

# Cooler Technik für frische Waren

Die neuesten Anlagen im Überblick – Eine kleine Auswahl zahlreicher Spezialfirmen stellen wir hier vor

München (gr) – Jeder Metzger hat seinen individuellen Arbeitsprozess. Kühlräume und Kühlzellen, die in diesen Prozess eingebunden sind, sollten sich den speziellen Anforderungen möglichst perfekt anpassen. Eine Übersicht verschiedener Spezialfirmen bietet dieses Schwerpunktthema.

## Balling

Die Firma W. Balling aus Burladingen bietet eine Sonderaktion für Kühl und Tiefkühlzellen-Lagerfroster. Den Stahl für die



Eine Kühlzelle der Firma Balling.

Kühl- und Tiefkühlzellen stellt der Weltmarktführer in dieser Branche, die Firma Thyssen-Krupp, her. Die Kühl- und Tiefkühlzellen werden an die speziellen Anforderungen der Metzgerbranche angepasst.

Durch das kleine 100-mm-Raster-System (Breite und Tiefe) und 50 mm Raster (Höhe) lassen sich die Zellen problemlos in die vorhandenen Räumlichkeiten einpassen. In der Kühltechnik ist ein perfekter Dampfschutz erforderlich, so dass Wasserdampf nicht in den Dämmstoff eindringen kann. ISOCAB-Paneele weisen wegen der verwendeten Stahlplattenverkleidung einen perfekten Dampfschutz auf. Weil auch die Fugen zwischen den Paneelen wasserdampfdicht sein sollen, ist rund um die Paneele ein aus geschlossenen Gummizellen bestehendes Dichtungsband angebracht.

Sämtliche Fugen der Bodenelemente können auf Wunsch verschweißt werden. Als weiteres Zubehör können Heizleitungen mit Reserveleitung in die Bodenelemente eingeschäumt werden.

Informationen im Internet unter [www.kuehl-balling.de](http://www.kuehl-balling.de).

## Bastra

Die Intensiv-Kühlanlagen der Firma Bastra aus Arnberg dienen zum schnellen Abkühlen von Fleisch- und Wurstwaren. Unmittelbar nach Fertigstellung in Universal-Koch- und -Räucheranlagen oder Kochkammern kann die produzierte Ware damit gekühlt und getrocknet werden. Durch das schnelle Trocknen und Abkühlen auf eine Kerntemperatur von +6 °C bis +8 °C kann die Haltbarkeit der Ware verlängert werden, da sie im Anschluss an das Trocknen und Abkühlen sofort verpackt werden kann.

Die Anlagensteuerung erfolgt über einen Mikroprozessor mit allen erforderlichen Regeleinrichtungen für Umluft, Kühlung, Intervalldusche, Druckluftbefeuchtung, Kerntemperaturmessung und automatischer Frischluft und Abluftklappe. Um rationell arbeiten zu können, sollten Intensiv-Kühlanlagen in ihrer Größe passend zu Universalanlagen gewählt werden.

Als Sonderausstattung steht für Universal-Koch- und -Räucheranlagen von Bastra auch eine Kühleinrichtung zur Verfügung. Sie wird an eine bauseits vorhandene Kältemaschine angeschlossen. Das exakte Zusammenwirken von Heizung, Temperaturregelung und Umluftführung ermöglicht unabhängig von der Umgebungstemperatur so die Durchführung aller Räucherprozesse.



Das Kühlregister einer Bastra-Intensiv-Kühlanlage.

Informationen im Internet unter [www.bastra.de](http://www.bastra.de).

## B. Grevenbrock

Die Firma Grevenbrock aus Velen-Ramsdorf ist spezialisiert auf Kühlcontainer in den verschiedensten Varianten. Die Böden, wie Wände und Decken in Edelstahl verkleidet, sind ganz verklebt und die Aufkantungen verschweißt – wie eine Wanne. Der Boden besteht aus 4 mm Edelstahlblech. Die Isolierungen reichen von 80 mm bis 160 mm, je nach Kundenwunsch.

Die Vorteile der Container: 189 t Rahmenbelastung, keine Holzböden (Druckverteilerplatte), sie sind schnell zu versetzen und für Außenaufstellung geeignet. Über dem Container befindet sich kein Dach. Er ist laut Firma absolut wirtschaftlich im Verbrauch.



Ein Kühlcontainer der Firma B. Grevenbrock aus Velen-Ramsdorf. Fotos (8): PR

Diese Leiseläufer bis 32 db(A) sind für Wohngebiete geeignet. Vorteile für Metzgereien: keine hohen Investitionskosten. Es kann langsam aufgebaut werden. Das Rastermaß beträgt ca. 2,44 m. Die Längen werden auf den Millimeter zugeschnitten.

Informationen im Internet unter [www.grevenbrock.de](http://www.grevenbrock.de).

## Heifo Rüterbories

Das Osnabrücker Unternehmen Heifo Rüterbories hat sich auf die Bereiche Kälte und Klima, Schlacht- und Fördertechnik, Transportkühlung und Fleischeisbedarf sowie Fleischereimaschinen spezialisiert und bietet nicht nur moderne Technik, sondern auch eine Dienstleistung,

die den Namen verdient: Kühlkontrolle per Datenfernübertragung – ein Konzept, das gemeinsam mit der Firma Danfoss betrieben wird. Was im Lebensmittelhandel bereits gängige Praxis ist, lohnt sich auch für zukunftsorientierte Fleischereien. Das Prinzip der ferngesteuerten Kühlgutüberwachung ist – rein technisch betrachtet – denkbar einfach: Mit Hilfe der Datenfernübertragung über das Telefonnetz erfolgt von Osnabrück aus die Temperatur- und Anlagenüberwachung sämtlicher Anlagen rund um die Uhr. Das Störungsmanagement in der Leitstelle registriert Anlagentemperaturen, Türöffnungen, Drücke, Laufzeiten und jegliche Störungen. So können die Heifo-Mitarbeiter in der Osnabrücker Zentrale am Computer Temperaturveränderungen nicht nur erkennen, sondern auch die Ursachen ausmachen. Oft reicht ein Anruf beim Kunden, der die Störung dann leicht selbst beheben kann. Zur einfachen und genauen Lokalisation der Kühlregale bzw. der aufgetretenen Fehler ist der Lageplan der Kühlräume nicht nur auf den Bildschirmen, sondern auch auf dem Monitor des Betriebs visualisiert. Diese Transparenz erleichtert auch die Kommunikation zwischen den Gesprächspartnern an beiden Enden der Leitung. In schwierigeren Fällen muss ein Monteur vor Ort den Schaden beheben.

Informationen im Internet unter [www.heifo.de](http://www.heifo.de).

## Kältetechnik Kaspar Karl

Die Firma Kältetechnik Kaspar Karl ist ein Familienunternehmen, gegründet 1988 von Kaspar Karl, mit Sitz in Igenhausen bei Augsburg.

Das Ziel der Firma ist es, die Technik den Bedürfnissen der Kunden anzupassen. Das Sortiment des Unternehmens umfasst Kühlgeräte aller Art, z.B. Kühlzellen, Kühltheken, Kühlregale, Kühltsche, Verbundsysteme, Eis-