

Beste Bedingungen seit 18 Jahren im Kühlhaus von Kitchen Range Foods

Munters IceDry reduziert Eis und Reif bei Kitchen Range Foods für ein sauberes und sicheres Kühlhaus

Kitchen Range Foods produziert seit mehr als 30 Jahren süße und herzhaftes Tiefkühlkost. Als Teil der International Marfrig Group liefern sie Produkte an große Outlets für Marken-Lebensmittel sowie an nationale und regionale Lebensmittel-Großhändler.

Das Problem

Kitchen Range Foods litt unter einem verbreiteten Problem, das viele Hersteller im Kühl- und Gefrierkostbereich, Großhändler, Lieferanten, und Betreiber von Kühlagern kennen – Feuchtigkeit.

Probleme, die mit hoher Luftfeuchtigkeit in Verbindung stehen, werden in der Industrie oft als normal angesehen, da Eis, Frost, Reif und Kondensation ein bekannter Anblick in diesen sehr kalten Umgebungen sind.

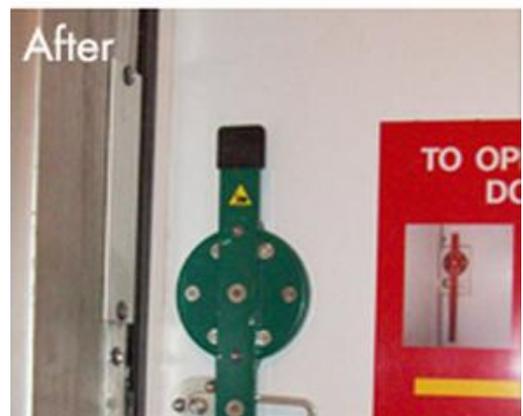
„Wir haben über die Jahre viele Optionen getestet“, sagt Andy Gordon von Kitchen Range. „Aus dem unteren Marktsegment haben wir mit ein wenig Erfolg absenkbare Vorhänge aus Kunststoff getestet. Diese werden jedoch sehr leicht beschädigt, werden spröde und verlieren mit der Zeit ihre Farbe. Aus dem oberen Marktsegment haben wir einen Luftschleier ausprobiert, jedoch war dieser unzuverlässig, ineffizient und wurde am Ende ausgeschaltet. Er wird seither auch nicht mehr genutzt.“

Probleme treten auf, wenn unbehandelte, feuchtigkeitsbeladene Luft in Bereiche gelangt, in denen eine niedrige Temperatur herrscht. Wenn die feuchte Luft auf die sehr kalten Oberflächen in einem Kühlager trifft, wie z.B. auf Fußböden, Türgriffe und -oberflächen, dann kondensiert sie und gefriert. Es bildet sich schließlich Eis, das sehr rutschig ist und ein Sicherheitsrisiko darstellt.

Außerdem beeinflusst Eis, das sich auf den Verdampfern bildet, die Effizienz und das Gesamtklima im Kühlager.



Reif und Eis vorbeugen



Vorteile

- Sicherheit für Mitarbeiter und Maschinen
- Weniger Eis auf Böden und Oberflächen
- Verbesserte Effizienz des Verdampfers
- Bessere Sicht
- Leichtere Handhabung der Kartons
- Verbesserte Lagerungsbedingungen
- Enteisungsvorgänge um 1/3 reduziert



Durch diese erhebliche Verbesserung ist das Kühlager für die Mitarbeiter nun viel sicherer. Auch Türgriffe und Kartons sind eis- und reiffrei, wodurch diese viel einfacher gehandhabt werden und Be- und Entladungszeiten reduziert werden können.

Eisfreie Verdampfer machen das Kühlsystem effizienter und ermöglichen es Kitchen Range Foods, ihre täglichen Enteisungsvorgänge von drei auf zwei zu reduzieren.

Erfahren Sie mehr über das IceDry System von Munters, das im Kampf gegen Frost und Kondensation in Kühlagern Auszeichnungen für Arbeits- und -Gesundheitsschutz sowie den „European Food Technology Innovation“ Award gewonnen hat.

www.munters.de/Ice-Dry-Serie

Lösung

Munters' Lösung für Kitchen Range Foods ist ein IceDry 1400 Luftentfeuchter, welcher direkt im Kühlager installiert wurde, um die Feuchtigkeit an der Quelle anzupacken.

Speziell entworfen, um einer Umgebungstemperatur von -25 °C, wie man sie in Kühlagern vorfindet, standhalten zu können, wurde der IceDry, zum Erreichen der maximalen Effizienz, in der Nähe der Tür installiert. Durch die unmittelbare Nähe zur Tür kann das System eindringende feuchte Luft sofort und permanent entfeuchten, bevor sie überhaupt in das Kühlager gelangt und sich dort verteilen kann.

Die Luft wird im Munters' Rotor getrocknet und über der Kühlagertür, über eine maßgeschneiderte Verteilungskammer, in den Innenraum eingeblasen.

Andy Gordon von Kitchen Range Foods sagt: „Die Bedingungen des Kühlagers haben sich stark verbessert, und wir sind jetzt zum ersten Mal seit Jahren reif- und eisfrei.“

„Es gibt keine Probleme mehr mit der Vereisung und Blockierung der Kühlgeräte, und das Kühlager befindet in seinem bisher besten Zustand was Vereisung und Reifablagerungen an Wänden und Verpackungen betrifft“.



Munters GmbH
Hauptniederlassung
 Hans-Duncker Str. 8
 21035 Hamburg
 Tel +49 40-879690-0
 Fax +49 40-879690-131
 Email: mgd@munters.de
www.munters.de

Munters GmbH
Zweigniederlassung Wien
 Eduard-Kittenberger-Gasse 56
 1235 Wien
 Tel +43 1 6164298-0
 Fax +43 1 6164298-9298
 Email: luftentfeuchtung@munters.at
www.munters.at

Munters GmbH
Zweigniederlassung Rümlang
 Glattalstr. 501
 8153 Rümlang
 Tel +41 52 3438886
 Fax +41 52 3438887
 Email: info.dh@munters.ch
www.munters.ch

