


The logo for KAPP ehf, featuring the word "KAPP" in a large, bold, white sans-serif font, with "ehf" in a smaller font size to its right. The logo is set against a teal square background.

KAPP
ehf

The background of the slide is a photograph of an ice cave. The walls and ceiling are composed of translucent, blue-tinted ice formations with intricate, layered patterns. The floor is dark and rocky, with some snow patches. A bright light source is visible at the end of a passage in the distance, creating a strong contrast and illuminating the scene.

**фокус на уллучшение
качества продукции**

О КОМПАНИИ КАПП

Наш основной фокус – улучшение качества рыбной продукции

Наши заказчики

Множество крупных компаний в Исландии, а также во всем мире, начиная с транспортных, пищевой промышленности, переработки рыбы, складских комплексов заканчивая продуктами супермаркетами, являются заказчиками КАПП, наряду со многими средними и мелкими компаниями.

Снимок и основные моменты на 2020:

- Продажи 11.000.000 Евро
- 44 сотрудника
- 23 сервисных автомобиля

Владелец

КАПП ltd на 100% принадлежит Фрейру Фридриксону и семье.

Наша сеть продаж находится по всему миру в :

России, Франции, Норвегии, США и Мексике

OPTIM ICE

Супер охлаждение рыбы с 1999

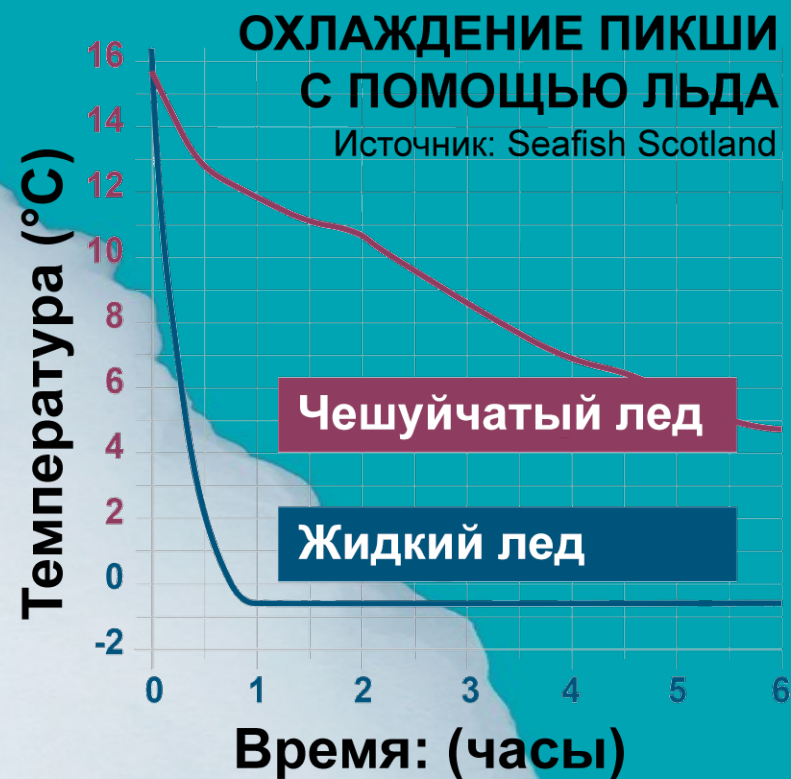
Когда холодильная цепь никогда не рвется

- От улова
- До сдачи рыбы
- При транспортировке
- С заказчиком



OPTIM ICE

Супер охлаждение рыбы с 1999



OPTIM ICE

Супер охлаждение рыбы с 1999

Увеличенный
срок хранения

Спустя 14 дней
с момента улова



A)
Жидкий лёд

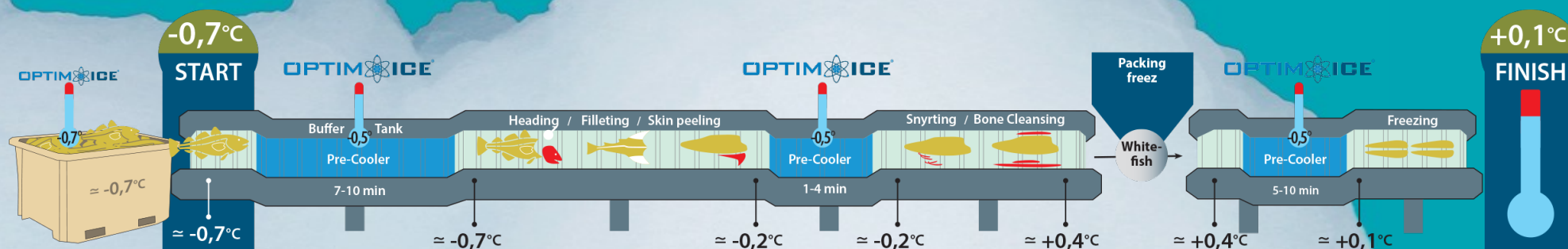
B)
Чешуйчатый
лёд

OPTIM^{ICE}

Супер охлаждение рыбы с 1999

Береговой завод

Внутренняя пресная вода рыбозавода охлаждается с помощью предохладителя.



OPTIM ICE

Супер охлаждение рыбы с 1999

Береговой завод

Температура в термическом центре улова после филетирования : 0.1°C

Температура центра улова перед упаковкой и замораживанием:

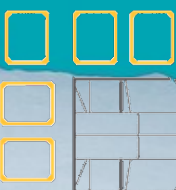
1.1°C

Спиральный морозильник

Линия тримминга

Машина филетировки рыбы

Бункер приема рыбы



Температура центра улова в куботейнере:

-0.7°C

Температура центра улова до филетирования:

-0.2°C

Температура центра улова перед триммингом:

0.3°C

Температура центра улова после тримминга:

0.5°C

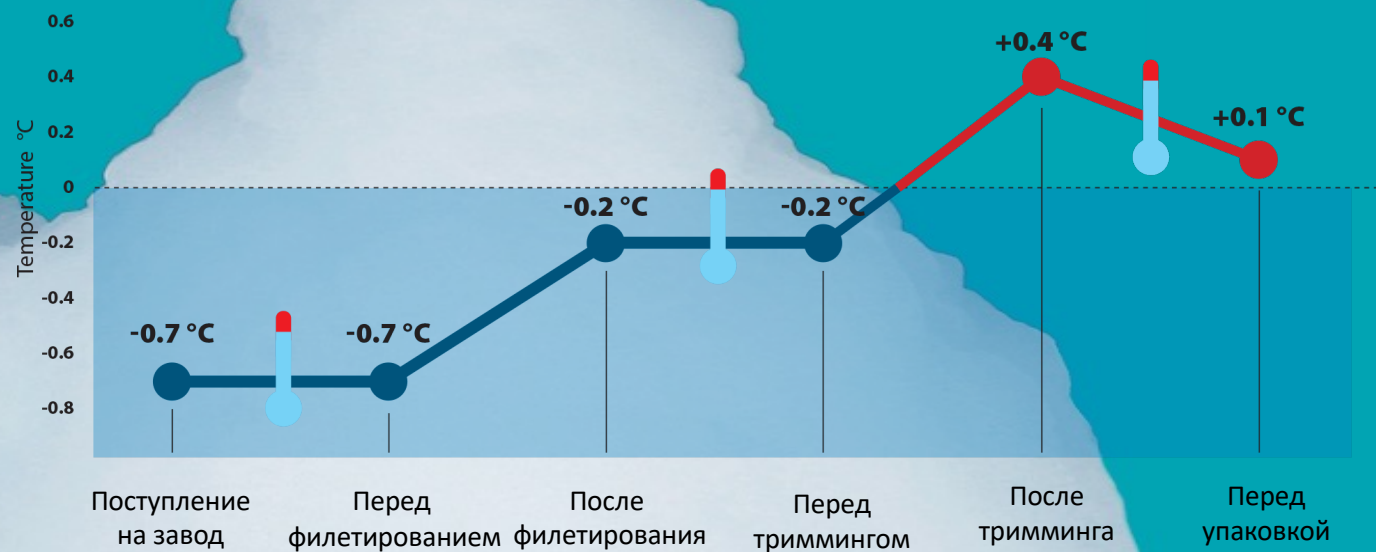
OPTIM ICE

Супер охлаждение рыбы с 1999

Предохладитель



Температура сырья после всего процесса переработки.
Рыба поступает при $-0,7^{\circ}\text{C}$.
На выходе рыба имеет температуру $+0,1^{\circ}\text{C}$.



OPTIM ICE

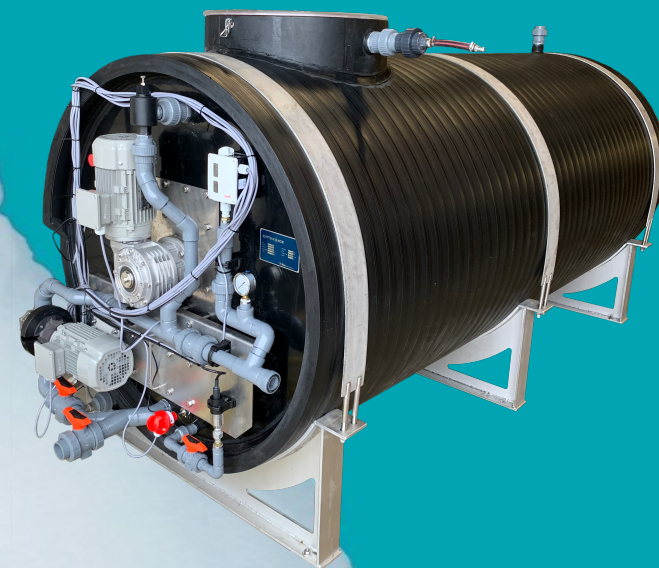
Супер охлаждение рыбы с 1999



Предохладитель



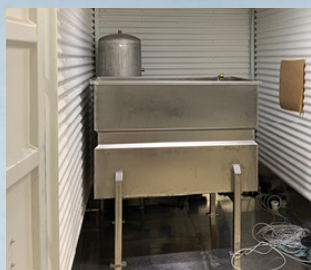
Система жидкого льда



Накопительный бак

OPTIM^{ICE}

Супер охлаждение рыбы с 1999



Контейнеры с системами жидкого льда Optimice

