



LE QUOC

CÔNG TY TNHH CƠ ĐIỆN LẠNH LÊ QUỐC

KHO LẠNH THƯƠNG MẠI

DÀNH CHO RESORT, NHÀ HÀNG, KHÁCH SẠN, SIÊU THỊ
& CÁC CƠ SỞ SẢN XUẤT NHỎ

**GIẢI PHÁP
CÔNG NGHỆ
THIẾT BỊ LẠNH**



QUẢN LÝ VẬN HÀNH HỆ THỐNG LẠNH

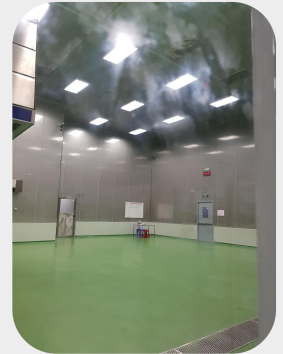


CHUYÊN NGHIỆP - UY TÍN - CHẤT LƯỢNG
PROFESSIONAL - PRESTIGE - QUALITY



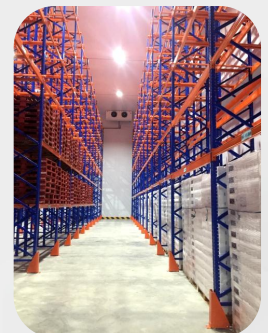
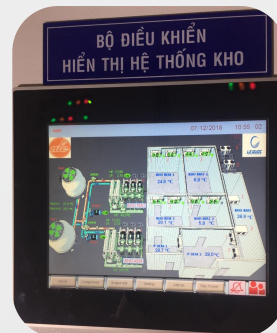
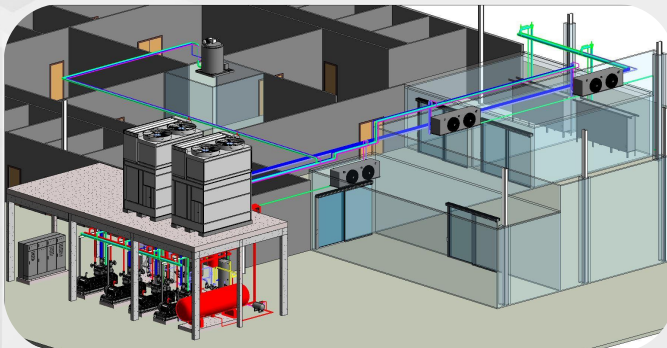
- **Tư vấn thiết kế và thi công lắp đặt hệ thống điều hòa không khí**

- ✓ Các dự án công nghiệp & dân dụng, cao ốc thương nghiệp
- ✓ Giải pháp làm sạch không khí



- **Tư vấn thiết kế và thi công lắp đặt hệ thống lạnh công nghiệp**

- ✓ Thiết bị lạnh trong dây chuyền chế biến thực phẩm, thủy hải sản, nông sản
- ✓ Kho lạnh thực phẩm, dược phẩm, thuốc thú y
- ✓ Hệ thống cấp đông (Đông gió, đông tiếp xúc, đông IQF)
- ✓ Cối đá vảy, Máy làm đá sạch
- ✓ Thiết bị phụ cho hệ thống lạnh



- **Sản xuất cụm Chiller, dàn lạnh, dàn ngưng. Lắp ráp các cụm máy nén lạnh và các thiết bị phục vụ ngành lạnh.**



- Cung cấp dịch vụ kiểm tra, sửa chữa, bảo trì hệ thống lạnh công nghiệp.
- Liên kết với các đơn vị xây dựng với vai trò là nhà thầu phụ và sản xuất OEM.

HỆ THỐNG KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ

- Điều khiển tự động:

Giúp duy trì nhiệt độ ổn định trong kho lạnh mà không cần can thiệp thủ công

- Cảm biến nhiệt độ:

Đo lường chính xác nhiệt độ trong kho, giúp bảo quản hàng hóa tốt hơn

- Hệ thống cảnh báo:

Thông báo người quản lý khi nhiệt độ vượt quá mức cho phép, giúp ngăn chặn hư hỏng hàng hóa

BẢO QUẢN HÀNG HÓA HIỆU QUẢ

- Kiểm soát nhiệt độ:

Đảm bảo nhiệt độ ổn định để bảo quản hàng hóa tốt nhất

- Kiểm soát độ ẩm:

Điều chỉnh độ ẩm trong kho để ngăn chặn sự hư hỏng của hàng hóa

- Sử dụng công nghệ hạ nhiệt:

Áp dụng công nghệ hạ nhiệt để bảo quản hàng hóa tươi mới lâu hơn

TIẾT KIỆM CHI PHÍ VẬN CHUYỂN

- Hiệu quả bảo quản:

Giữ cho hàng hóa tươi ngon lâu hơn, giảm tỷ lệ hỏng hóc trong quá trình vận chuyển

- Tối ưu không gian:

Cho phép sắp xếp hàng hóa một cách gọn gàng, tận dụng tối đa diện tích lưu trữ

- Giảm thiểu số lần vận chuyển:

Dung lượng lớn giúp vận chuyển một lượng lớn hàng hóa trong một lần duy nhất, giảm chi phí vận chuyển

ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM

- Quản lý nhiệt độ:

Đảm bảo thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ an toàn để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn

- Kiểm soát độ ẩm:

Điều chỉnh độ ẩm trong kho lạnh giúp bảo quản thực phẩm tươi ngon lâu hơn

- Bảo quản chất lượng:

Kho lạnh thương mại giúp duy trì chất lượng thực phẩm từ quá trình sản xuất đến khi tiêu dùng

HỖ TRỢ CHUỖI CUNG ỨNG TOÀN CẦU

- Tăng hiệu quả:

Giúp bảo quản hàng hóa tốt hơn, giảm tổn thất trong quá trình vận chuyển

- Đa dạng sản phẩm:

Cho phép lưu trữ nhiều loại hàng hóa khác nhau, từ thực phẩm đến dược phẩm

- Tiết kiệm chi phí:

Giảm chi phí vận chuyển do khả năng tập trung hàng hóa và quản lý hiệu quả

GIẢM LƯỢNG THẤT THOÁT HÀNG HÓA

- Quản lý chặt chẽ:

Theo dõi và kiểm soát hàng hóa để giảm thiểu lượng thất thoát

- Công nghệ hiện đại:

Sử dụng hệ thống kho lạnh tiên tiến để bảo quản hàng hóa tốt hơn

- Tối ưu hóa quy trình:

Cải thiện quy trình vận chuyển và lưu trữ để giảm thiểu lượng hàng hóa bị hỏng hoặc mất mát

ỨNG DỤNG THỰC TẾ CỦA KHO LẠNH:

- Sử dụng trong ngành chế biến thủy hải sản, thực phẩm, dược phẩm, nông sản, bảo quản trái cây & làm kho trữ đá viên/ đá cây/ đá vảy.
- Phù hợp lắp đặt tại các cơ sở sản xuất nhỏ, siêu thị, nhà hàng, khách sạn, resort.
- Tùy vào sản phẩm cần bảo quản mà chúng ta chọn nhiệt độ ở các chế độ khác nhau.
- ✓ Kho đông: Nhiệt độ từ $-18^{\circ}\text{C} \div -25^{\circ}\text{C}$
- ✓ Kho mát: Nhiệt độ từ $0^{\circ}\text{C} \div 10^{\circ}\text{C}$

ƯU ĐIỂM:

Ưu điểm của kho lạnh so với tủ mát hay tủ đông cục bộ như sau:

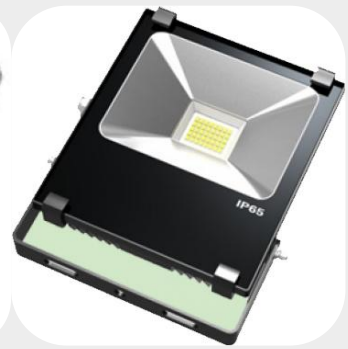
- Nhiệt độ được cài đặt theo yêu cầu.
- Sức chứa hàng lớn.
- Chất hàng & lấy hàng dễ dàng.
- Hàng không xếp chồng lên nhau dẫn đến nhiễm khuẩn chéo sản phẩm.
- Chi phí đầu tư hợp lý.

QUY CÁCH KHO LẠNH TIÊU CHUẨN

- **Kho đông $-18^{\circ}\text{C} \div -25^{\circ}\text{C}$**
 - ✓ Kho kích thước $\leq 8\text{m}^2$ (chiều cao giới hạn dưới 3m) sức chứa: 5-10 tấn.
 - ✓ Kho kích thước $>8 \div 15\text{m}^2$ (chiều cao giới hạn dưới 3m) sức chứa: >10-15 tấn.
 - ✓ Kho kích thước $>15 \div 25\text{m}^2$ (chiều cao giới hạn dưới 3m) sức chứa: >15-20 tấn.
- **Kho mát $0^{\circ}\text{C} \div +10^{\circ}\text{C}$**
 - ✓ Kho kích thước $\leq 8\text{m}^2$ (chiều cao giới hạn dưới 3m) sức chứa: 5-10 tấn.
 - ✓ Kho kích thước $8 \div 15\text{m}^2$ (chiều cao giới hạn dưới 3m) sức chứa: >10-15 tấn.
 - ✓ Kho kích thước $15 \div 25\text{m}^2$ (chiều cao giới hạn dưới 3m) sức chứa: >15-20 tấn.



Van thông áp/Pressure relift valv



Đèn kho lạnh/Cooling room lighting



**Bản lề cửa kho lạnh
Hingers for cooling storage door**



**Khóa chống nhót
Lock against worker**

PANEL PU / POLYURETHANE PU



PANEL PS/ PULYURETHANE PS



MỘT SỐ CÔNG TRÌNH TIÊU BIỂU

CÔNG TY TNHH YUSEN LOGISTIC



Hệ thống kho lạnh vacxin



Hệ thống kho lạnh thực phẩm



Hệ thống cối đá vẩy



MỘT SỐ CÔNG TRÌNH TIÊU BIỂU

CÔNG TY TNHH OPUSES



Cung cấp và lắp đặt hệ thống kho lạnh



MỘT SỐ CÔNG TRÌNH TIÊU BIỂU

KHO MÁT – KHO ĐÔNG CHUỖI NHÀ HÀNG PIZZA DOMINO LE QUOC



MỘT SỐ CÔNG TRÌNH TIÊU BIỂU

KHO MÁT – KHO ĐÔNG CHUỖI NHÀ HÀNG POPEYES



MỘT SỐ CÔNG TRÌNH TIÊU BIỂU

KHO MÁT – KHO ĐÔNG CHUỖI NHÀ HÀNG BUGER KING



MỘT SỐ CÔNG TRÌNH TIÊU BIỂU

KHO MÁT – KHO ĐÔNG RIVIERA RESORT



Thank you!



LE QUOC

CÔNG TY TNHH CƠ ĐIỆN LẠNH LÊ QUỐC

486/20 Quốc lộ 13, P. Hiệp Bình, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Tel: +84 28 3720 1934

Hotline: 077 363 7979

Email: info@lequoc.vn

Website: www.lequoc.vn

NHÀ MÁY LẮP RÁP THIẾT BỊ LẠNH LÊ QUỐC

Lô EB24 - EB25 đường 19, KCN Hiệp Phước,

Xã Hiệp Phước, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Tel: +84 28 3636 9291