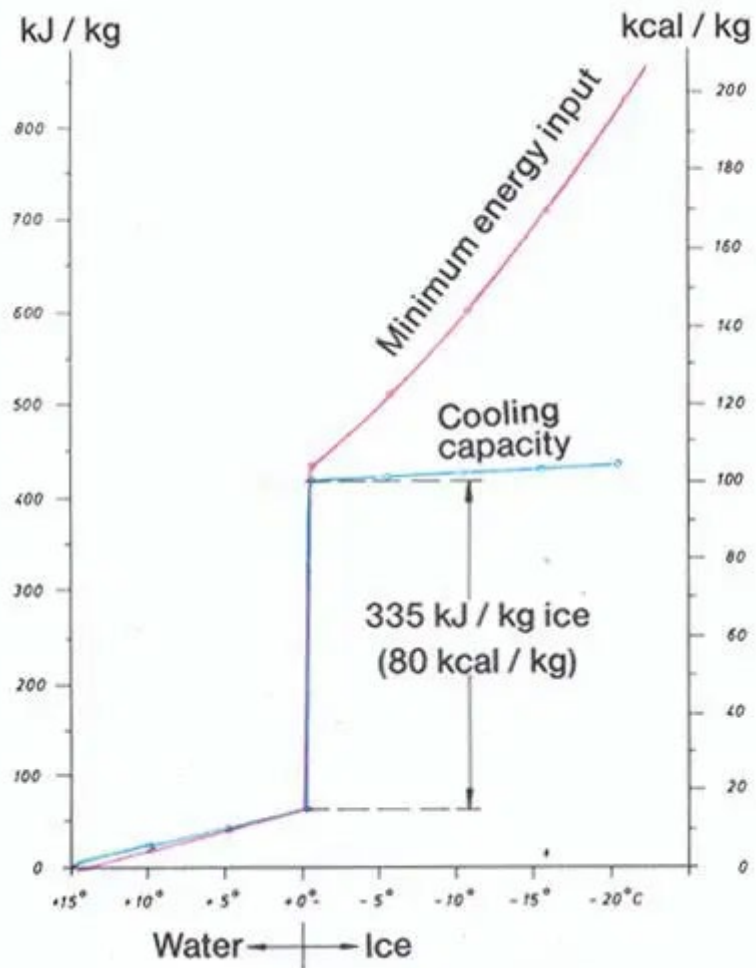
Industrial Ice Machine



Industrial Ice Machine

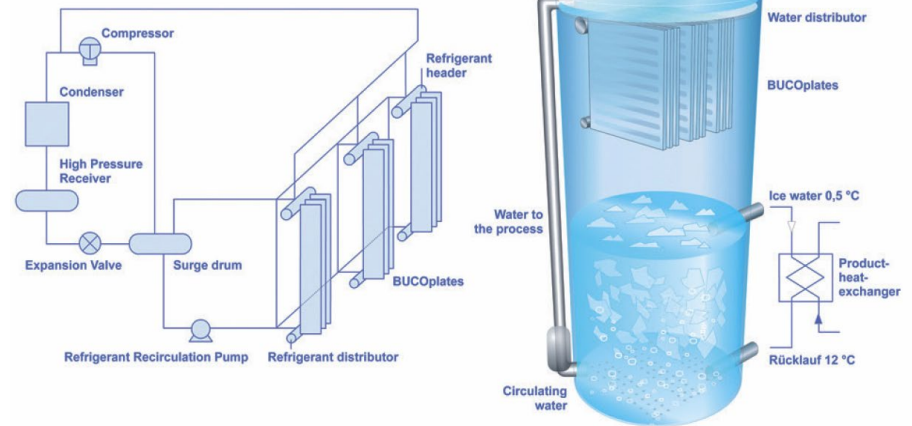
Πάνω απ' όλα, μια Βιομηχανική Παγομηχανή BUCO καταναλώνει το μισό κόστος ενέργειας, σε σύγκριση με όλα τα συστήματα τυμπάνων. Ο πάγος κατασκευάζεται σε μια ευνοϊκή θερμοκρασία εξάτμισης από -8°C έως -10°C . Σε σύγκριση με τα συμβατικά συστήματα τυμπάνων, τα οποία λειτουργούν από -20°C έως -35°C , οι βιομηχανικές μηχανές πάγου BUCO καταναλώνουν μόνο τη μισή ηλεκτρική ενέργεια για ψύξη και έχουν διπλάσιο COP από τα συστήματα drum ice.

Υψηλότερη ικανότητα ψύξης με ελάχιστη ενέργεια εισόδου 335 kJ/kg πάγου στους 0°C!



Δυναμικά συστήματα πάγου

Dynamic ice systems



PROPANE COLD WATER UNITS PROPANE HEAT PUMPS



Cooling solutions – Made in Germany
“MADE IN GERMANY” QUALITY

AMMONIA MACHINE UNITS



Cooling solutions – Made in Germany
“MADE IN GERMANY” QUALITY

CO2 CASCADE



Cooling solutions – Made in Germany
“MADE IN GERMANY” QUALITY

CO2 CASCADE



Cooling solutions – Made in Germany
“MADE IN GERMANY” QUALITY

Robur chillers and heat pumps



Ammonia Absorption Chiller-heat pumps



HT - Wide operational range for outdoor temperature

Robur can provide absorption units dedicated to hot climates

(HT - High Temperature version), with steady performance over an extended operational range for outdoor temperature, up to more than 50 °C.



HR - Large production of free hot water, while cooling
GA ACF-HR is a gas absorption chiller-heater for cooling and simultaneous free production of domestic hot water up to 75°C, thanks to heat recovery.



High reliability and stable performance
Over 500.000 water-ammonia absorption chillers have been installed worldwide.
The absorption cycle is substantially static, with no moving parts, therefore extremely reliable.

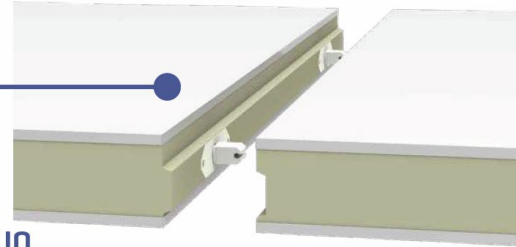
Industrial Panels



01

PANEL DISCONTÍNUO

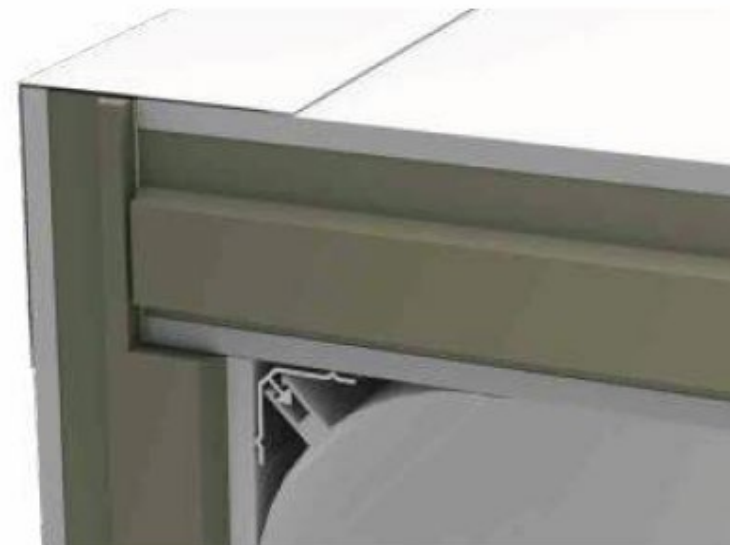
INDUSTRIAL REFRIGERATOR PANEL



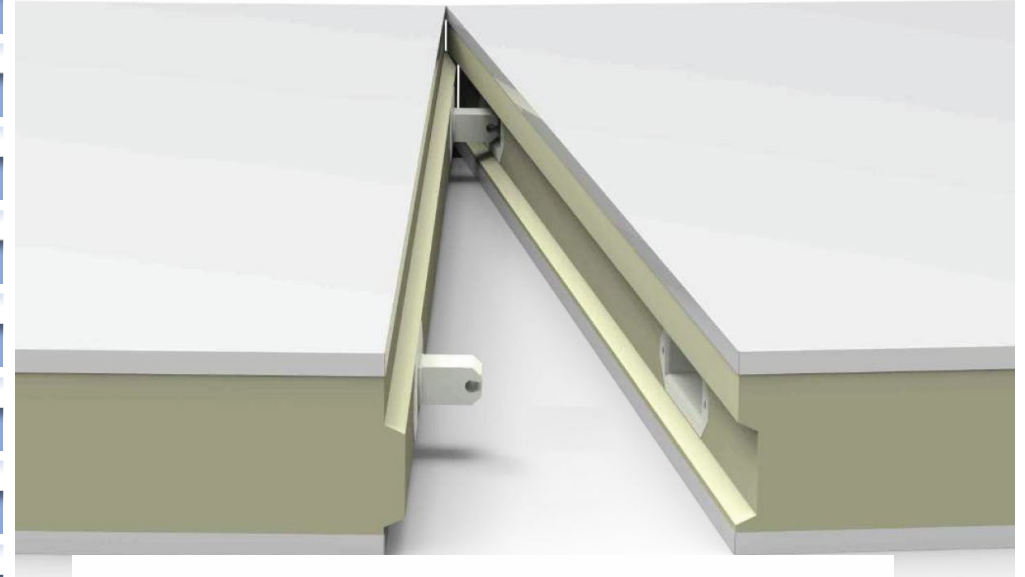
02

HERRAJE PROPIO

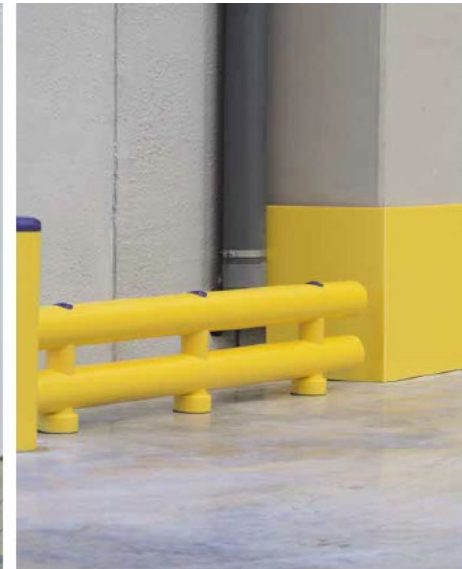
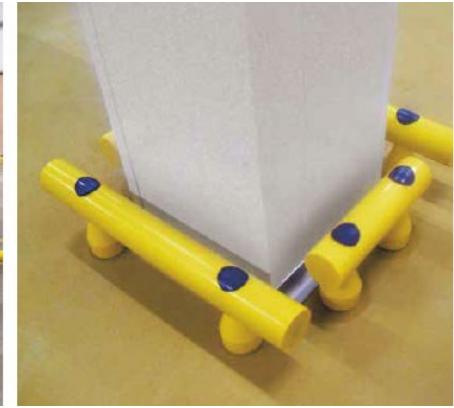
OWN HARDWARE



Industrial Panels



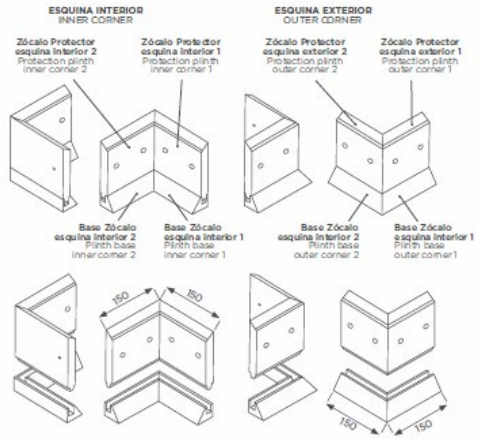
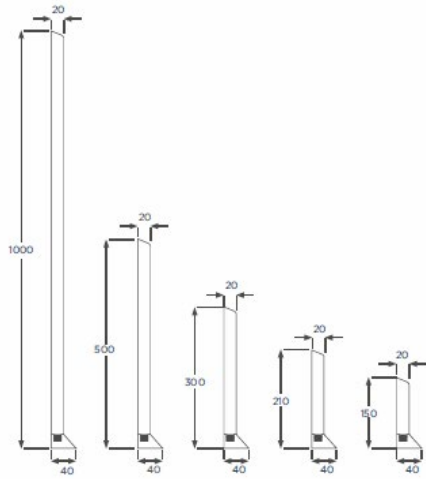
Protection Systems



Protection Systems



Protection Systems



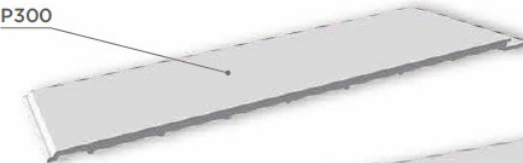
P100



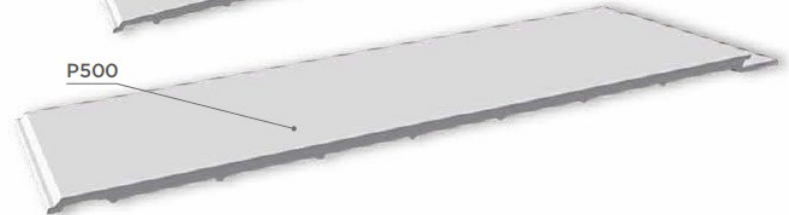
P200



P300



P500





prihoda[®]
Textile diffusers



Textile diffusers

ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑ Παροχή ποιότητας πρώτης κατηγορίας έως τις επιβεβαιωμένες προθεσμίες.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ Επίλυση ειδικών απαιτήσεων των πελατών.

ΕΥΘΥΝΗ Αποδοχή της πλήρους ευθύνης για τις αποφάσεις, τα προϊόντα και τις υπηρεσίες μας.

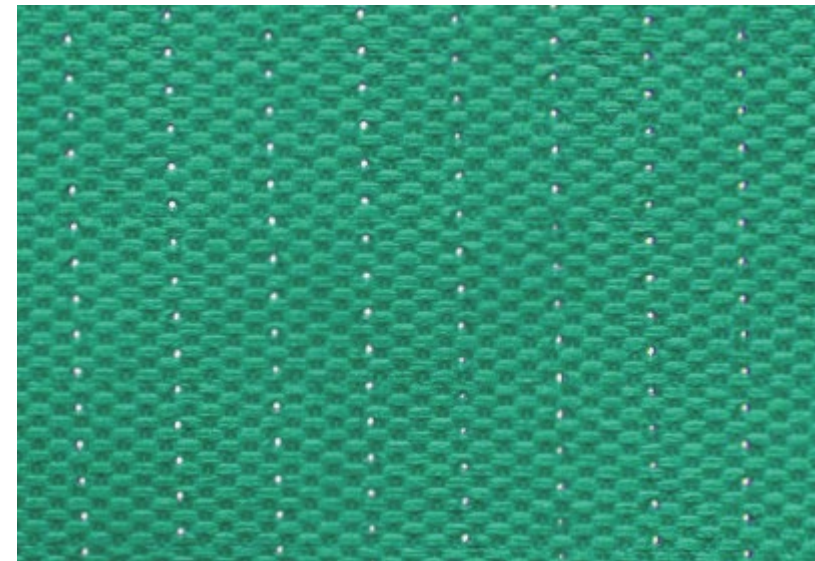
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ Δημιουργία μακροχρόνιων συνεργασιών με τους πελάτες, τους προμηθευτές και τους συναδέλφους μας, με βάση την αμοιβαία εμπιστοσύνη.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Βιομηχανίες τροφίμων, ψυκτικές αποθήκες, εστιατόρια, εγκαταστάσεις ψύξης, κουζίνες, αθλητικές εγκαταστάσεις, γυμναστήρια, πισίνες, σούπερ μάρκετ, κινηματογράφοι, θέατρα, τηλεοπτικά στούντιο, γραφεία, εργαστήρια, νοσοκομεία, καθαρά περιοχές, θερμοκήπια, καταστήματα ζωγραφικής, οχήματα μεταφοράς, στάβλοι, εκκολαπτήρια κοτόπουλου ...

Οι καινοτομίες και οι ειδικότητές μας

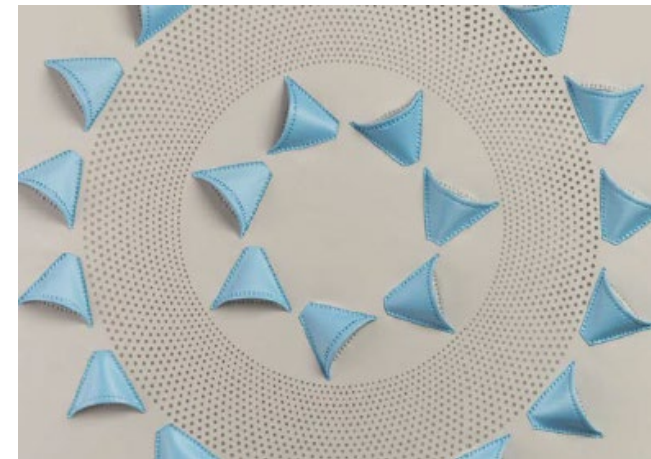
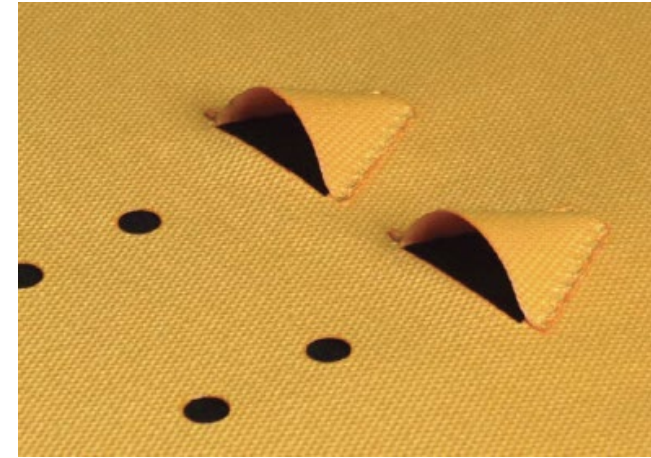
MICROPERFORATION (PP) Κατευθυντικές τρύπες με διάμετρο μικρότερη από το πάχος του υφάσματος είναι σχεδιασμός που κατοχυρώνεται από την Příhoda s.r.o. Παρέχουν ορισμένα πλεονεκτήματα όταν χρησιμοποιούνται για παροχή επιφανειακού αέρα σε χαμηλή ταχύτητα.





prihoda
Textile diffusers

ΤΣΕΠΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΙΝΟΥΜΕΝΟΥ ΑΕΡΑ (PP) Οι τσέπες υφάσματος χρησιμοποιούνται για την ευθυγράμμιση της παραμόρφωσης του αέρα που προέρχεται από τη σπείρα του υφάσματος. Η λύση βασίζεται στο συνδυασμό δύο ροών αέρα παρόμοιας ορμής. Η ροή από την τελευταία τρύπα στη σειρά κατευθύνεται κάτω από μια συγκεκριμένη γωνία χρησιμοποιώντας έναν υφασμάτινο θύλακα, ευθυγραμμίζοντας έτσι την παραμόρφωση του αέρα από τη σπείρα.

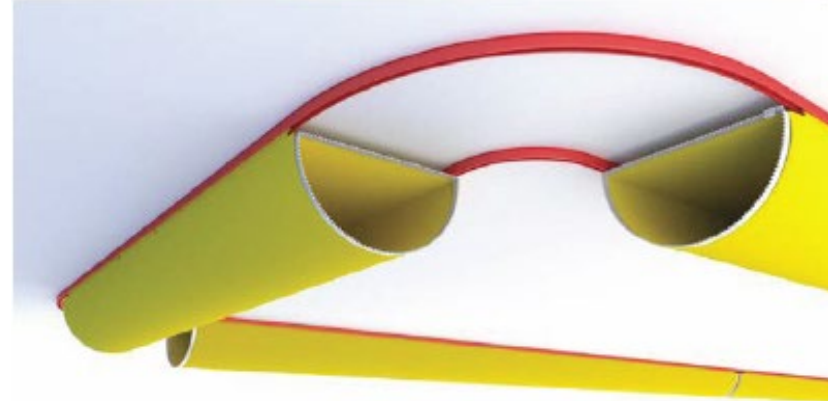




prihoda[®]
Textile diffusers

ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΥΦΑΣΜΑΤΩΝ

Τα ακροφύσια που συνδέονται με υπερήχους σε διάμετρο 20 έως 40 mm είναι ένας πολύ καλός τρόπος για την επίτευξη μεγαλύτερης εμβέλειας ροής. Σε σύγκριση με τα πλαστικά ακροφύσια είναι σημαντικά πιο ανθεκτικά στη φωτιά και παραμένουν καλύτερα στον αγωγό.



MAVIFLEX



MAVIONE®
Budget door for internal application



MAVICLEAN®
Clean room environment



MAVIROLL®
Any type of internal environment

MAVIFLEX



MAVIMAX®
Large dimension



MAVIPASS®
Any type of external application



MAVICOLD®
Freezer room

MAVIFLEX

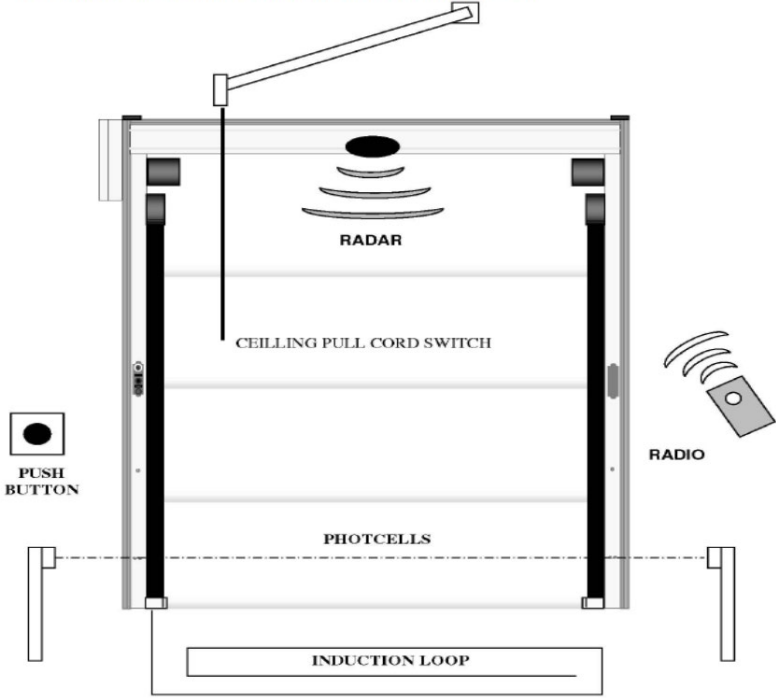


MAVIFLEX

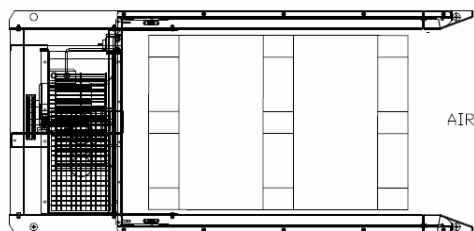


MAVIFLEX

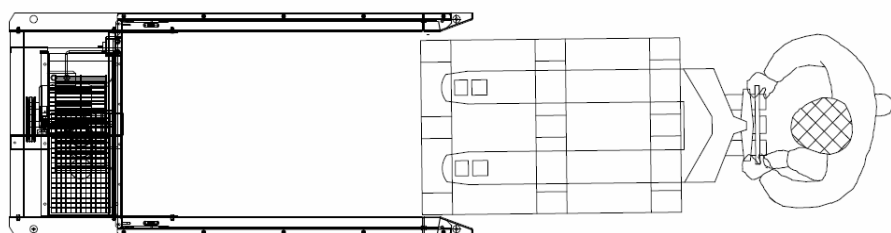
Following your order, you could have these remotes control



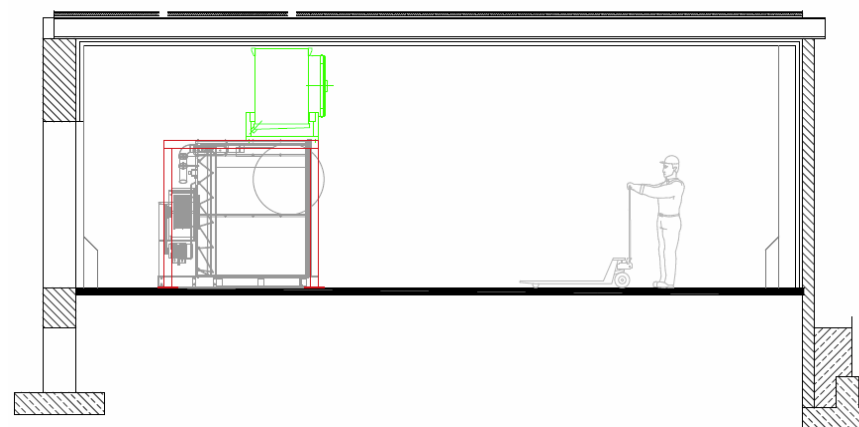
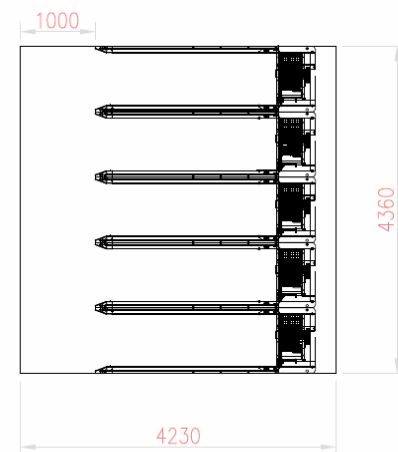
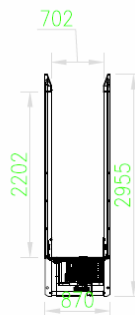
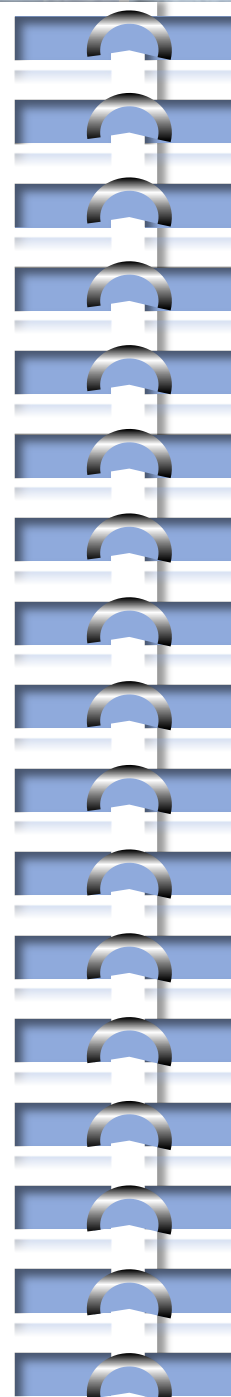
ΚΡΥΩΜΑ ΠΑΛΕΤΩΝ



AIR SPEED 5/ms



FAST COOLING & FREEZING CELL



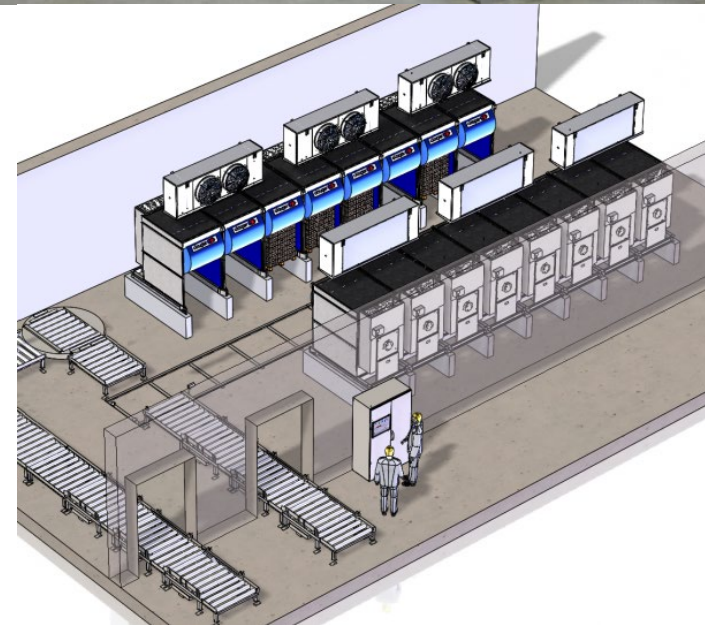
R E F

R E F

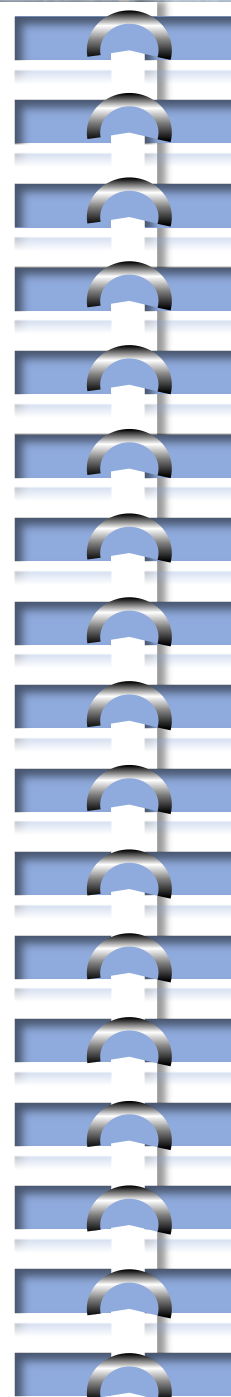
ΚΡΥΩΜΑ ΠΑΛΕΤΩΝ



Η τέλεια στεγανότητα στην
περιφέρεια των παλετών
Ομοιογενής ψύξη των προϊόντων
Βελτιστοποίηση στην κατανάλωση
ενέργειας



Ripening rooms



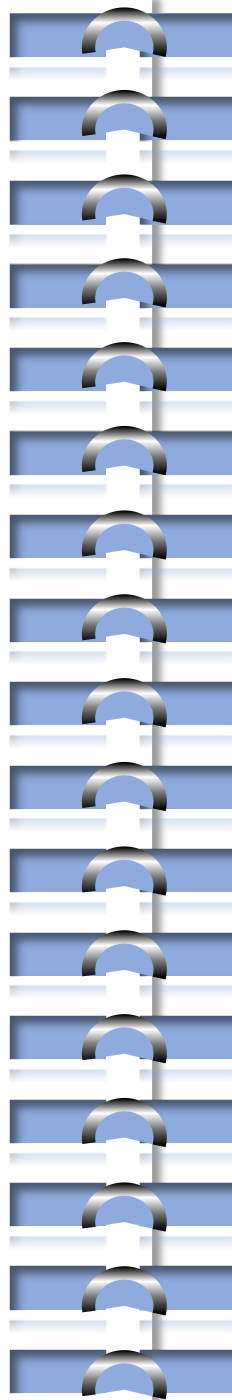
Ξηραντήριο αναρής



Σύστημα παγολεπιών



Σύστημα παγολεπιών



Χρήσεις παγολεπιών

WORLD IS RUNNING WITH Geneglance
FLAKE ICE

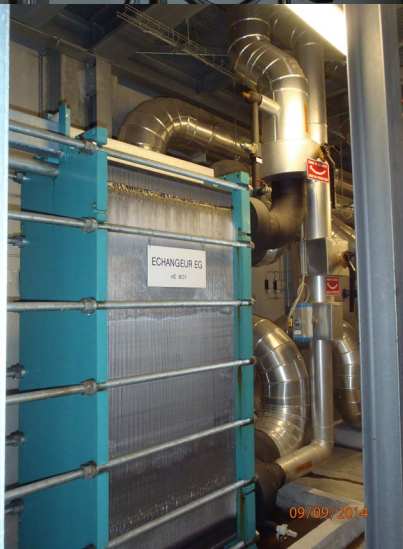
Flake ice have a large heat exchange surface area meaning that heat transfer is faster between product and ice.

Since the flake ice is sub cooled (- 8 C), it generates a higher heat fusion value up to 5% per kg while melting, this, compared to other type of ice. The heat fusion value is thus slightly higher than 80 kcal per kg what will allow a saving in ice injected.

Χρήσεις παγολεπιών

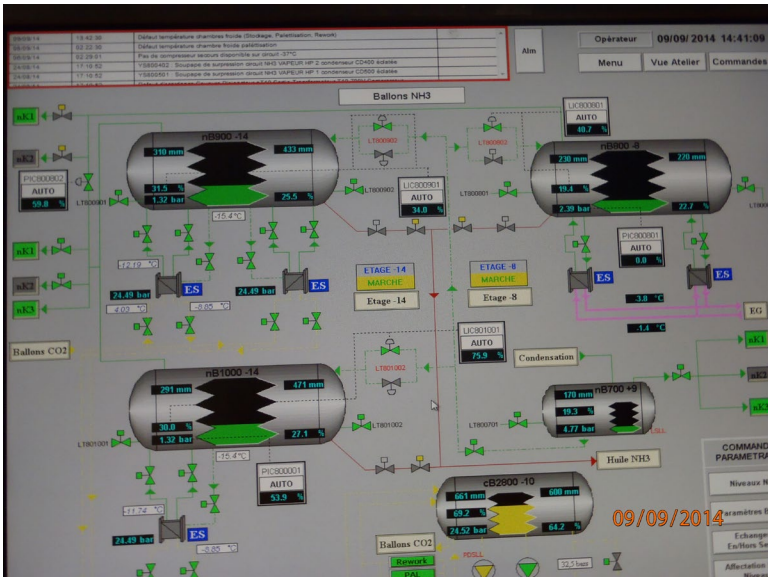
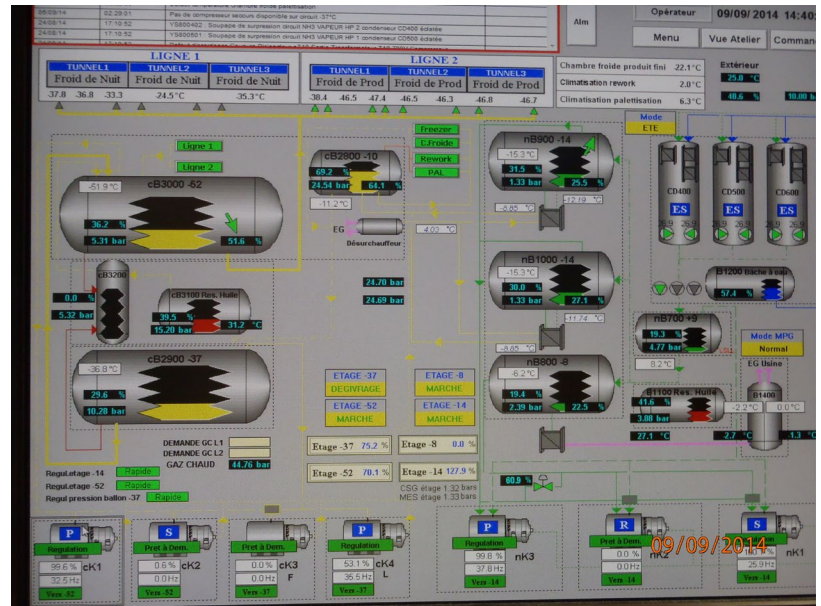
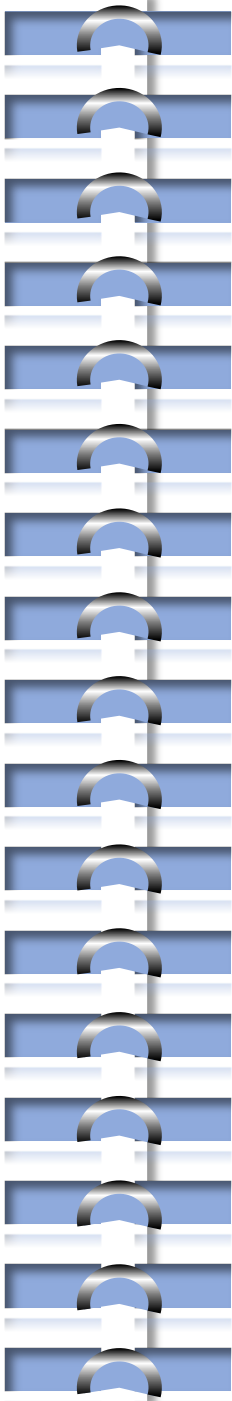
- Αρτοποιεία
- Επεξεργασία γάλακτος & τυριού
- Επεξεργασία Ψαριών
- Λαχανικά
- Φρούτα
- Επεξεργασίας Κρέατος
- Τροφοδοσία
- Πουλερικά
- Σούπερ μάρκετ
- Παραγορές
- Θερμική αποθήκευση

Βιομηχανική Ψύξη



R E F

R E F



REF

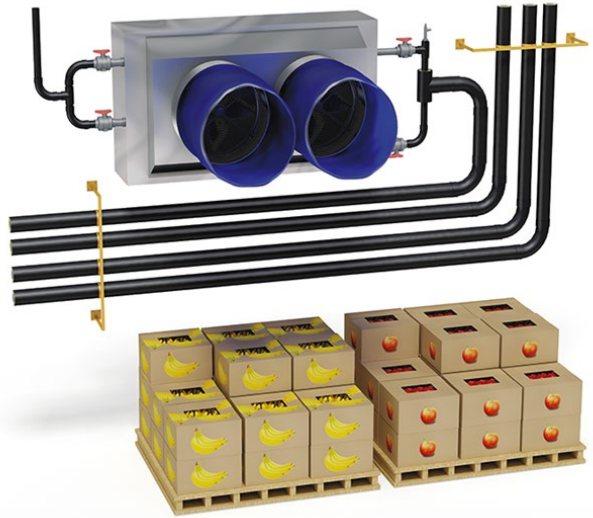
REF



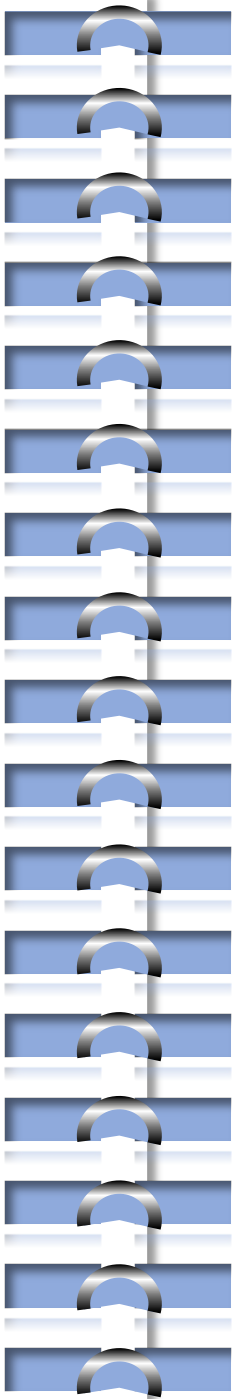
R E F

R E F

COOL-FIT 4.0 piping systems



Pre-insulated system
for industrial and
commercial refrigeration



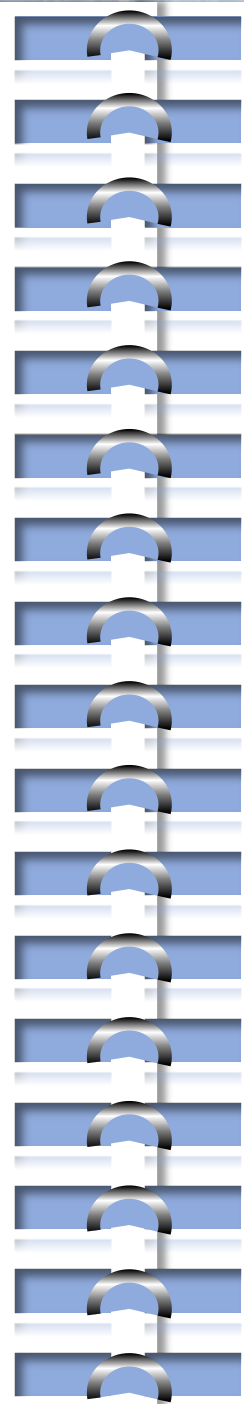
Our



Theirs



COOL-FIT 4.0 piping systems



CLEAN AIR

Κλιματισμός σε βιομηχανίες τροφίμων

Η GREEN REFRIGERATION είναι μια εταιρεία που ειδικεύεται στο σχεδιασμό εξοπλισμού και συστημάτων επεξεργασίας HVAC. Όταν χρειάζεστε μεμονωμένα εξαρτήματα για ένα έργο ή ολοκληρωμένες λύσεις για κλιματισμό, θέρμανση ή εξαερισμό, η GREEN REFRIGERATION είναι ο αξιόπιστος συνεργάτης σας που θα σας καθοδηγήσει σε όλα τα στάδια του έργου σας - από τη φάση σχεδιασμού έως και κατά τη φάση εκμετάλλευσης. Σχεδιάζουμε μονάδες κλιματισμού για εργοστάσια τροφίμων.

R
E
F

WHY SHOULD YOU CHOOSE SODISTRA?



ULTRA-CLEANLINESS



FIRE RATING



CORROSION RESISTANCE



ISOTHERMAL PRODUCT



ENERGY SAVING



PRODUCT SERVICE LIFE



LIGHTNESS



NOISE REDUCTION



ACCREDITED FOR FOOD CONTACT



PURE AIR 100% TO YOUR MEASUREMENTS

You have a unique project, we have custom made solutions



AIR HANDLING UNITS
VENTILATION DUCTS

R
E
F

CLEAN AIR

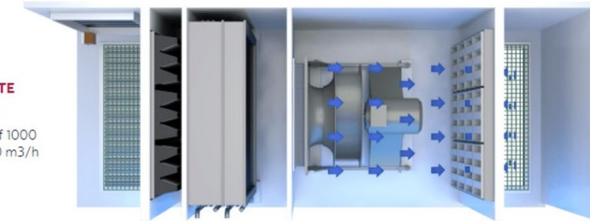
Οι επεξεργαστές τροφίμων συνήθως λαμβάνουν υπόψη την τεχνολογία Cleanroom επειδή ασχολούνται με την εξάπλωση βακτηρίων, που μπορούν να αναπτυχθούν στις υγρές συνθήκες των περιοχών διεργασίας και μεταφέρονται από ρεύματα αέρα σε ολόκληρο το εργοστάσιο τροφίμων. Ο στόχος θα είναι να διατηρηθεί ο αέρας σε άμεση γειτνίαση με τα τρόφιμα που υποβάλλονται σε επεξεργασία χωρίς τέτοια μικροβιακά μολυσματικά.

PURE AIR 100% TO YOUR MEASUREMENTS

Filter / Heat / Cool / Dehumidify
Humidify / Purify / Ventilate

FLOW RATE TREATED

Capacity of 1000 to 100 000 m³/h



Available as single or double flow

AIR

recirculated air, fresh air, mixture of recirculated and fresh air

ALL TYPES OF AIR HANDLED

Insensitive to corrosive air (salt, acid, ...)

RESISTANT TO TROPICAL ENVIRONMENTS

unaffected by air humidity

TEMPERATURES WITHSTOOD

-35°C to +45°C

RESISTANT, IMPERMEABLE MONOCOQUE STRUCTURE



NO SCREWS OR RIVETS

Assembly by polyester bridging



ISOTHERMAL

D1

CASING MECHANICAL RESISTANCE

Standard NF EN 1886

50%

LIGHTER than steel panels

L1

AIRTIGHTNESS

Standard NF EN 1886

TB1

THERMAL BRIDGING FACTOR

Standard NF EN 1886

T1

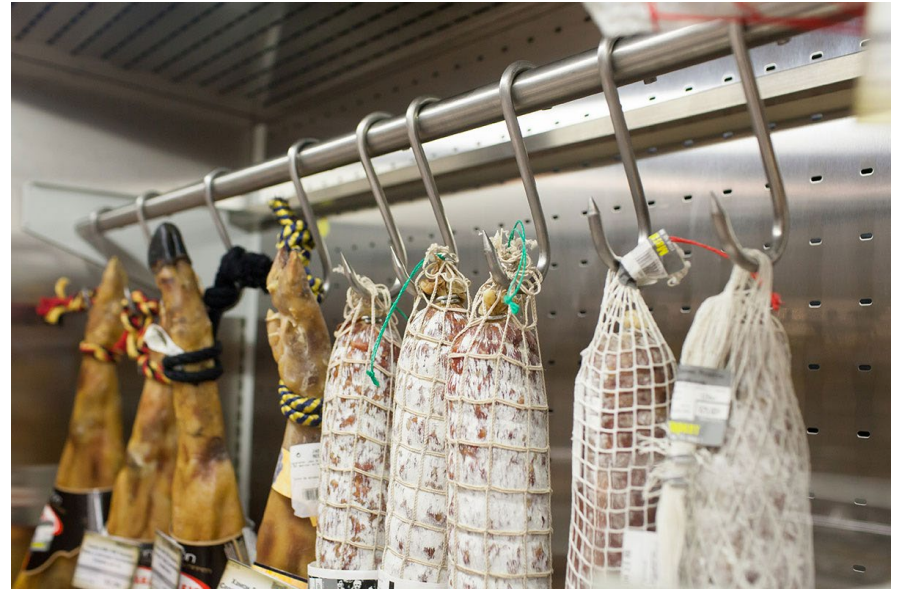
THERMAL TRANSMITTANCE

Standard NF EN 1886

Ψυγεία υπεραγορών με απόψυξη γλυκόλης

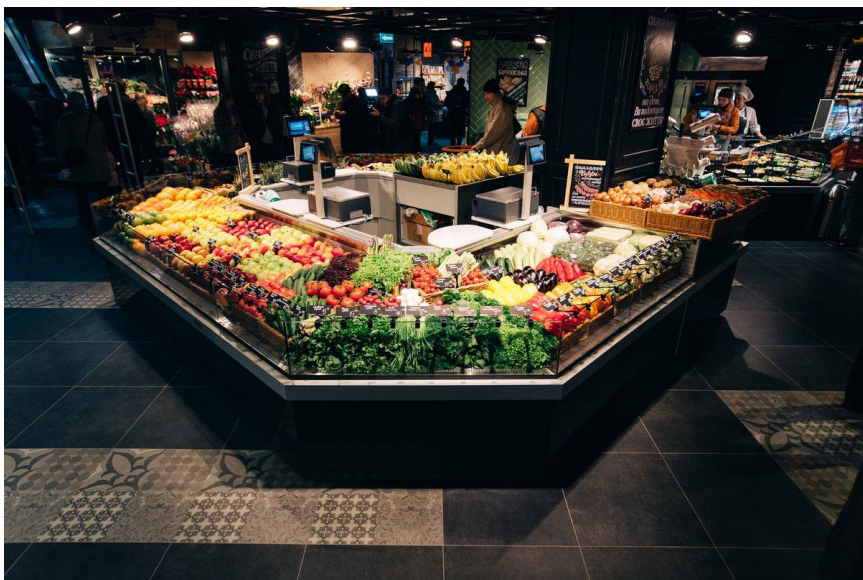






R E F

R E F



R E F

R E F

Πύργοι ψύξης

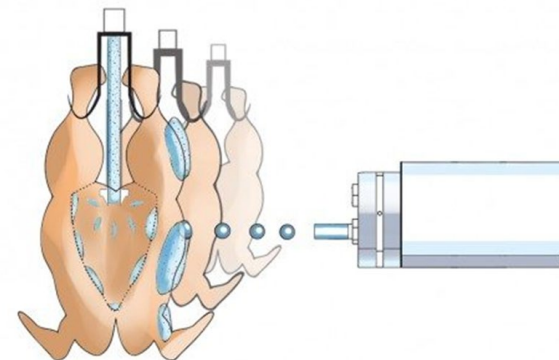
Πύργοι ψύξης όπου το στοιχείο έχει αντικατασταθεί από λείες σωλήνες, μέσω του οποίου κυκλοφορεί το προς ψύξη υγρό. Ένα δεύτερο κύκλωμα, με τη βοήθεια μιας μικρής αντλίας, ενσωματωμένης στη μονάδα, συλλέγει νερό από τη λεκάνη του πύργου και το διανέμει πάνω στο στοιχείο. Όντας ο πύργος κλειστού κυκλώματος, είναι μια συσκευή που το υγρό που θα κρυώσει δεν θα έρθει σε επαφή με τον αέρα. Η μολυσμένη ατμόσφαιρα στις βιομηχανικές περιοχές αυξάνει τον κίνδυνο διάβρωσης των πύργων ψύξης. Η χρήση ενός τύπου GRP ειδικά σχεδιασμένη για αυτήν την εφαρμογή τους καθιστά αδιαπέραστους από την ατμοσφαιρική διάβρωση και μειώνει δραστικά τις εργασίες συντήρησης.



Αίθουσα ψύξης κοτόπουλων

Σε μια αίθουσα ψύξης κοτόπουλων, τα κοτόπουλα πρέπει να κρυώσουν γρήγορα για να σταματήσουν την ανάπτυξη βακτηριακών παθογόνων. Ένα ειδικά σχεδιασμένο σύστημα ψύξης ψεκασμού που μπορεί να εγκατασταθεί εκτός από τους εξατμιστές παρέχει μια πιο αποτελεσματική προ-ψύξη των πτηνών. Αυτό το σύστημα όχι μόνο δίνει περισσότερη αποδοτικότητα, αλλά είναι επίσης απαραίτητη μονάδα κατά την επεξεργασία μεγάλων πουλιών, καθώς αποτρέπει με ασφάλεια την αλλαγή του χρώματος των πουλιών.

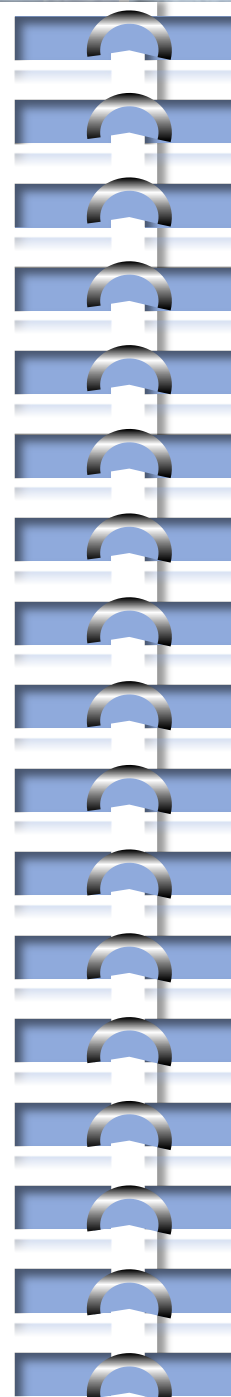
Ψεκασμός με κρύο νερό ή Υγρό πάγο



Εξατμιστές για εξειδικευμένες χρήσεις



Εξατμιστές για εξειδικευμένες χρήσεις



Εξατμιστές για εξειδικευμένες χρήσεις



Πελάτες μας

G.S.T. Protopapas frozen food supplier

Cascade R134/CO2 flooded system for Freezers, Cold stores and A/C

Papouis Dairy industry

Low charge ammonia Chiller for halloumi blast chiller, anari blast chiller, A/C and cold store

Alion vegetables and fruits

Low charge ammonia Chiller cold stores, AC and cold water production at 0,5°C.

KIK Trading Ltd

Cascade R134/CO2 flooded system for Ice cream Freezers

Neli poultry processing

Cascade Ammonia/CO2 flooded system for chicken blast chiller, cold stores, A/C and Freezers.

Hilimintris Dairy factory

Central pack system for blast chiller, cold stores, A/C and Freezers.

MAVE Trading

Central pack system for Freezers.

MAS Tremetousiotis supermarket

Cascade R134/CO2 flooded system for Freezers and Cold stores

Y&F Yiallourou

Central pack system for Freezers.

Πελάτες μας

Paphian park hotel

Central pack system for cold stores and Freezers.

Paphian Sun hotel

Central pack system for cold stores and Freezers.

A.ZORBAS & SONS Ltd

Cascade Ammonia/CO2 flooded system for chicken blast chiller, cold stores, A/C and Freezers.

Bell Foods delicatessen meat factory

Central pack system for blast chiller, cold stores, A/C and Freezers.

Euro Fresh

Central pack system for cold stores.

Κέντρο Παραγωγικότητας Κύπρου

Cascade R134/CO2 flooded system for Freezers, Cold stores.

Lanitis Dairy industry

Central pack system for milk cold stores.

Melis meat processing

Central pack system for blast Freezer, cold stores and Freezers.

Agioi Trimithias slaughter house

Central pack systems for blast Chiller and cold store.

ATTESTATION DE STAGE

Formation Froid GDF SUEZ

Le responsable des formations organisées par :

INSTITUT FORMATION FROID (n° 42 67 02 270 67)

Certifie que : Mr KYRIACOS Psaras

A participé au stage : Conduite et maintenance des installations CO2 Sub & Transcritique _____

Qui s'est déroulé : Le 17 septembre 2014

Fait à BISCHHEIM, 17/09/ 2014



P/S
Institut Formation Froid Suez
6 Rue de l'Aloume
67800 Bischheim
Tél. : 03 88 19 19 41

INSTITUT FORMATION FROID GDF SUEZ
6 Rue de l'Aloume - BP 9 - 67801 BISCHHEIM CEDEX - FRANCE
Tél. +33 (0)3 88 19 19 41 - Fax + 33 (0)3 88 19 19 49
pierre.jung@suzet.com
SIREN AU CAPITAL DE 7025 EUROES - RCS STRASBOURG 7848229472 - N° CODE APE 8559A - N° d'identification TVA : FR 80 806 229 472

ATTESTATION DE STAGE

Formation Froid GDF SUEZ

Le responsable des formations organisées par :

INSTITUT FORMATION FROID (n° 42 67 02 270 67)

Certifie que : Mr KYRIACOS Psaras

A participé au stage : Conduite et maintenance des installations cascade NH3 / CO2 _____

Qui s'est déroulé : Les 10 et 11 septembre 2014

Fait à BISCHHEIM, 11/09/ 2014



Institut Formation Froid Suez
6 Rue de l'Aloume
67800 Bischheim
Tél. : 03 88 19 19 41

INSTITUT FORMATION FROID GDF SUEZ
6 Rue de l'Aloume - BP 9 - 67801 BISCHHEIM CEDEX - FRANCE
Tél. +33 (0)3 88 19 19 41 - Fax + 33 (0)3 88 19 19 49
pierre.jung@suzet.com
SIREN AU CAPITAL DE 7025 EUROES - RCS STRASBOURG 7848229472 - N° CODE APE 8559A - N° d'identification TVA : FR 80 806 229 472

Centro Studi Galileo



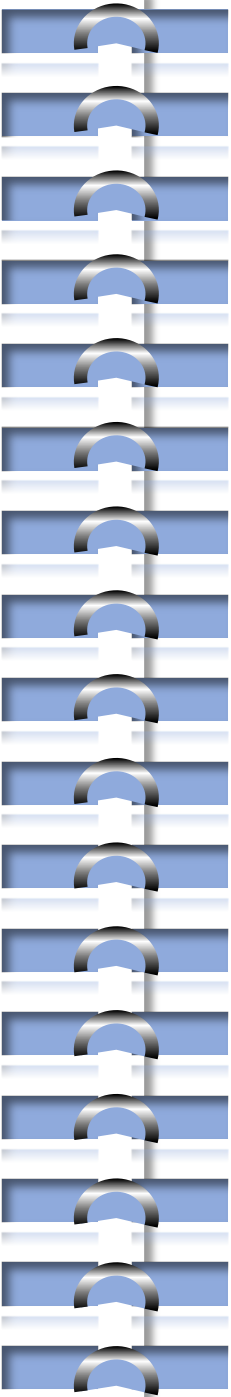
Kyriacos *Asareas*

ha conseguito l'attestato su

Deamiche Ferrariffere

Casale Monf. to..... *30/11/1988*

Centro Studi Galileo
Il Direttore
Dott. Prof. Enrico Buoni



Centro Studi Galileo



Kyriacos *Asareas*

ha partecipato al corso *ONLINE*
ELECTRICAL SYSTEMS - THERMODYNAMICS AND PSYCHROMETRICS -

REFRIGERATION AND HVAC ENGINEERING - FOOD PRESERVATION BY DREF,

presso *Centro Studi Galileo*

Casale Monf. 6/6/1984



Centro Studi Galileo
Il Direttore
Dott. prof. Enrico Buoni



City & Guilds Level 2 Award in F Gas and ODS Regulations: Category I
500/5730/3

is awarded to
KYRIACOS PSARAS

who was successful in the following 2 modules

Knowledge assessment of F Gas and ODS Regulations: Category I - leak checking, recovery, installation, service and maintenance of equipment. Pass
Practical assessment of F Gas and ODS Regulations: Category I - leak checking, recovery, installation, service and maintenance of equipment. Pass



The holder is qualified to undertake leak checking, recovery, installation, service and maintenance of equipment.

Awarded 07 February 2011 070211/2079-11/877262/SJR3318/M21/12/57
Llywodraeth Cymru Welsh Assembly Government
606175236/150

Michael Howell

M Howell
Chairman
The City and Guilds of London Institute

Chris Jones

Chris Jones
Director-General
The City and Guilds of London Institute




The City and Guilds of London Institute founded 1878 and incorporated by Royal Charter 1900.
The City & Guilds Group comprises City & Guilds, ILM and City & Guilds NPTC.

(H.M.Y. 24)

Αρ. Μητρώου: 109/42/.....5421

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Αρ. 4442

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΣΥΓΚΟΙΝΩΝΙΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ4

ΟΙ ΠΕΡΙ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ 1941 -2004
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 52)

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ

Εργολήπτη Ηλεκτρικών Εγκαταστάσεων

Στον/ην κ. /κα Κυριάκο Ψαρά

από Κωνσταντίνου Κανάρη 5, Γέρι, 2200, Λευκωσία

που κατέχει τα προσόντα που καθορίζονται στους περί Ηλεκτρισμού Κανονισμούς 1941 -2004, χορηγείται το παρόν σύμφωνα με το άρθρο 12 του περί Ηλεκτρισμού Νόμου.

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ

- (α) Εγκατάσταση (Εργοληψία):
(i) Εσωτερικές ηλεκτρικές εγκαταστάσεις150 KVA χαμηλής και μέσης τάσης
(ii) Ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις150 KVA χαμηλής και μέσης τάσης
(β) Εκπόνηση σχεδίων και μελετών0 KVA χαμηλής και μέσης τάσης

Ημερομηνία: 13 Μαρτίου, 2008

[Signature]
Αρχή Αδειών
Διεύθυνσης
Τμήματος Ηλεκτρομηχανολογικών
Υπηρεσιών

Green Refrigeration Ltd
Antistaseos 2A
2034, Strovolos
Nicosia – Cyprus
Tel:

22575231

99622425

97680912

99956012

Kyriacos@ret.com.cy

www.greenref.com.cy

