



Szanowni Czytelnicy

Za nami najważniejsze tegoroczne wydarzenie targowe dla branży chłodniczej i klimatyzacyjnej – CHILLVENTA 2016. W ciągu trzech dni targów imprezę odwiedziło 32 206 osób, co organizatorzy skrzętnie odnotowali jako wzrost w stosunku do poprzedniej edycji na poziomie 5 procent. Podobnie jak w latach ubiegłych, liczba wystawców była równie wysoka na poziomie prawie 1000 (982) firm uczestniczących. Warto podkreślić, iż dwie trzecie wystawców pochodziło spoza Niemiec oraz 56 procent odwiedzających gości stanowiły osoby spoza tego kraju.

O charakterze targów i ich roli świadczy również bardzo obszerny asortyment prezentowanych produktów, całych systemów i aplikacji dla urządzeń chłodniczych, klimatyzacyjnych, wentylacyjnych oraz pomp ciepła. Producenci prezentując swoje nowe rozwiązania, starali się dopasować do potrzeb uczestników rynku, aktualnych celów klimatycznych wyznaczonych w Europie, ekologicznego wzornictwa, wydajności poprzez kontrolę i innowacje w zakresie wymiany ciepła. Ważną rolę w tym kontekście odgrywają również czynniki chłodnicze, których nowe propozycje zostały zaprezentowane podczas targów przez światowych producentów.

Szerzej na temat targów, o nowościach będziemy chcieli napisać w kolejnym wydaniu Ch&K.

W tym miejscu chciałbym Państwa uwadze polecić i zaprosić na organizowaną przez naszą Redakcję w dniu 15 grudnia XV edycję Konferencji z cyklu: **Chłodnictwo i Klimatyzacja w Polsce – NOWE TRENDY ROZWOJU**

. Tegoroczny temat przewodni to

Efektywność

energetyczna instalacji HVACR – projektowanie, montaż/serwis i eksploatacja

. Podobnie jak w latach ubiegłych, Konferencję podzieliliśmy na dwa równoległe panele tematyczne: **INSTALACJE/SERWIS** oraz **PROJEKTOWANIE SYSTEMÓW HVAC**. Serdecznie zapraszamy wszystkich specjalistów branży instalacyjnej, projektantów i wykonawców instalacji klimatyzacyjnych, chłodniczych i wentylacyjnych oraz pracowników pionów technicznych.

Więcej informacji znajdą Państwo na naszej stronie

www.chlodnictwoiklimatyzacja.pl

Na koniec, już tradycyjnie chciałbym przybliżyć i polecić lekturze kilka wybranych artykułów z niniejszego wydania. Kontynuujemy cykl autorstwa pana Grzegorza Mizery dotyczący technologii transportu i przechowywania bananów. W niniejszej części autor przybliży systemy i elementy automatyki, sterowniki niezbędne do zastosowania, w celu zapewnienia uzyskania najwyższej jakości dojrzałych bananów przy racjonalnym nakładzie pracy i energii.

W zakresie chłodnictwa przemysłowego, amoniakalnego, polecam tekst Pana Mikołaja Klenkiewicza dotyczący odszraniania gorącym gazem chłodnic powietrza w przemysłowych instalacjach chłodniczych. W sposób praktyczny autor opisuje sekwencję odtajania oraz procedurę przeprowadzenia tego procesu. Z kolei o roli mrożenia mięsa, warzyw i owoców, a coraz częściej również gotowych potraw i pisze Pan Grzegorz Pawlonka. Autor zwraca uwagę na nowe tendencje na rynku, wymogi producentów żywności oraz możliwe do zastosowania technologie mroźnicze.

W aspekcie instalacji klimatyzacyjnych i schładzania dla celów przemysłowych, chciałbym polecić artykuł pana Jerzego Kota dotyczący pracy wież chłodniczych i schładzaczy cieczy w układzie free-cooling. Autor porównuje te dwa rozwiązania pod kątem technicznym, możliwości zastosowania w układach free-cooling oraz ekonomicznym.

Polecam lekturę niniejszego wydania i zapraszam na naszą Konferencję.

Z poważaniem

Marek Stachurka-Geller

Redaktor Naczelny

