

Горячий пар для производства быстрозамороженных продуктов

Уже более 20 лет компания Stannecker GmbH, Ortenburg, ведущий немецкий национальный поставщик фирменных быстрозамороженных продуктов, является преданным постоянным клиентом CERTUSS.

Основные причины эксплуатации паровых автоматов CERTUSS – их компактность и установка, не требующая специального разрешения.

Господин Stefan Feyerabend, технический директор компании Stannecker, говорит так: "Парогенераторы проходят через любую дверь и не требуют сертификации TÜV. Мы очень довольны установками CERTUSS и оперативностью сервисной службы компании".

Две установки CERTUSS общей паропроизводительностью 1000 кг/ч с 1994 года обеспечивают подогрев воды, нагревают несколько варочных котлов, а также установки для мойки ящиков и установки для бланширования макаронных изделий.



Чтобы и в будущем быть гибким и достаточно подготовленным для непрерывного увеличения выпуска продукции, в 2014 году предприятие заменило парогенератор Junior 400 парогенератором самой последней модели CERTUSS Universal 850 TC, работающим на жидком топливе, паропроизводительностью 850 кг/ч.

Очень быстро выяснилось, что один парогенератор Universal 850 TC благодаря лучшему согласованию по мощности способен обеспечить все производство. Это стало неожиданностью для заказчика и очень образовало его, поскольку заметно снизился расход жидкого топлива. С тех пор парогенератор CERTUSS Junior 600 S используется в качестве резервного.



Слева: CERTUSS Universal 850 TC, паропроизводительность 850 кг/ч, теплопроизводительность 557 кВт, работает на жидком топливе.
Справа: CERTUSS Junior 600 S, паропроизводительность 600 кг/ч, теплопроизводительность 393 кВт, работает на жидком топливе.



Проектные данные:

Отрасль:

Пищевая промышленность

Проект / заказ:

Производство пара до 850 кг/ч, не требует разрешения и сертификации TÜV. Компактная, удобная в обслуживании установка.

Заказчик:

Stannecker GmbH, 94496 Ortenburg
www.stannecker.de

Применение / Использование / Потребители:

- Водоподогреватель на 2000 литров

- Варочный котел на 1500 литров
- Установка для мойки ящиков, 250 л бочек и пластиковых поддонов. Пропускная способность: 250 поддонов в день.
- Установка для бланширования макаронных изделий. Бланширование при температуре 85°C, пропаривание при температуре 90-95°C.

Используемые системы:

- CERTUSS Universal 850 TC, паропроизводительность 850 кг/ч, теплопроизводительность 557 кВт, работает на жидком топливе.
- CERTUSS Junior 600 S, паропроизводительность 600 кг/ч, теплопроизводительность 393 кВт, работает на жидком топливе.

