

Elintarviketeollisuuden kylmäjärjestelmät ja lämmöntalteenotto

Seminaarissa syvennyt ajankohtaisiin aiheisiin kuten ammoniakki- ja hiilidioksidijärjestelmien vertailuun, lämmöntalteenoton mahdollisuuksiin, painelaitelainsäädäntöön sekä investointitukiin.



Elintarviketeollisuuden kylmäjärjestelmät ja lämmöntalteenotto ovat keskeisiä tekijöitä energiatehokkuuden, turvallisuuden ja kustannustehokkuuden kannalta. Tulevaisuuden ratkaisut edellyttävät hyvää ymmärrystä kylmäaineista, järjestelmien suunnittelusta sekä lämmön hyödyntämisestä prosesseissa.

Päivän aikana kuulet alan asiantuntijoita ja saat käytännön näkökulmia. Myös pelastusviranomaisen näkökulma tulee kuulluksi koulutuksessa.

Seminaari tarjoaa erinomaisen tilaisuuden verkostoitua, päivittää osaamista ja löytää uusia ratkaisuja energiatehokkuuden parantamiseen.

Osallistuminen on mahdollista paikan päällä Tampereen Sokos Hotel Tornissa tai etäyhteydellä Teamsin kautta. Mainitse Teams-osallistuminen ilmoittautumisen yhteydessä.

Kenelle koulutus sopii?

Koulutus on suunnattu elintarviketeollisuuden yrityksille sekä jakeluketjujen ja kaupan kylmävarastoissa toimiville organisaatioille.

Työskentelet esimerkiksi meijerissä, lihanjalostuksessa, kalanjalostuksessa, leipomossa, valmisruokatehtaassa, pakastamossa, logistiikkakeskuksessa, kauppakeskuksessa tai kylmäjärjestelmiä huoltavassa kunnossapito- ja huoltoyrityksessä.

Koulutus sopii sinulle, jos vastaat kylmäjärjestelmien toiminnasta, huollosta, muutoksista tai käytön turvallisuudesta. Tehtävänimikkeesi voi olla esimerkiksi huoltopäällikkö, kunnossapitopäällikkö, työnjohtaja tai tekninen asiantuntija.

Koulutuksen sisältö

Elintarviketeollisuuden NH3 järjestelmät
Kylmäainetilanne
Vertailu ammoniakki-hiilidioksidi
NH3- kylmälaitoksen pääkomponentit ja energiatehokkuus
NH3 Kylmälaitoksen turvallistaminen
Elintarviketeollisuuden CO2 järjestelmät
Lämmön talteenotto
Vaihdintekniikka
Lämpöpumput
Höyryä lämpöpumpulla
Kylmälaiteasetukset ja painelaitelaki
Investointituet
Mikä pelastuslaitosta kiinnostaa kylmälaitoksissa
Kylmää energiayhtiöltä palvelumallilla

Ota yhteyttä

Margit Ojanen

koulutuskoordinaattori, teollisuus

050 374 2191

margit.ojanen@taitotalo.fi

Seuraavat koulutukset

Elintarviketeollisuuden kylmäjärjestelmät ja lämmöntalteenotto

Paikka: Sokos Hotelli Torni, Ratapihankatu 43, Tampere

Ajankohta: 6.10.2026

Ilmoittaudu viimeistään: 22.9.2026

Kesto: 1 päivä

Hinta: 690,00 € + ALV 25,5 % Kokonaishinta sis. ALV 865,95 €

Lisätietoa

Elintarviketeollisuuden kylmäjärjestelmät ja lämmöntalteenotto

6.10.2026

Sokos Hotelli Torni, Ratapihankatu 43, Tampere

Tiistai 6.10.2026

Elintarviketeollisuuden kylmäjärjestelmät ja lämmöntalteenotto 1. päivä

Sokos Hotelli Torni, Ratapihankatu 43, Tampere

8.00-8.30

Aamukahvi ja seminaarin avaus

Annala Rami, tuotepäällikkö, Taitotalo

8.30-10.30

Elintarviketeollisuuden NH3 kylmäjärjestelmät

Seinelä Altti, Kylmäsuunnittelu Seinelä Oy

- Kylmäainetilanne
- Vertailu ammoniakki-hiilidioksidi
- NH3 Kylmälaitoksen pääkomponentit
- Energiatehokkuus
- NH3 Kylmälaitoksen turvallistaminen

10.30-11.00

Elintarviketeollisuuden CO2 kylmäjärjestelmät

Koskikuru Juha, Kylmätieto Oy

11.00-12.00

Lounas

12.00-13.00

Lämmöntalteenotto

Seinelä Altti, Kylmäsuunnittelu Seinelä Oy

- Vaihdintekniikka
- Lämpöpumput
- Lämpöpumpuilla höyryä

13.00-14.30

Kylmälaitteet asetukset ja painelaitelaki

Koskikuru Juha, Kylmätieto Oy

14.30-14.45

Kahvitauko

14.45-15.30

Investointituet BusinessFinland

Mäkelä Jussi, Business Finland Oy

15.30-16.15

Mikä pelastuslaitosta kiinnosta kylmä ja lämpöpumpuissa

Varho Topi, A2safe avoin yhtiö

16.15-17.00

Kylmää energiayhtiöltä palvelumallilla

Huovinen Marko, Auris Energiapalvelut Oy, Espoo

17.00-17.15

Seminaaripäivän päätös ja palautteet

Annala Rami, tuotepäällikkö, Taitotalo