

KÆLITÆKI

MÍÐVIKUDAGUR 4. SEPTEMBER 2013

Kynningarblað

Hönnun, uppsetning, viðhald,
geymsluráð og fyrstu
kælitækin.



Allt í kælikerfið á einum stað

Íshúsið opnar sérverslun

Íshúsið ehf. hefur um árabíl verið einn stærsti innflytjandi á kælibúnaði á Íslandi og flytur inn allt frá minnstu íhlutum og upp í hluta í stærstu kerfi landsins. Félagið hefur vaxið hratt undanfarið ár og hefur nú opnað stóra og glæsileg sérverslun með kælivörur til að auka enn við vöruúrvalið.



„Verslunin hefur fengið feikna-góðar viðtökur frá því hún var opnuð en með henni vonumst við til þess að auka enn frekar bein viðskipti,“ segir Tómas Hafliðason, framkvæmdastjóri Íshússins. „Okkar helsti styrkur hefur verið að geta boðið viðskiptavinum okkar upp á mjög samkeppnishæft verð, enda höfum verið verið með beinan innflutning frá birgjum um allan heim. Á undanförunum árum höfum við séð miklar breytingar hjá fyrirtækjum, þar sem aukin áhersla hefur verið lögð á aðhald í rekstri og viðhald eldri tækja. Íshúsið hefur þar mjög sterka stöðu enda búa starfsmenn yfir mikilli reynslu og þekkingu í hönnun, uppsetningu og viðhaldi kælikerfa. Vöxt fyrirtækisins má því skýra með því að við getum boðið hagkvæmt verð beint til fyrirtækja og viðtæka þekkingu.“

Íshúsið leggur að sögn framkvæmdastjórans Tómasar Hafliðasonar meðal annars mikla áherslu á að bjóða varahluti í eldri kerfi. Sem dæmi má nefna hitastafi í kæliblásara og varahluti í eldri þjöppur. „Það hefur oft verið erfitt að nálgast þessa varahluti en við höfum látið sérframléiða þá fyrir okkur hjá þekktum framleiðendum og getum því boðið upp á þessa hluti beint af lager.“ Íshúsið hefur auk þess staðið fyrir fjölda námskeiða, en þá kenna fagmenn Íshússins þeim sem starfa við eða í kringum fagið allt frá einföldustu atriðum. Námskeiðin hafa verið mjög vel sótt og nú er svo komið að langur biðlisti er eftir því að komast á slík námskeið.

Íshúsið hefur auk þess verið að bæta við vöruúrvalið undanfarið ár og má þar meðal annars nefna kæliammoníak. Íshúsið flytur ammoníakið beint inn frá dótturfyrirtæki Lindé og er það betra en áður hefur þekkt á íslenskum markaði. „Við höfum lagt áherslu á að selja ammoníakið beint til viðskiptavina, í stað þess að vera með milliliði eins og til dæmis olúfélög og því getum við boðið betra verð. Þetta hefur mælt mjög vel fyrir enda hefur innflutningur á óvottuðu ammoníaki frá Asíu aukist á sama tíma, en Íshúsið hefur verið staðráðið í að mæta þeirri samkeppni og bjóða eingöngu hágæða ammoníak.“

Tómas segir að búist sé við áframhaldandi uppgangi hjá Íshúsinu, fyrirtækið sé alltaf að vinna í að bjóða betri vörur og á hagkvæmari verðum. Miðað við móttökurnar undanfarið sé alveg ljóst að fyrirtæki fagni því að geta keypt kælivörurnar hagkvæmt og milliliðalaust.



1. Tómatar

Tómötum er illa við kulda meðan þeir vaxa og eins þegar búið er að tína þá af plöntunni. Í kælinum verða þeir mjölkenndir og leiðinlegir til átu þó að vel sé hægt að nota þá í matseld. Tómatarnir halda bragðgæðunum best í kórflu á eldhúsbeknum. Sólín má þó ekki skína beint á þá.



2. Basilika

Basilika þrífst illa í kæliþánum þar sem hún verður máttlaus í kuldanum. Hún kann best við sig á eldhúsbeknum líkt og tómatarnir og afskorinni basiliku er best að stinga ofan í krukku með vatni. Ef skipt er um vatn daglega og plastpoka smeygt yfir vöndinn endist hún í nokkra daga. Gerið gat á pokann til að hleypa smá súrefni að.

Ekki í ísskápinn

Að lokinni búðarferð er venjan að fleygja öllu úr pokunum inn í ísskáp en ekki eiga öll matvæli að geymast í kæli. Eftirtalin fimm atriði eiga ekki heima í ísskápnum.



3. Kartöflur

Kartöflur þrífast betur í kulda en þó ekki í ísköldum kæliþánum. Kjörhitastig kartaflna er í kringum sjö gráður. Best fer um þær í kórflu eða pappírspoka á dimmum og svölum stað, til dæmis matarbúri. Ef kartöflur eru geymdar í plastpoka spíra þær hraðar.

KÆLI- OG FRYSTIBÚNAÐUR



Eimsvalar



Plötufrystar



Vélasamstæður



Kæli- og frystiklefar



Dælukútar



Kælipressur



Dælur



Loftkælíbúnt

| | | |
|----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Kæli- og frystiklefahurðir | Kæli- og frystiskápar | Felli- og flekaveggir |
| Hraðhurðir | Afgreiðslukælar | Brunalokanir |
| Vængjahurðir | Salatbar | Öryggislokannir |
| Plaststrimlahurðir | Vínkælar | Eftirlitskerfi |
| Iðnaðarhurðir | Lyfjaskápar | Sérlausnir |

HCR HURÐABÚNAÐUR

Er ís og klaka vandamál í þínum frystigeymslum?



Opnar og lokar á 0 sekúndum





Sími: 530 3100
Vagnhöfða 9, 110 Reykjavík
www.kaeliver.is
kaeliver@kaeliver.is



4. Laukur

Laukur á ekki heldur heima í ísskápnum. Einnig þarf að lofta vel um laukinn svo hann haldi ferskleika sínum. Lauk má ekki geyma nálægt kartöflunum, þar sem þær gefa frá sér raka sem spillir lauknum. Of mikil birta getur gert laukinn bitran á bragðið. Best fer því um hann á svölum, dimmum og þurrum stað.



5. Lárpera

Harðar lárperur ætti ekki að geyma í ísskáp, þar sem kuldinn hægir á þroskaferlinu. Þær ætti að geyma á eldhúsbeknum þar til þær hafa náð þroska. Þó gæti verið ráð að geyma nánast þroskaðar lárperur í ísskápnum ef ekki á að nota þær strax. Heimild: www.eatingwell.com

SIEMENS

Kæli- og frystiskápar frá Siemens



Kæli- og frystiskáparnir frá Siemens eru vel hannaðir að innan sem utan. Í innréttingunum eru stillanlegar hillur, einstaklega björt LED-lýsing og mikið rými.

Svo að ekki þurfi að henda mat koma „crisperBox“- og „coolBox“-skúffurnar að góðum notum. „crisperBox“-skúffan er með rakastillingu sem tryggir lengur ferskleika grænmetis og ávaxta. Í „coolBox“-skúffunni er kuldinn er meiri (-2° til 3° C) en annars staðar í kælinum og eykur þar með geymsluþol ferskra kjötvara og fisks. Í frystirými sambyggðu kæli- og frystiskápanna eru þrjár gegnsæjar frystiskúffur, þar af ein stór („bigBox“).

Með því að velja skápa með „noFrost“ sleppa menn alveg við að affrysta frystirýmið.

Kæli- og frystiskáparnir frá Siemens hafa mjög góða orkunýtni. Þeir eru nú allir í orkuflokki A+, A++ eða A+++.

Siemens er í fararbroddi í hönnun, tækni og nýjungum.

Smith & Norland er Siemens-umboðið á Íslandi.

Smith & Norland sinnir varahluta- og viðhaldsþjónustu af faglegum metnaði á eigin verkstæði.

SMITH & NORLAND

Nóatúni 4 · Sími 520 3000
www.sminor.is



FYRSTU KÆLITÆKIN

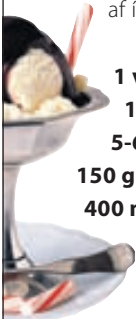
Áður en fyrsti ísskápurinn kom til sögunnar voru notuð sérstök íshús til að geyma ís allt árið um kring. Íshúsin voru yfirleitt nálægt vatni eða hlaðin snjó og ís yfir veturinn. Þangað var bæði snjó og ís safnað og geymdist hann oft í marga mánuði.

Ísinn var notaður til geyma viðkvæm matvæli en líka settur út í drykki og notaður í eftirrétti. Íshúsin voru bæði ofanjarðar og neðanjarðar en elstu heimildir um þau eru frá norðvesturhluta Íslands um 1700 fyrir Krist.

Fyrsta kælitækið sem kynnt var til sögunnar kom fram árið 1748 þegar William Cullen sýndi það í Háskólanum í Glasgow. Það er þó bandaríski uppfinningamaðurinn Oliver Evans sem er titlaður faðir kælitækninnar með vél sinni sem hann kynnti til sögunnar árið 1805. Nokkru síðar, árið 1834, betrubætti Jacob Perkins uppfinningu Evans og byggði fyrsta hefðbundna ísskáp sögunnar. Í dag framleiða Kínverjar langflesta ísskáp í heiminum, um helmingi fleiri á ári en Bandaríkjamenn sem eru númer tvö á listanum.

HEIMATILBÚINN ÍS

Ísvélar eru frábær tól. Án mikillar fyrirhafnar er hægt að búa til ís af öllu tagi sem verður bæði léttur og mjúkur. Þeir sem ekki eiga ísvél geta þó nýtt sér hefðbundna frysta. Til að ná sem mestum gæðum þarf hins vegar að taka blönduna úr frysti á hálf tíma fresti til að hræra í henni. Það þarf að endurtaka nokkrum sinnum. Hér er uppskrift að ljómandi góðum vanilluís úr smiðju Nóa og Sírius, en vitanlega má nota ísvélar til að frysta allar tegundir af ísblöndum.



- 1 vanillustöng
- 100 ml mjólk
- 5-6 eggjarauður
- 150 g sykur
- 400 ml rjómi

Skerið vanillustöngina í tvennt eftir endilöngu og skafið kornin úr henni. Setjið bæði korn og stöng í pott ásamt mjólkinni og hitið að suðu en látið mjólkina þó ekki sjóða.

Þeytið á meðan eggjarauður og sykur saman í skál. Hellið svo vanillumjólkinni rólega saman við eggjarauðurnar og hrærið stöðugt í á meðan. Hellið öllu í pottinn aftur. Hafið hitann mjög vægan og hrærið stöðugt. Takið pottinn af hitanum þegar blandan fer að þykkna aðeins, hellið henni gegnum sigti í skál og látið kólna vel.

Léttþeytið rjómann og hrærið hann gætílega saman við ísblönduna. Hellið síðan blöndunni í ísvél og frystið.

GAGNLEG KÆLIHEILRÆÐI

Frystivara er viðkvæm en með réttri umgengni er hægt að hafa mikið gagn og gleði af eiginleikum frysti- og kælikápa.

- Ef ís eða klakar þiðna skal ekki frysta þá aftur.
- Gott er að hylja steikt kjöt með kjötsósu til að lengja líftíma þess í frysti.
- Ávexti og grænmeti skal frysta þegar það er í mestum blóma.
- Frystið fisk í mjólkurfurnu fullri af vatni. Þegar fiskurinn hefur þiðnað er vatnið í fernunni orðið að afbragðs blómaáburði.
- Merkið dagsetningu á alla frystivöru áður en hún fer í frysti.
- Frosinn matur er næringarríkari en niðursoðinn matur.
- Kaupið aldrei frystivöru nema hún sé frosin í gegn.
- Hægt er að frysta hveiti.
- Púðursykur harðnar ekki í frysti.
- Frystið þeyttan rjóma á bökunarpappír áður en sett er í poka.
- Hægt er að frysta kartöflumús.



Allt fyrir kælingu & frystingu

fyrir veitingamarkaðinn, verslanamarkaðinn, sjávarútveginn, matvælaíðnaðinn og í raun alla sem þurfa á kælingu og frystingu að halda.



Afgreiðslu- & kökukælar



Hraðopnandi kæli- & frystiklefahurðir



Kæli- & frystikerfi



Hillur í kæli- & frystiklefa



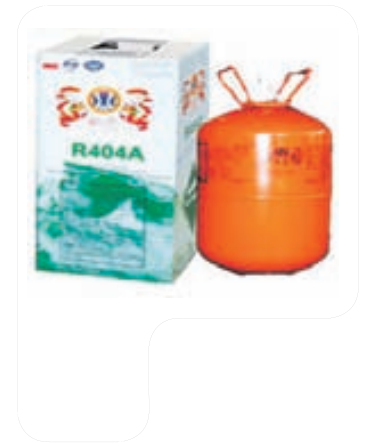
Hraðkælar & frystar



Klakavélar



Kæli- & frystitæki fyrir veitingamarkaðinn



Kælimiðlar R404, R134, R507 ofl.



Plaststrimlar í kæli- & frystiklefa



Hillukælar



Loftkæling



Kæli- & frystiklefar, hurðir & öryggisbúnaður

Rauðagerði 25 · 108 Reykjavík · Sími 440 1800 · www.kaelitaekni.is



Okkar þekking nýtist þér