

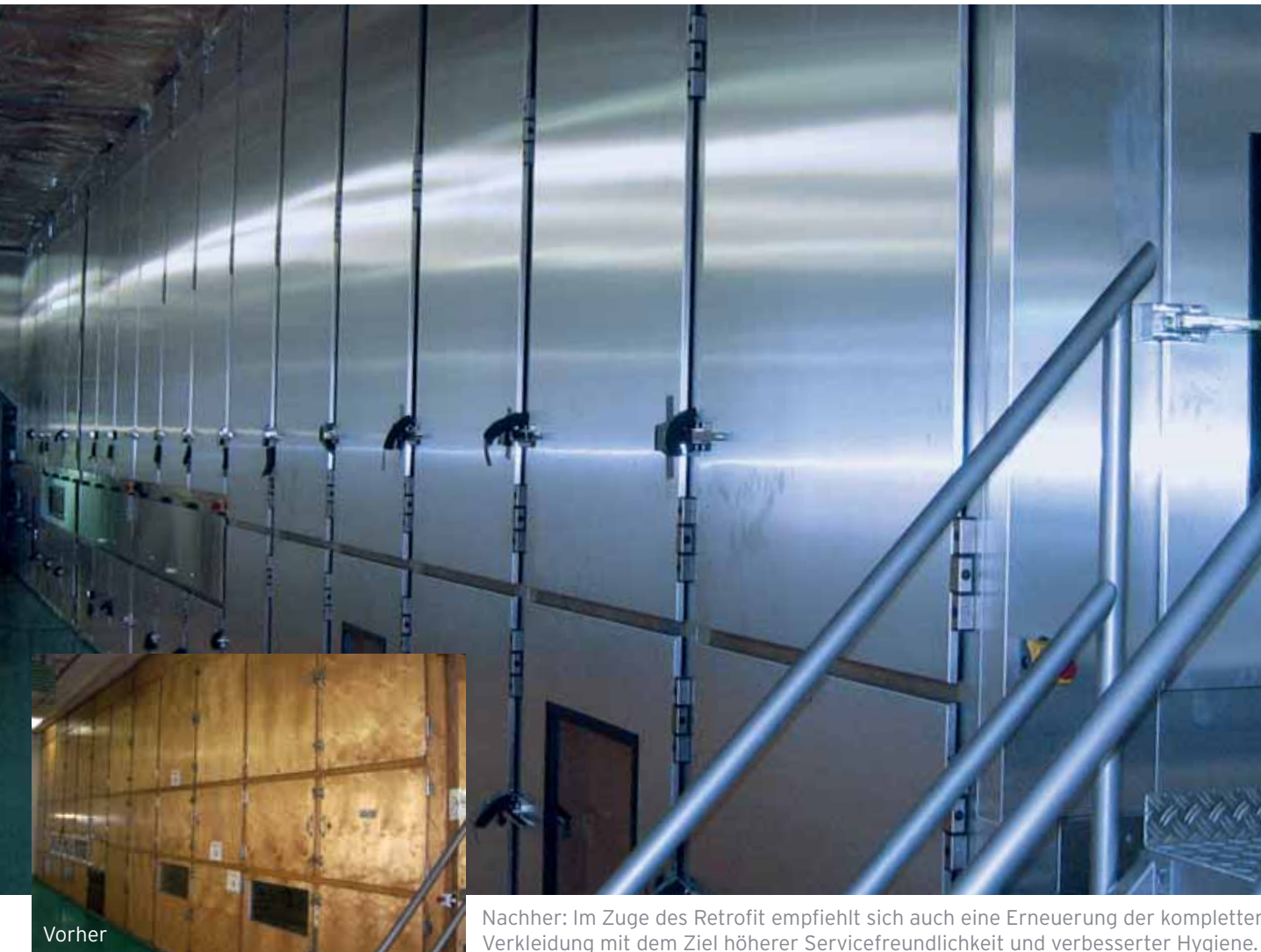
FOCUS

More than cold. | Lebensmittelindustrie



Effizient gekühlt. Hygienisch produziert.

Effiziente Kältetechnik
in der Schokoladenproduktion



Vorher

Nachher: Im Zuge des Retrofit empfiehlt sich auch eine Erneuerung der kompletten Verkleidung mit dem Ziel höherer Servicefreundlichkeit und verbesserter Hygiene.

Konsortium von Spezialisten übernimmt Redesign von Bestandsanlagen

Effizient gekühlt - hygienisch produziert

Die Kälteerzeugung ist einer der größten, häufig sogar der größte Energieverbraucher in der Schokoladenproduktion. Hersteller, die ihre Wettbewerbsfähigkeit verbessern und in nachhaltige, energiesparende Kälte-technik investieren wollen, finden in einem Konsortium um das Ingenieurbüro Krischer die richtigen Partner. In diesem Konsortium arbeiten markt-

führende Unternehmen zusammen am Redesign vorhandener Anlagen. Das Ergebnis: Die Anlagen verbrauchen weniger Energie, sie sind deutlich reinigungsfreundlicher und erfordern geringeren Wartungsaufwand.

Stetig steigende Energiekosten, wachsender Wettbewerbsdruck sowie erheblich wachsende Rohstoffkosten: Vor diese

Herausforderungen sehen sich Unternehmen der Schokoladenproduktion gestellt - und nehmen die „Stellschraube“ der energetischen Optimierung ihrer Anlagen in den Blick.

Die gezielte Abkühlung der Schokolade vor und nach dem Formprozess erfordert Energie, und da die Anlagen der Schokoladenproduktion zumeist sehr solide gebaut sind, sind bei vielen

Herstellern ältere Anlagen in Betrieb, die noch nicht die Vorteile der neuesten Kältetechnik nutzen.

Energiesparen beim Abkühlen

Hier gibt es in der Tat Potenzial, denn die Kälteerzeugung ist meistens der größte direkte Energieverbraucher in der Schokoladenproduktion. Die Praxis zeigt, dass sich durch eine grundlegende Modernisierung der Kältetechnik der Energieverbrauch für die Kälteerzeugung um bis zu 50 % senken lässt. Da die Anlagen mit Leistungen von 100 kW und mehr arbeiten, ergeben sich Kostensenkungen in nennenswerter Größenordnung.

„Hygienic Design“ und vereinfachte Wartung

Der Anwender kann die optimierte Kältetechnik auch nutzen, um den Durchsatz der Produktionsanlage zu steigern. Darüber hinaus bietet es sich an, im Zuge des Redesigns das hygiene-gerechte Design und die Reinigungs-freundlichkeit der Anlagen zu optimieren sowie deren Wartungsfreundlichkeit zu verbessern. Auf diese Weise kann neben dem Energieverbrauch auch der Kostenaufwand bei Reparaturen oder ungeplanten Ausfällen verringert werden - weil der Anwender bis zu 50 % Reinigungs- und Wartungszeit spart.

Anspruchsvolle Aufgabe

Eine optimale Abstimmung der drei Gewerke Kälteanlage, Kühlregister und Verkleidung kann somit deutliche Verbesserungen für die Effizienz und Produktivität der Schokoladenproduktion bringen.

Diese Aufgabe setzt allerdings ein hohes Maß an Know-how nicht nur in der Kältetechnik, sondern auch in der Ver-

arbeitung von Schokolade und dem Eigenschaftsprofil der Rohmasse voraus. Denn die Erstarrung von Schokolade ist ein verfahrenstechnisch komplexer Prozess, bei dem eine exakte Temperaturführung unabdingbar ist. Eine zu schnelle Abkühlung kann z. B. zu unerwünschtem Fettreif führen und auch ein zu langsames Erstarren beeinträchtigt die Produktqualität. Aus Sicht des Anwenders sollte in möglichst kurzer Zeit eine schonende Kühlung erzielt werden. Gleichzeitig müssen Geschmack, Qualität und Optik des Endproduktes stimmen.



„Durch optimierte Kältetechnik lässt sich der Durchsatz der Produktionsanlage steigern.“

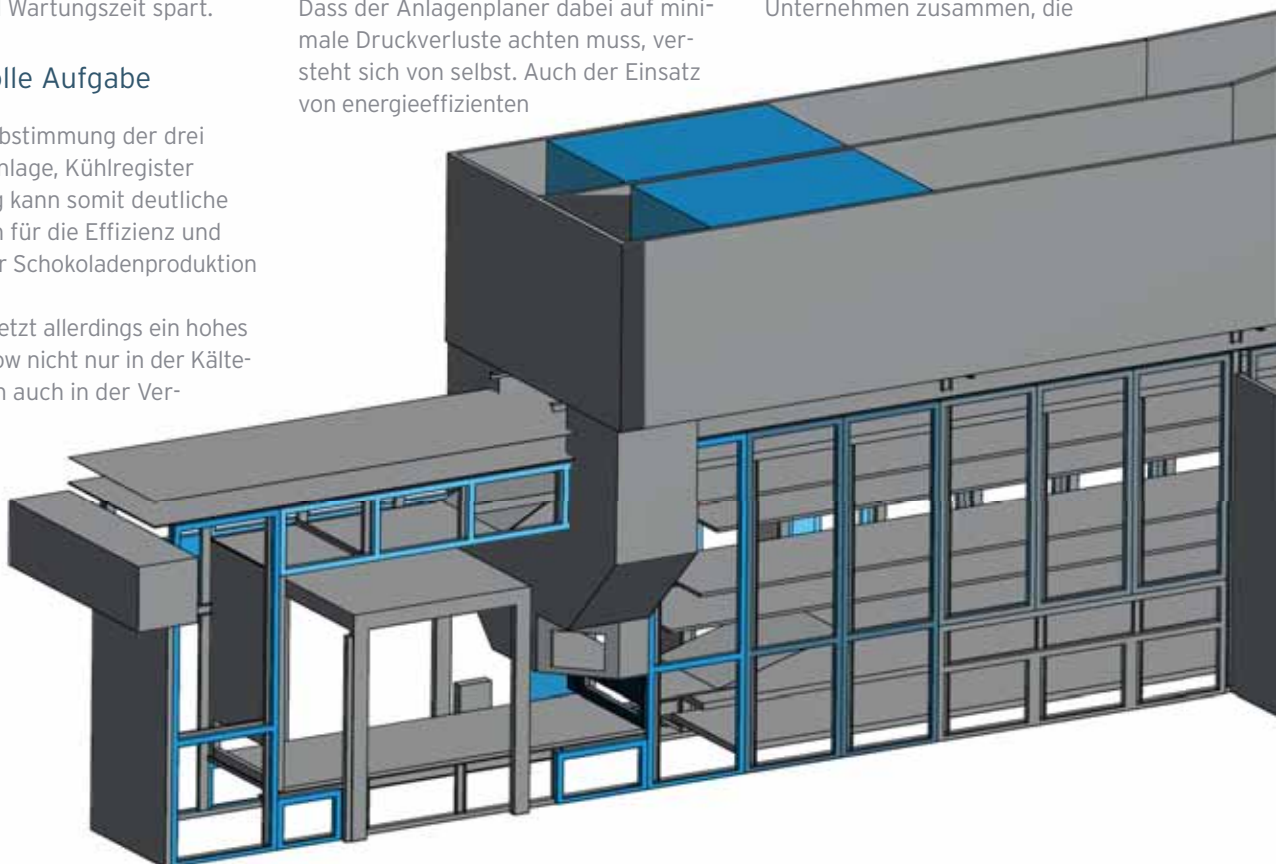
Professioneller Ansatz ist gefordert

Konkret bedeutet das: Bei der Projektierung eines solchen Retrofit muss auf der Basis des Endproduktes und der Anlagengeometrie eine ganz neue Anlage „gerechnet“ werden. Die Art der Luftführung (quer oder längs) wird dabei ebenso berücksichtigt wie der benötigte Volumenstrom der Luft und die Luftgeschwindigkeit. Dass der Anlagenplaner dabei auf minimale Druckverluste achten muss, versteht sich von selbst. Auch der Einsatz von energieeffizienten

Einzelkomponenten, wie z. B. Ventilatoren, trägt zu einer Gesamtlösung bei, die dauerhaft hohe Einsparpotenziale an Energiekosten erzielt.

Kooperation von Marktführern

In diesem speziellen Aufgabenbereich der Kältetechnik ist ein Konsortium unter Führung von Dipl.-Ing. Achim Krischer tätig. Der Inhaber des Ingenieurbüros arbeitet seit 2008 mit drei Unternehmen zusammen, die



jeweils Marktführer in ihren Kompetenzfeldern sind und über umfassendes Know-how im Anwendungsbereich der Lebensmittelverarbeitung und insbesondere der Schokoladenproduktion verfügen.

In den vergangenen sieben Jahren haben die vier Kooperationspartner gemeinsam zahlreiche Modernisierungsprojekte in Werken der Schokoladenhersteller durchgeführt.

Aktuelles Thema: Kältemittel-Umrüstung

Neben der energetischen Optimierung und dem „Hygienic Design“ steht zurzeit häufig auch die Umrüstung auf umweltverträgliche und/oder natürliche Kältemittel im Vordergrund des Redesigns. Diese Umrüstung ist mittelfristig zwingend erforderlich, da Kältemittel auf FCKW-Basis aufgrund ihres GWP-Potenzials („Global Warming Potential“) einem „Phase-out“ unterliegen. Sie bietet die Möglichkeit, zugleich auch die Energieeffizienz der vorhandenen Anlagen deutlich zu erhöhen, wobei hier immer individuell zu entscheiden ist, welche Komponenten erhalten werden können und welche auszutauschen sind. Dabei gilt es sowohl die technischen Gegebenheiten als

Die Mitglieder des Konsortiums

„Vier Fachprofis. Maximale Kompetenz.“

Ingenieurbüro Dipl.-Ing. Achim Krischer, Wipperfürth (D):
Gesamtprojektierung, Koordination, Projektleitung

L&R Kältetechnik GmbH & Co. KG, Sundern (D):
Energieeffiziente Kältetechnik

Antonio Seveso S.p.A., Turate (I):
Wärmetauscher und Kühlregister

Teledoor GmbH, Melle (D):
Hygienegerechte Isolierverkleidung

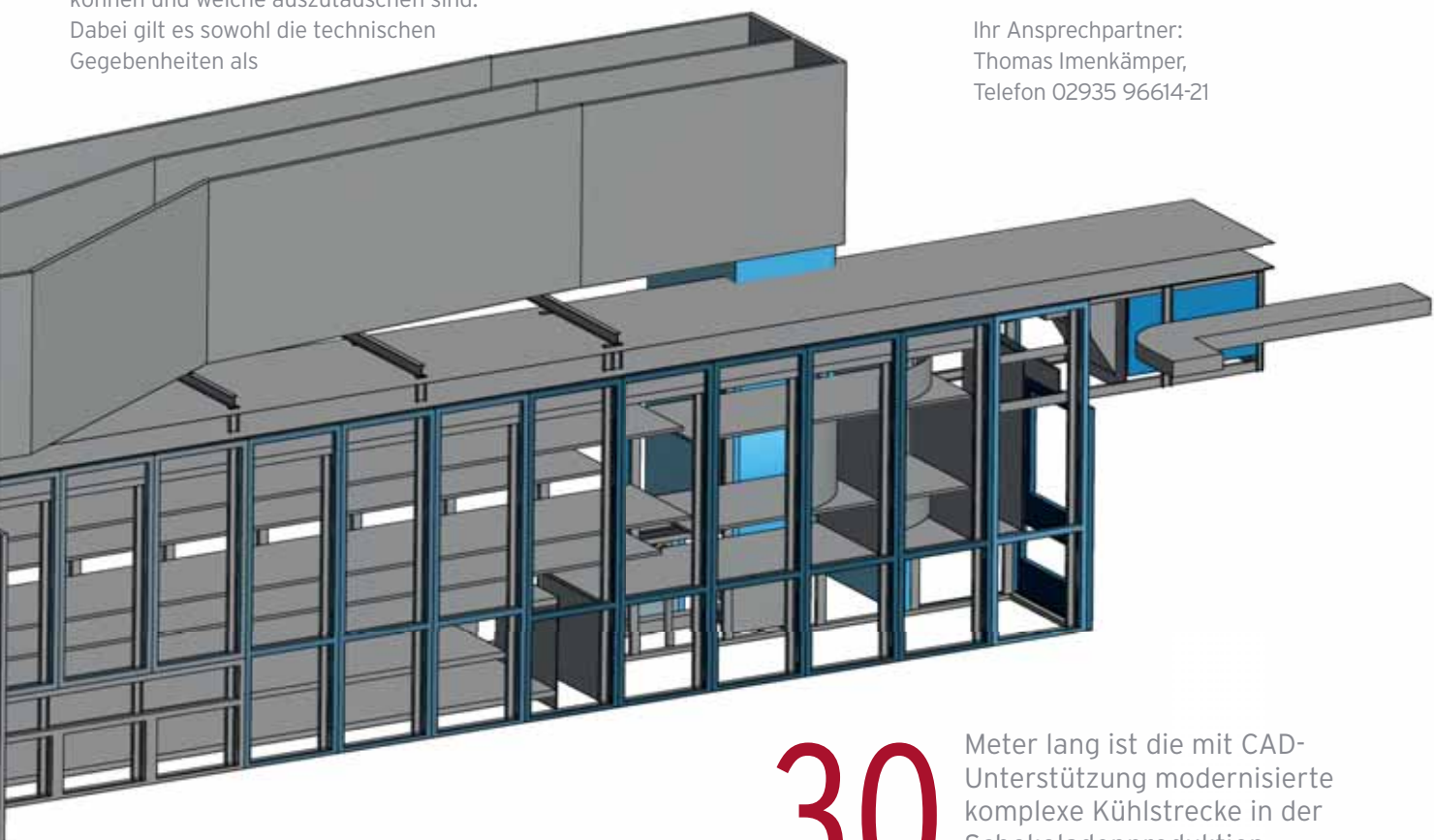
auch die Zielgrößen des Anwenders bei der energetischen Optimierung zu berücksichtigen.

Viele Möglichkeiten der Energieeinsparung

Die Erneuerung der Kältetechnik bietet viele Möglichkeiten der Energieeinsparung. Neben der exakten Dimensionierung und dem Einsatz modernster, drehzahl geregelter Kompressoren und

Ventilatoren steht dabei die Steuerungstechnik im Vordergrund. So kann der Anwender durch eine gleitende Kondensationstemperaturregelung erhebliche Energiemengen einsparen. Dasselbe gilt für die freie Kühlung (Winterentlastung), bei der in kälteren Jahreszeiten die Umgebungstemperatur zur Kühlung verwendet wird. Auch die Kopplung mit anderen Thermoprozessen (Wärmerückgewinnung) trägt zur Senkung des Energieverbrauchs bei.

Ihr Ansprechpartner:
Thomas Imenkämper,
Telefon 02935 96614-21



30

Meter lang ist die mit CAD-Unterstützung modernisierte komplexe Kühlstrecke in der Schokoladenproduktion. - Gute Planung ist halbe Arbeit.

More than cold.

Redesign der vorhandenen Kältetechnik

In der süddeutschen Schokoladenproduktion eines internationalen Lebensmittelkonzerns wurde die Kälteanlage von einem Direktverdampfungssystem mit dem Kältemittel R 22 auf ein indirektes System mit einem Kälteübertragungsmedium umgerüstet. Im Zuge dieser Umbauten tauschte das Konsortium die Kühlregister gegen neue, besonders reinigungs- und wartungsfreundliche Systeme aus und installierte auch eine neue Regelventilgruppe.

Neue Kühlregister - komplett neue Einhausung

Für mehrere Produktionslinien eines deutschen Schokoladenherstellers projektierte und lieferte L&R neben neuen Regelventilgruppen insgesamt vier Kühlregister für einen Volumenstrom von je 17.500 m³/h und eine Kälte-

leistung von je 41 kW. Zum Lieferumfang des Konsortiums gehörte hier auch eine neue Isolierung und Einhausung der Anlage. Trotz des beträchtlichen Umfangs - die mehr als 40 Meter langen und 4 Meter hohen Anlagen wurden alle bis aufs Grundgerüst demontiert und komplett neu verkleidet - konnten diese Arbeiten innerhalb der zuvor angesetzt und äußerst knapp bemessenen Umbauzeit von vier Wochen realisiert werden.

In beiden Anlagen kommen modulare Registerblöcke mit integriertem Luftfilter zum Einsatz, die eigens für diesen Anwendungsbereich entwickelt wurden und sich durch optimale Energieeffizienz sowie durch sehr gute Reinigungsmöglichkeiten auszeichnen.

Umbau oder Neubau?

In anderen Fällen entschieden sich die Schokoladenhersteller für eine komplett neue Kältetechnik einschließlich der

Kälteerzeugung. Dabei lässt sich logischerweise ein größeres Potenzial an Energieeinsparungen erzielen. Die Konsortialpartner um Achim Krischer zeigen dem Anwender jeweils unterschiedliche Lösungsmöglichkeiten auf und berechnen auch die Einsparpotenziale. Anhand des Amortisationszeitraums kann der Schokoladenhersteller dann auf der Basis klarer Fakten entscheiden, welche Lösung er bevorzugt.

Fördermittel

Das Konsortium berät den Anwender auch bei der Beantragung von Fördermitteln: Wenn das Redesign zu einer nennenswerten Energieeinsparung führt - und eben das ist ja Ziel der Maßnahmen - ist eine staatliche Förderung von bis zu 20 % der Investitionssumme möglich.





Industriekälteanlagen
Tieftemperaturtechnik
Steuerungstechnik

So individuell wie Ihr Projekt!

Oberflächen- u. Galvanotechnik



Chemie- u. Pharmaindustrie



Kunststoff- u. Kautschukindustrie



Lebensmittelindustrie



Tief- und Bergbau



Anlagen- und Maschinentechnik



Verfahrenstechnik



Medizintechnik



Metallbearbeitung



L&R Kältetechnik GmbH & Co. KG
Hachener Str. 90 a-c
59846 Sundern-Hachen - Germany
T +49 2935 96614-0
E-Mail info@lr-kaelte.de
www.lr-kaelte.de



More than cold.