

Steakmeister GmbH

Effiziente Druckluftanlagen

Die Steakmeister GmbH produziert auf dem Fleischgroßmarkt mitten im Hamburger Trendviertel „Schanze“ Tiefkühl- und Frischprodukte für den Lebensmitteleinzelhandel und für die Gastronomie.

Um die Qualität bei jedem einzelnen Steak zu sichern, sind unter anderem besonders hohe Anforderungen an die Verpackung und den Verpackungsvorgang zu stellen.

Die Verpackungsanlagen werden hauptsächlich mit Druckluft betrieben und laufen während der Arbeitswoche 24 Stunden pro Tag.

Beim Betrieb der Verpackungsanlagen kommt es über den Tag jedoch zu starken Schwankungen im Druckluftbedarf. Diesem Luftbedarfsprofil konnte der alte Druckluftkompressor nicht präzise folgen.

Der neue Kompressor ist mit einer variablen Drehzahlregelung ausgestattet, die es ermöglicht, den Volumenstrom dem jeweiligen Luftbedarf exakt anzupassen. Ferner wird bei dieser Maschine die Leistungsaufnahme weiter gesenkt, indem der Leerlauf vollständig unterbunden wird. Somit passt sich der Volumenstrom über einen weiten Regelbereich dem aktuellen Bedarf an, dabei ist der Betriebsüberdruck (Druckband) sehr konstant und schwankt nur um 0,1 bar.



Internet: www.steakmeister.de

	Alte Anlage	Neue Anlage
Kompressorregelung	Last / Leerlauf	Drehzahlregelung
Druckband	schwankend	konstant
Kältetrockner	extern	integriert
Eingesparte Kilowattstunden pro Jahr	10.022 kWh	
CO ₂ -Vermeidung pro Jahr	6 t	