

Checklista dla inwestora - Komora chłodnicza o bardzo niskiej temperaturze

Komory do głębokiego mrożenia wymagają odpowiedniego projektu i wyposażenia, aby zapewnić stabilność temperatury, niskie koszty eksploatacji i bezpieczeństwo produktów.

PARAMETRY TEMPERATUROWE

- Czy komora ma zdolność utrzymania temperatury w zakresie -18°C do -40°C?
- Czy agregat chłodniczy dobrano do kubatury i planowanego obciążenia cieplnego?
- Czy przewidziano system szybkiego obniżania temperatury po załadunku?
- Czy w komorze jest rejestrator temperatury z możliwością archiwizacji danych (HACCP)?
- Czy przewidziano alarmy przekroczenia temperatury (SMS/e-mail)?

IZOLACJA I KONSTRUKCJA

- Czy ściany wykonano z płyt warstwowych o grubości min. 120-150 mm (poliuretan / PIR)?
- Czy drzwi mają podgrzewaną uszczelkę, aby zapobiec przymarzaniu?
- Czy posadzka jest izolowana i wyposażona w grzałki przeciwoślodzeniowe?
- Czy komora ma podłogę antypoślizgową i łatwą do mycia?
- Czy wszystkie elementy mają certyfikaty do kontaktu z żywnością (HACCP)?

SYSTEM CHŁODNICZY

- Czy agregat jest energooszczędny i dostosowany do pracy w trybie ciągłym?
- Czy przewidziano układ dwusprężarkowy lub agregat z redundancją dla bezpieczeństwa?
- Czy czynnik chłodniczy spełnia aktualne normy UE (np. R452A, R449A)?
- Czy system ma odszranianie automatyczne (elektryczne lub gorącym gazem)?
- Czy przewidziano monitoring pracy sprężarek i wentylatorów?

BEZPIECZEŃSTWO I ERGONOMIA

- Czy w komorze jest system awaryjnego otwierania od wewnątrz (wymóg BHP)?
- Czy zamontowano sygnalizację świetlną i dźwiękową alarmów?
- Czy przewidziano oświetlenie LED odporne na niskie temperatury?
- Czy jest system wentylacji zapobiegający gromadzeniu się CO₂ i wilgoci?
- Czy podłoga i regały są odporne na niską temperaturę i obciążenie?

SERWIS I KOSZTY EKSPLOATACJI

- Czy dostawca zapewnia serwis 24/7 w razie awarii?
- Czy przewidziano harmonogram przeglądów i czyszczenia instalacji chłodniczej?
- Czy komora wyposażona jest w licznik zużycia energii do kontroli kosztów?
- Czy koszt eksploatacji mieści się w budżecie (agregaty niskotemperaturowe są energochłonne)?
- Czy przewidziano części zamienne i wsparcie techniczne producenta w Polsce?

Pamiętaj: komora o bardzo niskiej temperaturze to inwestycja wysokokosztowa, ale kluczowa dla bezpieczeństwa żywności i zgodności z normami HACCP. Najczęstsze błędy to zbyt cienka izolacja, brak systemu odszraniania i niedoszacowanie mocy agregatu.

Wygenerowano w portalu <https://zwiadowca.pl>