





Trotec Case Study

Kunde:

MareDeus Food Solutions, (Spanien, Portugal, Norwegen) www.maredeus.com

Branche:

Seafood / Maritime Spezialitäten

Vorteile:

Optimale Luftfeuchtigkeit auch bei niedrigen Temperaturen von 5 – 8°C. Für perfektes Klima während des gesamten Produktionsprozesses.

Trotec-Produkt:

Adsorptionstrockner TTR 3700

Zuverlässige Luftentfeuchtung gegen Kondenswasser

Die in Deutschland entwickelten und produzierten Luftentfeuchter von Trotec beseitigen Kondensation an Decken und Nebel in Produktionsbereichen

MareDeus Food Solutions wurde 2011 von der Familie von Eugenio Martínez de Ubago Escuredo und seinen Geschäftspartnern gegründet. Seit vier Generationen widmen sie sich der Produktion und Verpackung von Fisch.

Diese Erfolgsgeschichte beginnt in O'Grove, wo MareDeus Food Solutions sich zum Ziel gesetzt hat, den Qualitätsansprüchen der Kunden der spanischen Supermarktkette Mercadona bei allen Lebensmitteln rund um den Kabeljau gerecht zu werden. Das Geschäftsmodell basiert auf Effizienz, Vertrauen und Transparenz in der täglichen Arbeit sowie auf neue Technologien mit dem Ziel, jederzeit die beste Option auf dem Markt zu sein. MareDeus hat seinen Hauptsitz in Málaga (Spanien), seine Produktion südlich von Lissabon (Portugal) und sein Einkaufs- und Exportzentrum in Aalesund (Norwegen).

Trotec ist ein international tätiges deutsches Unternehmen, das sich auf die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Entfeuchtungssystemen sowie auf Luftbefeuchtung und Temperaturregelung spezialisiert hat.

Trotec bietet vielfältige Lösungen für verschiedenste Prozesse in der Lebensmittelindustrie, in diesem Fall bei der Herstellung von Kabeljau. Die Lebensmittelindustrie sieht sich täglich mit verstärkten Hygiene- und Qualitätskontrollen konfrontiert, die sich aus unterschiedlichen nationalen und europäischen Vorschriften ergeben. Alle Lebensmittelunternehmen sind gezwungen die HACCP-Vorschriften (Hazard Analysis and Critical Control Points) einzuhalten. Diese Verordnung reguliert die Lebensmittelproduktion, um die Gesundheit des Verbrauchers, gemäß RD 109/2010, zu schützen.

Trotec hilft bei der Einhaltung der strengen Hygienevorschriften und sichert den hohen Qualitätsanspruch

Kondenswasser an Decken und kalten Stellen im Produktionsbereich können eine Vermehrung von Keimen und Bakterien zur Folge haben. Herunterfallende Kondensattropfen könnten schließlich mit dem Produkt in Kontakt kommen und zu einer Kontamination führen. Daher ist Kondensatbildung laut HACCP unbedingt zu vermeiden.





MareDeus sah sich ebenfalls mit dieser Problematik konfrontiert und wandte sich an die Experten von Trotec um auch weiterhin Lebensmittel von höchster Qualität produzieren zu können. Nur so erhielt MareDeus die renommiertesten Zertifizierungen der Lebensmittelbranche, wie z. B. IFS (International Food Standard), BRC (Globale Standard für Lebensmittelsicherheit) und ISO 14001.

Lebensmittelunternehmen stehen täglich vor der Herausforderung, ihre Produktion zu steigern, um die Marktpreise einzuhalten und darüber hinaus bei ihren Anlagen den höchsten Hygienestandards gerecht zu werden. Dazu gehört auch eine möglichst kurze Reinigungspause. Nach der Reinigungsphase, die in der Regel mit Hochdruckdampf und Desinfektionsmitteln durchgeführt wird, sind die Produktionsbereiche voller Wasser und Feuchtigkeit.

Die Entfeuchtungskapazität herkömmlicher Kühlanlagen reicht in der Regel nicht aus, um eine Nebelbildung zu vermeiden. Nun entsteht in der Folge Kondensat an den kältesten Stellen der Produktionskette und an den Decken. Dazu kommt, dass der Nebel in vielen Fällen die Sicht auf fünf Meter begrenzt und somit weitere Gefahren mit sich bringt. MareDeus hält seinen gesamten Produktions- und Verarbeitungsbereich für Kabeljau bei 5°C bzw. 8°C. Für die Feuchtigkeits- und Kondensationsregelung bei diesen niedrigen Temperaturen empfiehlt sich die Entfeuchtungstechnologie durch Adsorption unter Verwendung eines Silikagel-Sorptionsrotors.

Analyse vor Ort – für eine passgenaue Trocknungslösung ohne Produktionsausfall

Das Ingenieurteam von Trotec analysierte das Feuchtigkeitsproblem von MareDeus vor Ort, berechnete die erforderlichen Entfeuchter und lieferte dann eine schlüsselfertige Lösung. Um eine Einschränkung der Produktion zu vermeiden, wurden Lieferung und Montage der Trotec-Lösung auf den Zeitpunkt einer geplanten Wartungsunterbrechung gelegt. Ein voller Erfolg, wie man anhand der Vorher-Nachher-Fotos sehen kann.

Verbesserungen durch die Lösung von Trotec:

- Beseitigung der Nebel- und Kondensatproblematik
- Weniger Wartungs- und Reparaturaufwand an Produktionsund Verpackungsanlagen
- Weniger Abtauphasen der Kühlsysteme und damit verbunden auch deutliche Energieeinsparungen
- Mehr Sicherheit in der Hygiene
- Indirekte Steigerung der Produktion und der Arbeitnehmerleistung
- Beseitigung von Bakterien, da sie in trockenen Umgebungen nicht überleben

Diese Lösung lässt sich auf alle Unternehmen des Lebensmittelsektors übertragen, die täglich unter diesem Problem leiden, wie z. B. Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe, Fleischverarbeitungsbetriebe, Verpackungsunternehmen etc. Unter kontrollierten Feuchtigkeits- und Temperaturbedingungen wird eine höhere Qualität und längere Haltbarkeit der Lebensmittel erreicht.

Kondensations-Luftentfeuchter TTR 3700

- Entfeuchtungsleistung: 492 kg / 24 Stunden (je nach Raumtemperatur)
- Luftmenge: 4.300 m³/h
- Bietet auch bei niedrigen Temperaturen ab –20°C eine sehr hohe Entfeuchtungsleistung
- Robustes Edelstahlgehäuse
- Zuverlässiger Silikagel-Sorptionsrotor
- Konfigurierbare Luftrichtungsumkehr (Umbau mit geringem Aufwand)
- Duoventic-Steuerung für jeden Ventilator ist dessen Leistung mittels Potenziometer individuell einstellbar
- TTR-Trisorp-Dual-Prinzip mit getrennter Führung von Prozess- und Regenerationsluft für einen druckneutralen Umluftbetrieb
- Elektrische Regenerationsheizung
- Filterüberwachung
 (je Luftstrom und Sammel-Warnleuchte)
- Durch vielfältige Ausstattungsoptionen für so gut wie jeden Einsatzzweck individuell konfigurierbar
- Profiqualität "made in Germany" Original Trotec-Fabrikation



Ausführliche Informationen zum TTR 3700 erhalten Sie unter: www.trotec.de/ttr3700