

High tech w chłodnictwie przemysłowym? Tak!

45 kW energii elektrycznej zamiast 200 kW!

Laboratorium przystosowane do testowania innowacyjnych rozwiązań, duże nakłady na badania oraz wyspecjalizowana kadra inżynierska – to nowy sposób na usługi z zakresu chłodnictwa przemysłowego.

Na pytania przedsiębiorców o innowacje w chłodnictwie przemysłowym odpowiada Jakub Pietrzak z firmy ZC Frost.

■ Czy istnieje w Polsce zapotrzebowanie na innowacje w chłodnictwie przemysłowym?

Zdecydowanie tak. Przy obecnym stanie wiedzy można zbudować dwa w pełni funkcjonalne układy chłodnicze, różniące się kosztami eksploatacji o ponad 100%. Właściwie rozumiane innowacje oznaczają długofalowe wymierne korzyści finansowe. Mijają bezpowrotnie czasy, gdy liderami rynku branży chłodnictwa przemysłowego byli dostawcy rozwiązań najtańszych jedynie na etapie zakupu.

Coraz większa świadomość zasad funkcjonowania gospodarki rynkowej wymusza nowe spojrzenie na możliwe do osiągnięcia oszczędności podczas eksploatacji układów chłodniczych. Stworzenie innowacyjnych rozwiązań najwyższej jakości wymaga wyjątkowej wiedzy, doświadczenia ekspertów i zaufania ze strony klientów.

Istnienie niszy rynkowej na rynku nowych technologii w chłodnictwie przemysłowym nie oznacza braku starań ze strony producentów o wdrażanie nowych rozwiązań. Jednak zdarza się, że trudno oddzielić działania marketingowe od faktycznych innowacji istotnych dla użytkowników układów chłodniczych.

Dążymy do tego, aby zgromadzić wokół realizowanego przez nas projektu najlepszych ekspertów w branży chłodnictwa przemysłowego w Polsce. Proponujemy im udział w tym niezwykle innowacyjnym przedsięwzięciu.

Ze względu na szczególny zakres oferty jesteśmy przedsiębiorstwem komplementarnym w stosunku do większości podmiotów zajmujących się chłodnictwem przemysłowym.

Husky-innova to wdrażanie nowości światowych przez zespół ekspertów i praktyków chłodnictwa –

Jakub J. Pietrzak

wym. Nie zachodzi więc obawa bezpośredniej konkurencji.

Proponujemy nie tylko dostęp do informacji o światowych nowościach, ale przede wszystkim wyczerpującą analizę teoretyczną wraz z testami w rzeczywistych warunkach pracy. Pewna część tzw. nowości nie ma zastosowania praktycznego z powodu zaporowej ceny bądź niedociągnięć natury technicznej. Proponujemy więc zweryfikowane nowości, projektowane z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb, wykraczających poza rozwiązania standardowe.

Nasi klienci to zakłady mleczarskie, browary oraz szeroko rozumiane przetwórstwo spożywcze. Planujemy także ekspansję na rynki związane z przemysłem chemicznym, farmacją czy energetyką.

■ Jakie innowacyjne rozwiązania zostaną wprowadzone w najbliższym czasie na polski rynek chłodnictwa przemysłowego?

Jesteśmy już gotowi do wprowadzenia generatorów akumulacyjnych lodu zawieszinowego, zwanego również ciecżą dyna-



miczną. Jest to rozwiązanie pozwalające osiągnąć istotne oszczędności w zakładach o zmiennym dobowym obciążeniu cieplnym w zakresie temperatur zbliżonych do 0°C.

Mamy także w ofercie rozwiązania zwane free cooling - opierają się one na wykorzystaniu możliwości bardzo ekonomicznego chłodzenia w temperaturze zbliżonej do temperatury otoczenia. Jesteśmy w stanie wykorzystać chłodne miesiące jesienne, wiosenne oraz zimowe i zapewnić niezwykłą wydajność chłodniczą przy niskich kosztach. Proponujemy układy zastępujące chłodnie wyparnej wody. Eliminują one pewne niedogodności wynikające z eksploatacji i obniżają o połowę zapotrzebowanie na energię elektryczną.

Na przykład projektowany dla jednego z zakładów mleczarskich układ chłodniczy o zapotrzebowaniu na energię elektryczną wynoszącym 45 kW gwarantuje dobową akumulację chłodu na poziomie 3,9 MWh. Akumulacja taka pozwala zaspokoić zapotrzebowanie wydajności chłodniczej większości średnich zakładów mleczarskich w Polsce. Dla porównania standardowe układy chłodnicze tej wielkości wyposażone są w silniki o sumarycznej mocy ponad 200 kW.



Husky-innova
innowatorzy chłodnictwa
 sekretariat@huskyinnova.pl,
 sekretariat@zcfrost.pl
 ul. Przemysłowa 1,
 89-430 Kamień Krajeński
 tel. 69 296 36 98, 52 389 29 09,
 fax 41 243 85 40