

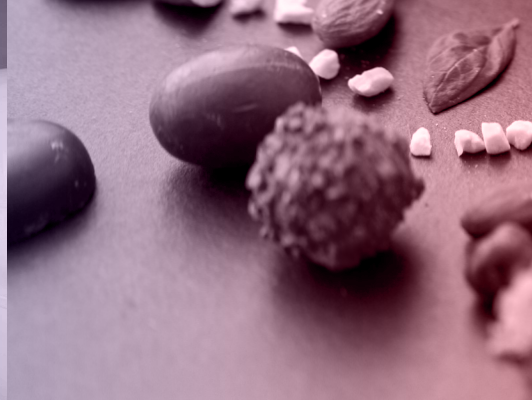
°COMBITHERM

Termoløsninger til

Fødevarer industrien



Temperature matters



Beskyt dine fødevarer og drikkevarer

Hos Combitherm har vi specialiseret os i fleksible og energibesparende termoløsninger, som giver dine fødevarer og drikkevarer de mest optimale temperaturforhold. Vores effektive termoløsninger giver dig mulighed for at beskytte dine produkter mod kulde, varme eller fugt fra omgivelserne.

Stabile temperaturer mindsker madspild

Vi ved, at der er en lang række forhold, der skal tages hensyn til, når man håndterer og opbevarer fødevarer. For nogle fødevarer er der fastsat bestemte temperaturer, som skal overholdes både under transport og opbevaring. Det gælder blandt andet fødevarer som kød, brød, is og mejeriprodukter, hvor ukontrollerede temperaturforhold kan resultere i, at kvaliteten og de hygiejnemæssige forhold forringes og dermed ikke opfylder kravene om fødevaresikkerhed. Det er desuden også væsentligt, at fødevarerne bevarer deres friskhed, så man undgår at de må kasseres.

Transport af temperaturfølsomme fødevarer

Overholdelse af temperaturkravene i forbindelse med såvel transport som lagring på mellemstationer er afgørende for, at godset når frem i optimal stand. Det er derfor vigtigt, at kølekæden ikke bliver brudt, når fødevarer og temperaturfølsomme produkter skal flyttes fra eksempelvis fly til lastvogn eller fra lastvogn til detailhandel. På en varm sommerdag eller en frysende kold vinterdag vil der være risiko for, at godset udsættes for temperaturudsving, der ikke lever op til temperaturkravene.

Termoløsninger til din industri

Hos Combitherm producerer vi termoløsninger, der tager højde for dine behov inden for fødevareindustrien. I vores sortiment finder du termohætter og afdækningsmåtter, som opfylder dine behov til en fødevaresikker, effektiv og energibesparende kvalitetsløsning.



Stærke løsninger og samarbejder



Madservice Vejen leverer alle hverdage mad til godt 800 borgere. Maden skal hver dag leveres på over 30 forskellige destinationer i Vejen Kommune, og med et sårbart produkt i lasten er den korrekte temperatur afgørende.



Det var KEN Storkøkken, der anbefalede os termohættene fra Combitherm... Her er hættene den helt optimale løsning, for de er lette at sætte på, og så snart de er lynet til, holder de på kulden – selv på en varm dag.

Gitte Larsen, Madservice Vejen

➔ Læs hele casen på combitherm.dk/cases

Høje energipriser får SuperBrugsen Ry til at afdække åbne kølediske med isolerende måtter fra Combitherm. Det sparer butikken for 30 procent energiforbrug på hver køledisk.

coop

**Super
Brugsen**

Når strømmen er så dyr, er vi simpelthen nødt at gøre noget for at mindske elforbruget. Så nu har afdækningsmåtterne fået renæssance her i forretningen, og jeg ved også at andre bruger dem. De er hurtigt tjent hjem igen.

Steffen Christensen, SuperBrugsen Ry ved Skanderborg

➔ Læs hele casen på combitherm.dk/cases



Find mere info her
combitherm.dk

Termoløsninger til fødevareindustrien

Termohætter sikrer kølekæden

Termohætter er en fleksibel løsning, hvor en stærk flerlags konstruktion bestående af yderfolie, isoleringsmateriale og inderfolie beskytter dine fødevareprodukter mod temperaturudsving eller kontaminering fra omgivelserne under transport eller opbevaring. Flere af de benyttede folier er fødevaregodkendte.

Uanset om du har brug for at sikre temperaturen på fødevarer, mens de bliver fragtet fra et sted til et andet, lagt på plads i butikken eller om temperaturen på fødevarer i et storkøkken skal sikres, så er vores termohætter en effektiv løsning. Med vores fleksible produktionstilgang kan vi producere tilpassede løsninger, der er ideelle til dit specifikke formål.



Afdækningsmåtter reducerer energiforbruget

Åbne køle- og frysemøbler, der benyttes i detailhandlen, har et højt energiforbrug, som sætter et stort aftryk på både elregningen og klimaet, men du kan nedbringe dit energiforbrug ved at tildække dem. Det kan dog være en dyr løsning at installere glaslæg i dine åbne kølebokse eller at investere i nye kølemontre, som er lukkede. Afdækningsmåtter er derimod en billigere og mere fleksibel løsning til nat- og weekendafdækning af dine kølemontre, hvor de rulles ud på kølediskene og bevarer temperaturen på dine fødevarer.



Find termoløsninger til fødevareindustrien på combitherm.dk/industrier/foedevareindustrien