



Koeltechniek

Koeltechniek is het produceren van koude. Koude is zowel voor particulieren als bedrijven erg belangrijk. Het is bijvoorbeeld nodig voor het bewaren van bederfelijke waren zoals vlees, groente en zuivel. Maar het wordt ook gebruikt voor het maken van producten waarbij vloeibare kunststoffen in een mal worden geperst en daarna afgekoeld worden. En verder is koude van groot belang voor bepaalde ruimten waar apparatuur staat dat moet worden afgekoeld. Een opsomming van wat er zoal door ons geleverd wordt; koel- en vriescellen, ijsmachines, koeltoonbanken, bewaarcellen voor bloemen en landbouw en stekkerklare meubelen voor detailhandel en horeca.

In de koeltechniek wordt gebruik gemaakt van het natuurkundige principe van het verdampen van een vloeistof. Water moet eerst verwarmd worden om het te laten koken. Een koudemiddel verdampt bij een veel lagere temperatuur als water (beneden 0° graden). Tijdens het proces wordt een vloeistof in de verdamper geïnjecteerd. De ruimte koelt af doordat de warmte die nodig is voor dit verdampen uit de omgeving wordt gehaald. Een compressor zuigt dit gas vervolgens af en perst het naar een hogere druk. In de condensor wordt lucht over het gas geblazen zodat het afkoelt en weer vloeistof wordt. Deze vloeistof wordt tenslotte weer in de verdamper geïnjecteerd. Het koudemiddel verplaatst de warmte van de ruimte naar buiten.

Elke situatie is uniek en gaan wij altijd individueel bekijken. Soms zijn er meerdere mogelijkheden die wij voorleggen aan de opdrachtgever. Ook hebben wij vele installaties in onderhoud. Wanneer een installatie niet goed wordt onderhouden kan dit vervelende gevolgen hebben.

Eigen montage

Een team van gemotiveerde en opgeleiden monteurs.