

HALA I CHŁODNIA RYBNA W GDYNI

W przeciwieństwie do innych państw, Polska posiada bardzo słabo rozwinięte chłodnictwo, przyczem ogranicza się ona przeważnie do przemysłu mięsnego, piwowarstwa i przemysłu chemicznego. W innych gałęziach przemysłu ilość stosowanych u nas urządzeń chłodniczych jest znikoma, a na ostatnim miejscu stoi u nas chłodnictwo w zastosowaniu do przemysłu rybnego.

Ten stan rzeczy jest wywołany przede wszystkim bardzo słabym rozwinięciem rybołówstwa, co jest naturalnym wynikiem naszego położenia geograficznego. Zaznaczyć jednak trzeba, że **brak wszelkich urządzeń chłodniczych, przeznaczonych dla ryb, jest bezpośrednio przyczyną ich małej konsumpcji i pośrednio przyczyną wysokich cen ryby morskiej, co wynika z tego, że wielkość połowów jest bardzo różna i zależy na naszym wybrzeżu od bardzo wielu nieobliczalnych czynników, meteorologicznych i biologicznych.**

Jasnym jest, że tego rodzaju wahania wielkości połowów prowadzą w konsekwencji do znacznego wahań cen ryby świeżej, dla braku urządzeń do przechowywania ryb w czasie obfitego połowu, a ponieważ do niedawna całe nasze wybrzeże nie posiadało ani jednej chłodni, więc **zysk z tego stanu rzeczy ciągnęli wyłącznie przedsiębiorcy obcy i obce chłodnie.**

Nie każda chłodnia nadaje się do przechowywania ryb, zwłaszcza świeżych, ponieważ obok pewnych warunków, wymaganych przy przechowywaniu ryb, mianowicie odpowiedniej temperatury i wilgotności, zachodzi tutaj **konieczność oddzielenia ryby świeżej od innych produktów, z powodu specyficznej**

zapachu i spływającego z niej szlamu, któryby zanieczyszczał i psuł inne produkty. Aby zatem usunąć podane braki i straty i przyjść z pomocą naszym rybakom, **przystąpiło w roku 1930 Ministerstwo Przemysłu i Handlu do budowy w Gdyni chłodni przeznaczonej wyłącznie dla ryb.**

Wznoszenie budynku zostało rozpoczęto w roku 1930, montaż urządzeń chłodniczych rozpoczęło w sierpniu 1931 r., pierwszą partję ryb przyjęto do chłodzenia dnia 25 stycznia 1932 roku. Całość urządzenia chłodniczego została wykonana w kraju z materiałów krajowych, łącząc je ze sprężarkami, przyczem część mechaniczna urządzenia została wykonana w Hucie Zgoda, zakładach budowy maszyn Górnośląskich Zjednoczonych Hut Królewskiej i Laury. Aparaty i silniki elektryczne są krajowe, firmy Brown Boveri. Jest to do dnia dzisiejszego **największa chłodnia wykonana całkowicie w kraju, z materiałów krajowych, przyczem tak wykonanie, jak i jakość urządzenia, nie ustępują niczym urządzeniom zagranicznym.**

Budynek chłodni został zaprojektowany przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu, przyczem przy projektowaniu jego **położono główny nacisk na warunki transportowe, aby umożliwić przeladunek znacznych naraz ilości ryb przywożonych okrętami, z założeniem, aby chłodnia była także łatwo dostępna dla rybaków miejscowych.** Dlatego zaprojektowano budynek przy samym nabrzeżu i doprowadzono do niego tory kolejowe do ramp budynku, co pozwala na **łatwe przeladowywanie ryb z okrętów do chłodni, albo na wagony.** Położenie chłodni przy samym porcie rybackim ułatwia

rybakom dostęp do niej.

Budynek zbudowany jest z cegły na szkielecie żelbetonowym, przyczem grubość ścian wynosi 38 oraz 51 cm. Pomieszczenia chłodnicze izolowane są impregnowanymi płytami korkowymi o grubości 14 cm. w ścianach zewnętrznych i 7 cm. w wewnętrznych, przyczem dla zmniejszenia strat przez promieniowanie izolacji jest ułożona warstwa nieprzerwaną w każdej ubikacji chłodniczej. Długość budynku wynosi 88 m. szerokość 39 m. Ze strony lądu posiada chłodnia **dwie rampy kolejowe, pozwalające na równoczesne ładowanie 13 wagonów; rampy te połączone są z nabrzeżem za pomocą korytarzy, przebiegających przez budynki i pozwalających na łatwe przeladowywanie towaru bezpośrednio z okrętów na wagony.** Budynek chłodni leży w odległości 7 m od nabrzeża.

Przeladunek jest przewidziany w ten sposób, że towar zostaje wyładowany z okrętów do **hali licytacyjnej, posiadającej 53,5 m. długości i 16 m. szerokości, gdzie się go sortuje i gdzie odbywa się jego sprzedaż.** Stąd towar transportuje się do chłodni, o ile ma być przez pewien czas przechowywany, lub przeladowuje bezpośrednio do wagonów, przy natychmiastowej wysyłce. W razie wyładowywania transportów okrętowych, hala licytacyjna służy do przepakowywania towaru i sortowania go oraz uzupełniania lodu. Hala licytacyjna może być również użyta do przechowywania towarów nie wymagających chłodzenia, jako skład, np. do śledzi solonych w beczkach i t. p. **Pojemność chłodni wynosi razem 500.000 kg. ryby chłodzonej, lub 1.000.000 kg. ryby mrożonej, z czego na komory Nr. 1 do Nr. 6 przy-**

da 140.000 kg., względnie 280.000 kg. ryby. Maksymalny dowóz dzienny ryby dla całej chłodni może dochodzić do 80.000 kg. ryby przy chłodzeniu w czasie 24 godzin. Zastosowano **urządzenie chłodnicze amonjakalne.** Komory są chłodzone za pomocą chłodników, wykonanych jako węzownice zawieszonych pod stropem, przez bezpośrednie odparowanie amonjaku.

Urządzenie chłodnicze obejmuje **dwie sprężarki, każda o skutku chłodzenia 250.000 kal./godz.,** mierzonym przy temperaturze odparowania amonjaku — 15 st. C. i temperaturze skraplania + 20 st. C., co odpowiada skutkowi chłodzenia 310.000 kal./godz., przy normalnych warunkach temperatur (odparowanie — 10 st. C., skroplenie + 15 st. C.). Sprężarki te posiadają urządzenie do regulacji skutku chłodzenia oraz smarowanie obiegowe.

Skraplacz ciekowy posiada powierzchnię chłodzącą 420 m. kw. Jest on podzielony na dwie części, które można włączać pojedynczo, lub pracować obydwoma naraz. Każdy odcinek skraplacza posiada osobne zawory, pozwalające na wyłączenie go bez zatrzymywania ruchu. Do zraszania skraplacza służą **dwie pompy obiegowe o wydajności 150 m³/godz.** Wody świeżej w ilości 48 m³/godz. dostarczają **dwie pompy odśrodkowe, ze studni własnej, znajdującej się bezpośrednio przy budynku chłodni, przez co chłodnia jest niezależna od wodociągu portowego, który jednak jest włączony do sieci i może służyć jako rezerwa w razie zepsucia się obu pomp.** **Wewnętrzna sieć wodociągowa** jest zasilana ze zbiornika stojącego przy skraplaczu i daje się przłączać w razie potrzeby na rurociąg tłoczący pomp, przez co uzyskuje się wysokie ciśnienie sieci, potrzebne np. w razie pożaru.

Łączna powierzchnia węzownic komór chłodniczych Nr. 1 do Nr. 17 wynosi 953,11 mtr. kw. Oprócz węzownic, w chłodniach znajdują się **akumulatory zimna, o łącznej powierzchni 274,5 mtr. kw.,** służące do wyrównywania wahań temperatury w czasie postoju maszyn. **Komory chłodnicze** posiadają drzwi izolowane dębowe, o wymiarach 1,2 × 1,9 mtr. w świetle. Z każdej komory przeprowadzona jest do hali maszyn sygnalizacja, pozwalająca na kontrolę, czy drzwi od danej komory są zamknięte, tudzież w każdej komorze znajduje się kontakt sygnalizacyjny, połączony z alarmowym urządzeniem w hali maszyn do przywołania pomocy, o ile przez pomyłkę zostałby ktoś zamknięty w komorze.

Chłodnia ryb posiada **fabrykę lodu o wydajności 24.000 kg. lodu nieprzejrystego (w blokach po 20 kg.) na dobę.** Posuw form steruje **elektryczny automat.** Do transportu lodu ze stołu do składu służy pochylnia. Lód ze składu transportowany jest za pomocą specjalnego **elewatora do młynka (rys. 9),** gdzie się go rozdrabia na potrzeby rybaków i chłodni. Skład lodu znajduje się bezpośrednio pod lodownikiem i jest chłodzony za pomocą węzownic, umieszczonych pod stropem, a powierzchnia 122 mtr. kw. Powierzchnia składu lodu wy-

