

WELKE KOELING GEBRUIKEN IN DE VOEDING

WELKE KOELING GEBRUIKEN IN DE VOEDING?

I.S.M. Ssbm

OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Wat is koeling in de voeding, in welke toepassing vinden wij dit terug?

Hoe wordt er omgegaan met de nieuwe koudemiddelen?

Wat biedt ons de toekomst?

Introductie

In al onze koelopleidingen spreken we over het principe van koelen, dit vooral op algemene installaties zoals bewaarkasten (negatieve en positieve temperatuur), airco-toestellen en warmtepompen.

Maar dit is maar 1/3 van de koeltechnische wereld.

Omschrijving

Koeling is ook belangrijk voor het presenteren, bewaren en verwerken van voeding.

- Presentatie: koeltoonbanken, buffetten, wandkoelers, eilanden,...
- Bewaren: gekoelde werkbanken, saladettes, bewaarkasten,...
- Verwerken: scherfijsmachines, ijsblok machines, snelkoelers,...

Enkele belangrijke punten die tijdens deze voordracht besproken worden zijn:

- Nieuwe technieken
- Wat wordt er toegepast van koudemiddel in de ruime en vaak ook complexe installaties
- Welke richting mogen we voorzien dat dit in de toekomst zal uitgaan?

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Alle installateurs van koeltechnische installaties én al wie in de voeding te maken heeft met koeltechniek.

Voorkennis

Koeltechnische kennis is vereist.

PROGRAMMA

- Inleiding
- Hoe wordt er omgegaan met koeling in de voeding
- Selecteren van het juiste toestel, volgens de eisen van uw eindklant
- Wat biedt ons de toekomst: technieken, koudemiddel
- Slot en vragenronde

DOCENT

Dhr Emmanuel Decock