

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. Light filters through the ice, creating a soft, ethereal glow. In the foreground, dark, jagged rock formations are visible, some partially covered in snow or ice. The overall atmosphere is cold and majestic.

**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

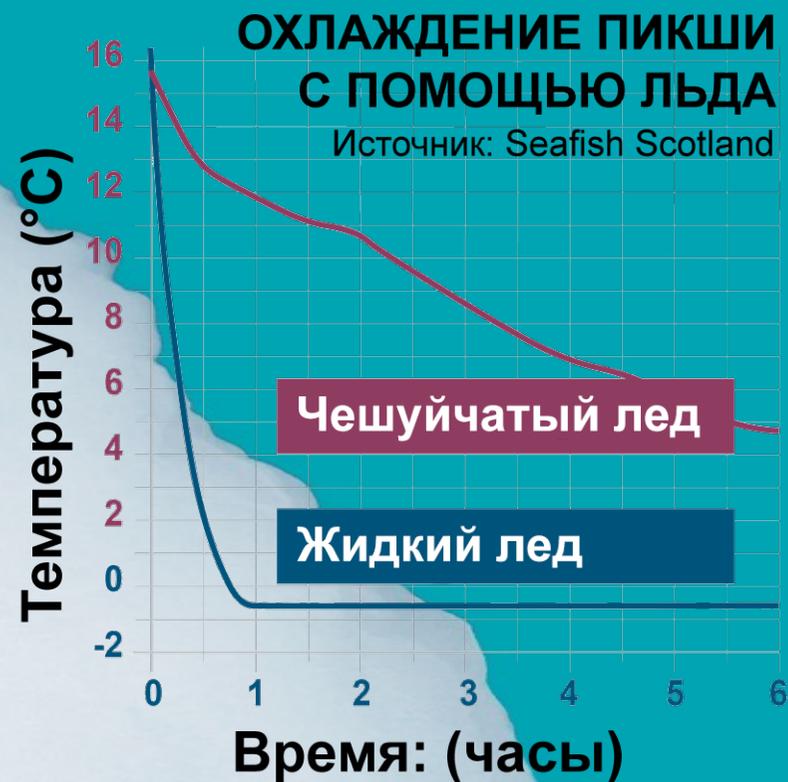
## Когда холодильная цепь никогда не рвется

- 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

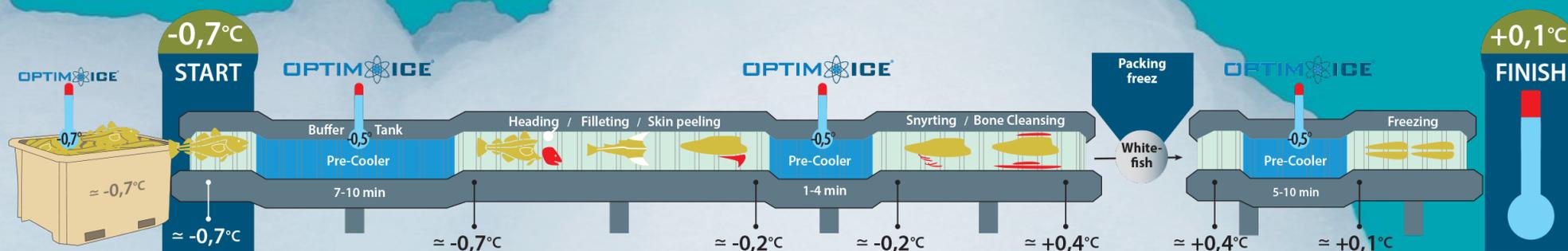
B)  
Чешуйчатый  
лёд

# 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 :  $0.1^{\circ}\text{C}$

Температура центра улова перед упаковкой и замораживанием:

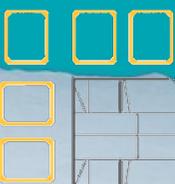
$1.1^{\circ}\text{C}$

Спиральный морозильник

Линия тримминга

Машина филетировки рыбы

Бункер приема рыбы



Температура центра улова в куботейнере:

$-0.7^{\circ}\text{C}$

Температура центра улова до филетирования:

$-0.2^{\circ}\text{C}$

Температура центра улова перед триммингом:

$0.3^{\circ}\text{C}$

Температура центра улова после тримминга:

$0.5^{\circ}\text{C}$

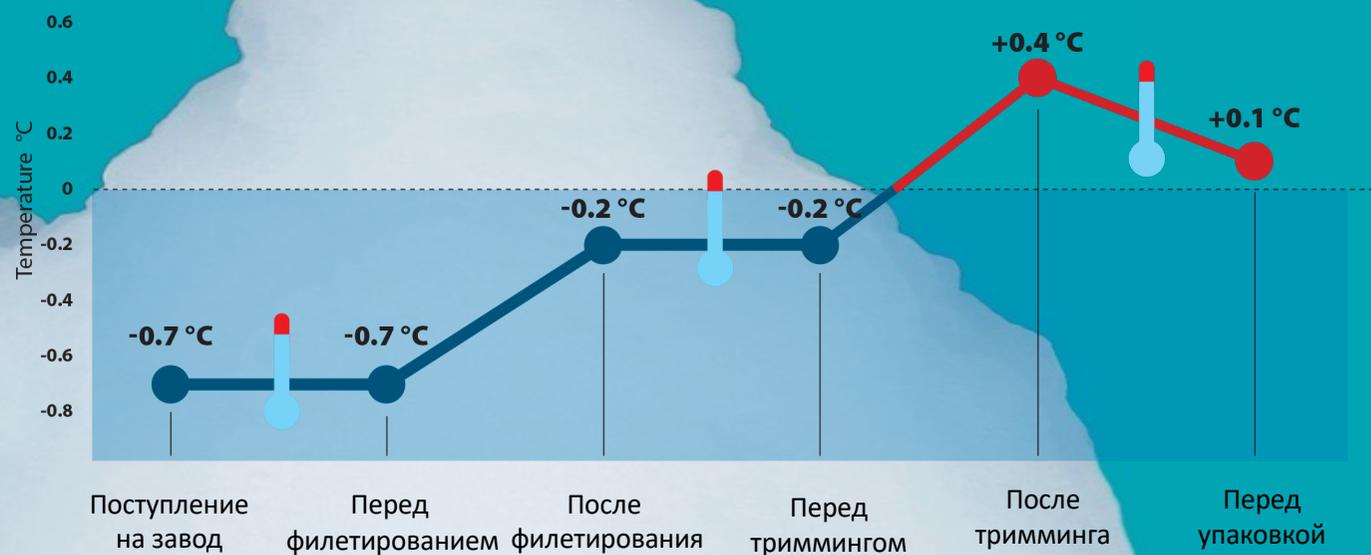
# OPTIM ICE

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

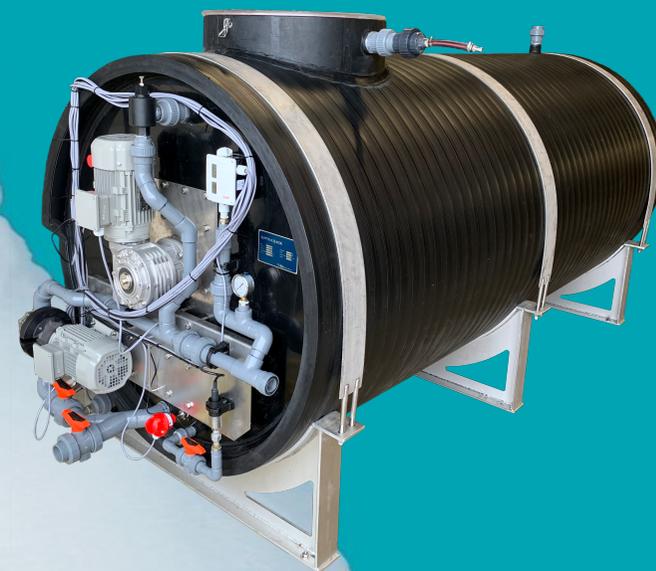
Супер охлаждение рыбы с 1999



**Предохладитель**



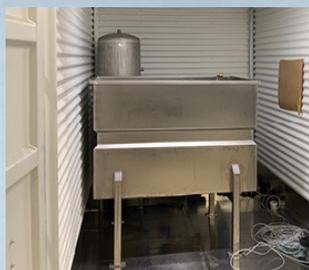
**Система жидкого льда**



**Накопительный бак**

# OPTIM<sup>ICE</sup>

Супер охлаждение рыбы с 1999



# Контейнеры с системами жидкого льда Optimice

