



# *D.I. Koeltechniek*

KOELTECHNIEK • AIRCONDITIONING • WARMTEPOMPEN



# Waarom D.I. Koeltechniek

**Wij zorgen met het installeren van een koel- of vriessysteem, voor het beste bewaarklimaat van uw producten. Wij zijn werkzaam in alle sectoren waar koelen of vriezen nodig is; de vleesindustrie, de landbouw, maar ook de horeca is bij ons bekend terrein.**

D.I. Koeltechniek is bekend met alle facetten van de koeltechniek, van het installeren tot onderhoud en service. Preventief onderhoud, uitgevoerd door D.I. Koeltechniek, zorgt voor een betere continuïteit, een beter rendement en een langere levensduur van uw installatie.

## **Technische ontwikkelingen**

Er zijn in de koeltechniek veel ontwikkelingen op technisch vlak. Ook zie je een grote stijging bij het toepassen van natuurlijke koudemiddelen met een laag GWP. Wij van D.I. Koeltechniek gaan mee in deze ontwikkelingen en zijn ondertussen ruim ervaren, om voor u de beste installatie te engineeren.

## **Keuze voor koudemiddel**

Afhankelijk van de soort installatie, de eisen en wensen wordt er een keuze gemaakt tussen synthetische of natuurlijke koudemiddelen. D.I. Koeltechniek heeft een ruime ervaring met alle mogelijke koudemiddelen en kan u hierbij van het juiste advies voorzien.



### CO<sub>2</sub> koel/vries aggregaat

Bij de keuze van het koudemiddel kijken wij goed naar uw wensen, maar ook eisen omtrent milieu, omgeving spelen een rol. Voor natuurlijke koudemiddelen werken we met CO<sub>2</sub>, waarbij de drukken in het systeem fors hoger zijn dan normaal. Ook wordt het koudemiddel R290 steeds meer toegepast, waarbij er wel rekening gehouden wordt met de brandbaarheid.



R290 (propan) chiller

### Lekdetectie

Bij grotere installaties plaatsen wij vaak een lekdetectie systeem. Er worden bij de installatie sensoren geplaatst, die alarm geven mocht zich onverhoopt een lekkage voordoen. Hierdoor kan er snel en adequaat gereageerd worden, zodat de emissie, van kostbaar koudemiddel beperkt kan blijven. De lekkage meldingen komen dan binnen op de basisunit, waar vandaan de melding per mail en/of SMS wordt doorgegeven aan de eigenaar van de koeling.



Bacharach basisunit



MGS lekdetectie sensor

### Temperatuurbewaking en registratie

Voor veel van onze klanten is het van groot belang dat de temperatuur van de koel- of vriesruimte binnen de ingestelde waarden blijft. Mocht het voorkomen dat, door een storing, de temperatuur te hoog of te laag is dan wordt dit met een bewakingssysteem van Eliwell, per mail of SMS aan de beheerder gemeld. Hierdoor kan er snel actie worden genomen. Het TelevisGo systeem van Eliwell registreert tevens de temperaturen van de aangesloten ruimten, welke ook worden opgeslagen op de harde schijf.



TelevisGo systeem van Eliwell

# Referentieprojecten

<b>Project</b>	<b>VSS 't Harde</b>
<b>Systeem</b>	3 separate koel/vries systemen op synthetisch koudemiddel
<b>Capaciteit</b>	72 kW vriezen + 40 kW koelen + 130 kW verwerking
<b>Realisatie</b>	2020

## **Uitbreiding VSS Meat**

In verband met de groei, heeft VSS een bestand gebouw in 't Harde gekocht. Hierin is het bedrijf gevestigd met geheel nieuwe vries- en koelruimtes, waarbij ook de verwerking en expeditie wordt gekoeld.

VSS MEAT te Elspeet is een jong en dynamisch nog zelf slachtend bedrijf wat op een ambachtelijke wijze probeert een totaal assortiment te kunnen bieden van diverse soorten vlees, kip, wild, gevogelte, vleeswaren en convenience. De hoofdtaken zijn het beleveren van horeca en instellingen, slagerijen, supermarkten en het verzorgen van barbecues voor zowel bedrijven als particulieren.



# Referentieprojecten

<b>Project</b>	<b>Amboina Soesterberg</b>
<b>Systeem</b>	CO <sub>2</sub> transkritisch Boostersysteem
<b>Capaciteit</b>	220 kW vriezen + 75 kW koelen
<b>Realisatie</b>	2020

## Vrieshuis Amboina

Voor de nieuwbouw van Amboina, een groothandel in Aziatische producten, heeft DI Koeltechniek een vriesinstallatie gebouwd van 220 kW voor de vriescel, met daarbij 75 kW aan koelvermogen voor een gekoelde ruimte.



---

<b>Project</b>	<b>Henri van de Bunt</b>
<b>Systeem</b>	CO <sub>2</sub> transkritisch Boostersysteem
<b>Capaciteit</b>	150 kW vriezen
<b>Realisatie</b>	2019

## Vrieshuis voor Brood en Banket

Vanwege de toenemende hoeveelheid werk, heeft Henri's Brood en Banket gekozen voor een nieuw pand in Nijkerk. Omdat de klant voornamelijk bake-off brood verwerkt, was naast kantoor- en expeditieruimte, ook een grote vriescel nodig. Wij hebben de opdracht gekregen om dit pand te voorzien van een transkritisch CO<sub>2</sub> vries systeem voor opslag van goederen. Met frequentie gestuurde Dorin compressoren inclusief warmte terugwinning. I.v.m. met subsidiemogelijkheden en een natuurlijk koudemiddel is de klant klaar voor de toekomst.



# Wie zijn wij?

een STEK-erkend en PED-gecertificeerd koeltechnisch bedrijf

D.I. Koeltechniek werd in 1997 opgericht door Han Dekker, sinds 1 januari 2011 is er een v.o.f. gevormd met medewerker Jan-Willem Mol. De huidige monteurs hebben jarenlange ervaring en deskundigheid op het gebied van professionele koel- en vriessystemen.

Het bedrijf is in Putten gevestigd en heeft als voordeel door de centrale ligging dat we overal snel ter plekke kunnen zijn.

Alle servicemonteurs zijn voorzien van een goed geoutilleerde bedrijfswagen met alle benodigde gereedschappen en veelgebruikte onderdelen.

D.I. Koeltechniek werkt o.a. voor opdrachtgevers in de horeca, groothandel, industrie en overheid en wordt daarnaast met vaste regelmaat ingezet door andere servicebedrijven. Bovendien weten inmiddels heel wat particulieren met aircowensen de weg naar ons te vinden.

D.I. Koeltechniek is een STEK-erkend en PED-gecertificeerd koeltechnisch bedrijf dat gespecialiseerd is in het ontwerpen, installeren, repareren en onderhouden van koeltechnische installaties zoals koel- en vriesinstallaties, warmtepompen, winkel- en keukenapparatuur en airconditioning.



**Adres:** Hoge Eng-West 11  
3882 TP Putten

**Email:** info@dekkerinternational.nl  
**Tel:** 0341-356 741

**Kamer van Koophandel:** 75222663  
**BTW nummer:** NL8601.94.486.B01

[WWW.DI-KOELTECHNIEK.NL](http://WWW.DI-KOELTECHNIEK.NL)