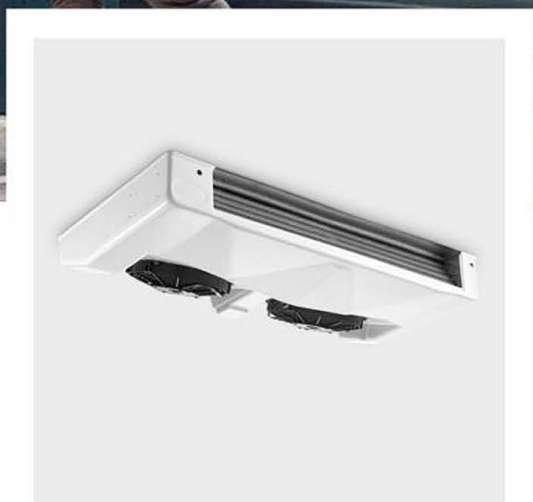




TRANSPORT KOELING

MONTAGE | REPARATIE | SERVICE



DE JUISTE OPLOSSING VOOR KOELVERVOER

ACC Industrie is al vele jaren de specialist voor transportkoeling. Veel slagers, cateraars, traiteurs, bakkers, vishandelaren, groenteboeren, etc. zijn dagelijks op pad met hun bestel- of kleine vrachtauto, met een transportkoeling welke geleverd en gemonteerd is door ACC Industrie. Dit om aan de gestelde HACCP eisen te kunnen voldoen. Dit kunnen koel- en/of vriesauto's zijn met of zonder nachtkoeling, indien gewenst aangepast aan de klant specificaties.

Voor ieder merk gesloten bestelauto hebben we de juiste oplossing voor koelvervoer, waarbij het belangrijk is om de koelinstallatie en de isolatie zodanig op elkaar af te stemmen, zodat één en ander geheel voldoet aan de nationale en internationale regelgeving.

Wij monteren verschillende merken en typen koelinstallaties, zoals o.a. Frigosoft, Delphi, Thermo King, Carrier, Webasto, Dometic, Zanotti, etc., welke in en op de auto gebouwd kunnen worden, geheel aangepast aan de wens van de klant.

Uiteraard worden deze auto's met een perfecte isolatie, waar achter de gladde wanden van de koel ombouw een hele wereld van techniek schuil gaat, uitgerust. Omdat elke wagen bij ons met de hand wordt omgebouwd, bieden we de mogelijkheid om elke auto in te richten naar de specifieke klanten wens. Neem contact op met ons, wij zullen uw graag verder informeren over de vele mogelijkheden.

Team ACC industrie



KOELINSTALLATIE

DAK KOELSYSTEEM

Als specialist op het gebied van transportkoeling ondersteunen wij u met een optimaal advies betreffende de keuze en plaatsing van de machine. Voor ieder merk en type bedrijfsauto is een oplossing voorhanden. Er zijn twee soorten oplossingen voor transportkoeling: dakoplossingen en geïntegreerde oplossingen.

De hoofdcomponenten van het dak koelsysteem zijn gemonteerd in een compacte aerodynamische behuizing. De koelsystemen, met capaciteiten tot 5.640 Watt, zijn geschikt voor verse etenswaren en voor diepvries producten. Een optionele stand-by functie maakt het mogelijk om onafhankelijk van de motor te koelen.



- ✓ Compact ontwerp, aerodynamische behuizing
- ✓ Optimale afstemming van alle componenten
- ✓ Koelvermogen tot 5.640 Watt
- ✓ Geïntegreerde compressor in de condensorunit bij alle elektrisch aangedreven oplossingen

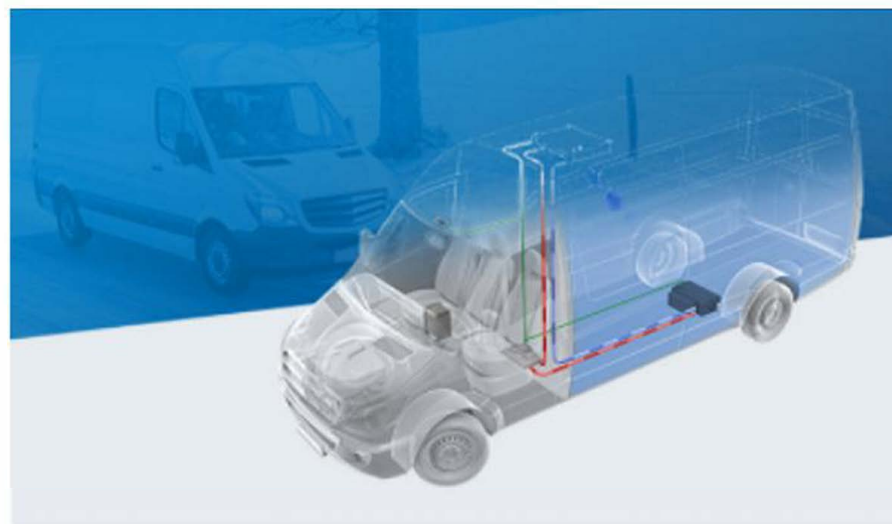


Deze fraaie gestroomlijnde behuizing reduceert de luchtweerstand en daarmee het brandstofverbruik.

KOELINSTALLATIE

VOLLEDIG GEÏNTEGREERD KOELSYSTEEM

Wilt u geen koelsysteem op het dak van uw bestelauto? Dan zijn de geïntegreerde transportkoeling systemen de juiste oplossing. Deze geïntegreerde koelsystemen zijn geschikt voor transport van verse etenswaren en diepvries producten. Een optionele stand-by functie maakt het mogelijk om te koelen zonder dat de motor loopt. Zo blijven u producten gegarandeerd koel. De onderdelen van het systeem zijn volledig in het voertuig geïntegreerd en kunnen worden aangepast voor individuele behoeften en applicaties. Wij adviseren u hier graag over.



Een voorbeeld van een volledig geïntegreerde koelinstallatie die wij veelvuldig inbouwen zijn de Frigo DC-systemen. Deze Frigo DC-systemen hebben een gecombineerde compressor-condensorunit die in de ruimte voor het reservewiel wordt geïnstalleerd. Dit omdat de compacte bedrijfswagenmodellen van tegenwoordig weinig ruimte bieden voor de inbouw achteraf van een transportkoelingsystemen in de motorruimte. Een gebruiksvriendelijk bedieningspaneel zorgt voor extra gebruiksgemak. Dankzij een optionele stand-byfunctie kan er worden gekoeld zonder draaiende motor.



Bedieningspaneel



Derating-functie: door deze slimme functie wordt bij een lage voedingsspanning het compressorvermogen automatisch beperkt om het koelsysteem in werking te houden zonder de voertuigaccu te ontladen. Dit bespaart energie en verlengt de levensduur.

- ✓ Compact volledig elektrisch geïntegreerd koelsysteem geen dakopbouw
- ✓ Geen effect op de aerodynamica van het voertuig
- ✓ Optionele snelle ontdooifunctie
- ✓ Installatie onafhankelijk van de motor
- ✓ Uit te breiden met een stationaire koelset voor stationair gebruik

ISOLEREN

HYGIËNISCH VERANTWOORD

Het isoleren van betreffende auto is van groot belang om goed werkend koelvervoer te realiseren. Isolatie moet zodanig ontworpen en geconstrueerd zijn, dat deze goed schoon gemaakt en gedesinfecteerd kan worden. In de warenwet staat ook duidelijk omschreven dat de laadruimte schoon gehouden moet worden. Vanuit dit oogpunt is het dus van belang dat de laadruimte zo naadloos mogelijk afgewerkt is. Het enige echte naadloze systeem is de traditionele “hand-lay-up” inrichting die wij met name om die reden dan ook nog altijd toepassen.



- ✓ Mogelijk voor ieder merk en type gesloten bestelwagen
- ✓ Een optimale mix van isolatie en koelinstallatie
- ✓ Maatvoering afgestemd op een zo hoog mogelijk laadvolume
- ✓ Zeer eenvoudig te reinigen
- ✓ Inrichting mogelijk naar uw specifieke wensen
- ✓ U ontvangt een HACCP-certificaat
- ✓ Indien gewenst ontvangt u een ATP-certificaat

SPECIALS & SERVICE

GEHEEL NAAR UW WENS

Omdat elke wagen bij ons met de hand wordt omgebouwd, bieden we de mogelijkheid om elke auto in te richten naar de specifieke klanten wens. Neem contact op met ons, wij zullen uw graag verder informeren over de vele mogelijkheden.

Natuurlijk is ACC Industrie ook het adres voor uiterst snelle service bij storingen en reparaties, waarvoor uiteraard ook een onderhoudscontract kan worden afgesloten, zodat u altijd een bedrijfszekere installatie tot uw beschikking heeft.



- ✓ Snelle service bij storing en reparaties
- ✓ Maatwerk mogelijk
- ✓ Snel en deskundig advies
- ✓ Ruim 25 jaar ervaring

HACCP

HET VOEDSELVEILIGHEIDSSYSTEEM

Hazard Analys and Critical Point is een kwaliteitsgarantieconcept voor de productie van levensmiddelen. Bij de productie van levensmiddelen kan de kwaliteit van het product worden aangetast door biologische, fysische of chemische invloeden. Het HACCP-systeem helpt om de kritieke punten in het productieproces te identificeren en te beheersen. Zo kunnen gezondheidsrisico's voor de consumenten systematisch worden vermeden.

Hazard: Stel binnen de hele keten van de levensmiddelen (vanaf ontstaan / bereiding / transport opslag etc.) vast waar de mogelijke risico's optreden waarbij de producten in gevaar komen.

Analysis: Analyseer vervolgens wat de ingeschatte risico's voor een gevolg kunnen hebben voor de volksgezondheid.

Critical: Als je dan weet wat de risico's zijn dienen deze geëlimineerd of zover mogelijk teruggebracht te worden zodat er geen gevaar meer voor de volksgezondheid is. Dit moet gebeuren door op de kritieke punten in het behandlingsproces controles in te bouwen om met regelmaat zicht te houden op de staat van de goederen. Hoe ieder land van de Europese Unie deze regels toepast is de keus van het land zelf, men dient het zelf op de een of andere manier in de wetgeving op te nemen.

Control Point: In Nederland is de richtlijn opgenomen in de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen. De wetgeving is van toepassing op iedereen die zich bezighoudt met de bereiding, verhandeling, transport, opslag etc.

Algemeen erkende gevaren in de levensmiddelensector zijn: vervuiling, dus: hygiëne is van groot belang. Het 2e gevaar is bederf wat sneller optreedt als de producten te warm worden, dus: de temperatuur is van groot belang.



Elzenweg 23
3421 TX Oudewater
T 0348 - 561824
info@accindustrie.nl
www.accindustrie.nl
KvK 29048832

