



Kiadvány

Tippek az ipari sütőüzemeknek

Az optimális beltéri klíma kialakításához,
a higiénia és a kiváló minőségű
termékek érdekében



Optimális beltéri klíma, higiénia és kiváló minőségű termékek

Az ipari sütőüzemeknek a gyártási folyamatok miatt rendkívüli belső hőterheléssel kell szembenézniük. Ennek eredményeként a pékségben a hőmérséklet gyakran jóval a kellemes hőmérséklet fölé emelkedik, különösen akkor, amikor a külső hőmérséklet jóval is igen meleg. A szellőztetés által létrehozott légáramlatok komoly kihívást jelentenek a termelési területeken a légnyomás szabályozásában. Emellett a pékségeknek egyre szigorúbb élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírásoknak kell megfelelniük.

Mind az extrém belső hőterhelés, mind az előírások betartásának szükségessége kihívássá teszi a pékségben a kényelmes és egészséges klíma megteremtését. A gyártási folyamat által okozott nagy belső hőterhelés miatt az épületet nem lehet hagyományos hűtési technikákkal hűteni anélkül, hogy jelentős energiaköltségek merülnének fel. Másrészt a higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírások lehetetlenné teszik a hagyományos szellőztetést, mivel fennáll a penész és a mikroorganizmusok elszaporodásának lehetősége a pékségben.

Vannak azonban lehetőségek arra, hogy fenntartható módon, az élelmiszerbiztonság veszélyeztetése nélkül egészséges és kényelmes munkakörülményeket teremtsünk a pékségekben. Ebben a kiadványban megosztjuk tippjeinket és trükkjeinket az egészséges és produktív beltéri klíma megteremtéséhez, miközben optimális általános higiénéért biztosítunk és garantáljuk a termékek minőségét.





A kompresszoros hűtés fenntartható alternatívája

A pékségek belső hőterhelésének hűtésére szolgáló kompresszoros hűtés használata az egekbe szökő energiaköltségeket eredményez. Ez nem tesz jót sem a bolygónak, sem a pénztárcáknak. Szerencsére más, kevésbé hagyományos hűtési technikák is alkalmazhatók a kellemes beltéri klíma megteremtéséhez. Az adiabatikus hűtés például vizet használ hűtőközegként, és akár 90%-kal kevesebb energiát fogyaszt, mint a hagyományos hűtési technikák.



Szellőztetés hűtött, szűrt kültéri levegővel

A hűtött, szűrt kültéri levegővel történő szellőztetés azonnal enyhíti a benti hőséget. Alapvető fontosságú, hogy a külső levegőt a penész és a baktériumok ellen szűrjük, mielőtt az épületbe kerülne. A megfelelő befúvási koncepció is elengedhetetlen a huzat elkerülése érdekében, amely a területen végzett tevékenységtől függ. Egy kiegyensúlyozott szellőztető rendszer, amely a levegőt be- és kivezeti, biztosítja, hogy ne alakuljon ki alulnyomás és megakadályozza azt is, hogy ellenőrizetlen légáramok alakuljanak ki.



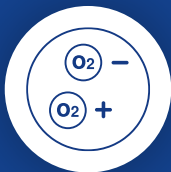
Egészség és komfort

A munkahelyi egészség és komfort nemcsak az emberek, hanem a termékek szempontjából is kiemelkedő fontosságúak. Ha az alkalmazottak nem érzik jól magukat a munkában, csökken a termelékenység és több hibát követnek el. Azzal, hogy a pékséget hűtőszellőztetéssel látjuk el, amelyben a belső levegő óránként többször friss kültéri levegővel teljes egészében kicserélünk, tiszta, egészséges és produktív munkakörnyezetet teremtünk. További előny, hogy a kellemes munkakörnyezet kevesebb hiányzást eredményez.



Kiegyensúlyozott szellőtető rendszer a túlnyomás ellen

A pékségben a túlnyomás ellenőrizetlen légáramlásokat okoz. Ez negatívan befolyásolja az általános higiénit, mivel a szennyeződések, például a penész nem ellenőrizhetők. A kiegyensúlyozott szellőtetőrendszer ellenőrzött légáramlást biztosít és ellensúlyozza az alulnyomást, így megakadályozva a légáramlások szennyeződését.



Szellőtetés ionizált levegővel

A szellőtetőrendszer ionizálásával a vírusok, penészgombák és baktériumok ellen küzdünk. A pékségben dolgozók jelentik a baktériumok és penészgombák átvitelének legjelentősebb kockázati tényezőjét. Az ionizálás egy olyan technika, amelyet a helyiségbe helyezve helyben kezeli a szennyeződést. Ezzel a technikával negatív és pozitív oxigénionok jönnek létre természetes módon a légáramban. Ezek a töltött ionok a penészgombákhoz kapcsolódnak, és ártalmatlanná teszik őket.



Hő újrafelhasználása

Az ipari pékségben gyakran olyan meleg van, hogy télen is szükség van a hűtésre, különösen azokon a területeken, ahol a kenyér hűl. A kenyértermékek minőségére azonban káros, ha közvetlenül érintkeznek a kinti hideg levegővel. Ebben az esetben a belső hő válik hasznossá. A szellőtetőrendszer beállítható úgy, hogy a tető alatt összegyűlő hőt a hideg külső levegő felmelegítésére használja, mielőtt azt a helyiségbe juttatná. Így egész évben friss külső levegővel hűthet, anélkül, hogy a termékek minősége romlana.

Hűtött szellőztetés a gyakorlatban

A Sinnack Backspezialitäten ipari pékség tökéletes megoldást talált az Oxycom indirekt/direkt adiabatikus megoldásában, amely a teljes pékséget hűtött, szűrt szellőzéssel látja el. Különösen nyáron a rendszerek érezhetően kellemes munkaklimát biztosítanak. A teljes történetet a **"Fenntartható beltéri klíma az optimális munkakörülményekért és a kiváló minőségű kenyérért"** című esettanulmányban olvashatja.

Esettanulmány



Az Oxycom indirekt/direkt adiabatikus hűtőrendszer

Az Oxycom indirekt/direkt adiabatikus hűtőrendszere a kompresszoros hűtés természetes és fenntartható alternatívája. Ezzel a rendszerrel, az IntrCoollal akár 90%-os energiafogyasztást is megtakaríthat. Ezenkívül az IntrCooll kényelmes és egészséges klímát biztosít az alkalmazottak számára, valamint higiénikus környezetet a folyamat és a termékek számára. A pékségek klímaszabályozásával kapcsolatos további információkért látogasson el az IntrCooll - adiabatikus hűtés oldalra. Vagy lépjen velünk közvetlenül kapcsolatba:

Kapcsolat