

LWT: Luftwandanlagen vielfältig einsetzbar



Neben der thermischen Trennung kann durch die LWT Luftwandanlage auch Geruchstrennung erreicht werden. Werkfoto

Für die Abschottung von Kühlfahrzeugen beim Be- und Entladevorgang bietet die von der Firma LWT in Mönchengladbach angebotene patentierte Luftwandtechnologie (24-Volt-Anlage) eine barrierefreie Alternative zu den herkömmlichen Plastikstreifenvorhängen.

Sie entspricht den durch die Gesetzgebung gestellten Anforderungen zur Gewährung einer durchgehenden Kühlung. Da die LWT Luftwandanlage den Temperaturanstieg im geöffneten Kühlraum verzögert, wird neben Energieeinsparungen auch eine Minimierung der Ausschussware erzielt.

Ebenso kommt es beim Be- oder Entladen zu keinerlei Behinderung, was gegenüber den herkömmlichen Streifen-

vorhängen auch im Hinblick auf den Hygienefaktor von Vorteil ist. Diese Technologie eignet sich auch für Mehrkammerkühlzellen und zeichnet sich durch geringe Einbauhöhe aus.

In Anlieferbereichen und Kühlräumen kann mittels LWT Luftwandanlage auf Plastikstreifen-Vorhänge und Pendeltüren verzichtet werden. Mit dem Einbau einer LWT Luftwandanlage Energie sparen und Zugscheinungen vermeiden. Alleine durch ein offen stehendes Industrietor (3 x 3 Meter) strömen bei einer Außenluftanströmung von 1,5 m/s rund 50 000 qm Luft pro Stunde. Das zeigt, wie wichtig die thermische Trennung ist, denn dieser Wärmeverlust entspricht über 300 kW pro Stunde.

Für die Luftabschottung sorgt ein Druckmodul mit spezieller Düse, wobei ein externer Ventilator für den gewünschten Druck sorgt. Es wird ein schmaler bis zum Boden reichender Kernstrahl erzeugt. Durch den hohen Druck ‚durchschneidet‘ der Luftstrahl die Umgebungsluft. Nach Herstellerangaben belegen mehrere Gutachten die Effizienz der Technologie.

Die Mönchengladbacher entwickelten auch Shopvarianten, ohne jedoch auf die Kernstrahltechnik der Luftwandtechnologie zu verzichten, wie die Kompaktvarianten ‚Typ Cool‘ für Kühlräume; Typ ‚High-Speed‘ als Eingangsvariante für Läden.

www.luftwandtechnologie.de

Wika: Für sensible Prozesse



Das Plattenfeder-Manometer ist in den Nenngrößen 40 und 63 erhältlich.

Das neue Plattenfeder-Manometer von Wika ist für die Druckmessung in sensiblen Prozessen wie in der sterilen Verfahrenstechnik konzipiert. Im Gegensatz zu Druckmittlern arbeitet es mit einer trockenen Messzelle. Das heißt: Im Falle einer undichten Membran läuft keine

Übertragungsflüssigkeit in den Prozess aus. Somit erhöht das neue Druckmessgerät Typ PG43SA die Prozesssicherheit.

Darüber hinaus weist die Konstruktion mit frontbündiger Membran ein sehr gutes Spülverhalten auf. Am Prozessanschluss aus CrNi-Stahl 316L bleiben keine Ablagerungen haften. Das komplette Messgerät kann bei 134°C dampfsterilisiert (autoklaviert) werden.

Das kompakte Design des neuen Manometers, erhältlich in den Nenngrößen 40 und 63, ermöglicht dank seines Tri-Clamp Prozessanschlusses einen platzsparenden Einbau. Das Gerät eignet sich für gasförmige, flüssige und viskose Messstoffe bis maximal 150°C. Es kann auch bei aggressiven Medien eingesetzt werden.

www.wika.de

Big Bags in Soltau



Das Soltau Logistic Center verfügt über eine Gesamtfläche von 174 000 qm plus Erweiterungspotenzial. Werkfoto

Die Heideblume-Molkerei Eldorf-Rotenburg AG lagert ihr Milchpulver bei der Soltau Logistic Center GmbH & Co. KG (SLC) in Soltau ein, das sich in unmittelbarer Nähe befindet. Es gehört nach eigenen Angaben zu den größten Logistik-Zentren Norddeutschlands. Für die Qualitätserhaltung von Milchpulver wird das fertige Milchpulver in einem Silo zwischengelagert. Die Haltbarkeit kann verlängert werden durch den Entzug von Sauerstoff mittels Schutzgasatmosphäre oder Vakuumverpackung. Die Säcke werden bis zur Auslieferung vor Feuchtigkeit geschützt. Vermehrt werden auch die sogenannten ‚Big Bags‘ eingesetzt. In diesen 1 x 1,2 x 2,0 (B x T x H) Meter großen Kunststoffsäcken lagert SLC für die Heideblume Molkerei Milchpulver bis zu 1300 Kilogramm. Mehr als 1000 Big Bags befinden sich zurzeit in den großen Lagerhallen des Distributionszentrums und werden dort bei Umgebungstemperatur gelagert. Bei den Trockenmilch-Säcken nutzt SLC in sauberer und lebensmittelgerechter Umgebung die Blocklagerung. Mit automatisierten Prozessen durch Barcodeabwicklung erkennt die Software alle Paletten und archiviert sie automatisch, sodass jede Palettenbewegung mit den Trockenmilch-Big-Bags nachvollziehbar ist. Die ganze Hallenfläche ist in ihren Temperaturbereichen steuerbar, sodass SLC auch temperaturempfindliche Produkte wie Frischmilch oder Joghurt lagern kann. Für den Transport werden die Produkte vermehrt ohne Zusatzverpackung in spezielle Silolastwagen abgefüllt.

Das SLC eignet sich ideal als Zwischen- oder Zentrallager für in Norddeutschland ansässige Unternehmen oder als regionale Lagermöglichkeit für süddeutsche Unternehmen.

www.soltau-logistic-center.de