

KÜHLEN / GÄREN / FROSTEN
**WENDELDURCHLAUF-
 SYSTEME**



VORSPRUNG DURCH IDEEN.

In Gronemeyer finden Sie den Partner, der Ihnen in jeder Beziehung optimale Systemtechnik bietet - in der Verfahrenstechnik genauso wie in der Wirtschaftlichkeit und der Funktions- und Betriebssicherheit. Gronemeyer bietet Ihnen die fachliche Kompetenz, die für die Planung und Realisierung von Gär-, Kühl- oder Frosteranlagen unerlässlich ist. Unser exakt auf Ihre Produktions- und Betriebsabläufe zugeschnittenes Konzept beinhaltet:

- die mechanische und elektrischen Integration in vor- und nachgeschaltete Anlagen
- die Auswahl und Anpassung der wirtschaftlichsten Kälteerzeugung
- auf Wunsch - die Verknüpfung und Datenübertragung zu Ihrer zentralen Prozesssteuerung

Ihr innovativer Systemlieferant

- Planung
- Realisierung
- Service

Gronemeyer
Maschinenfabrik GmbH & Co
 Rohrweg 31
 37671 Hötter
 Tel. +49 5271 9756-0
 Fax +49 5271 33866
 info@gronemeyer.org

www.gronemeyer.org

technomarketing - 03/2015

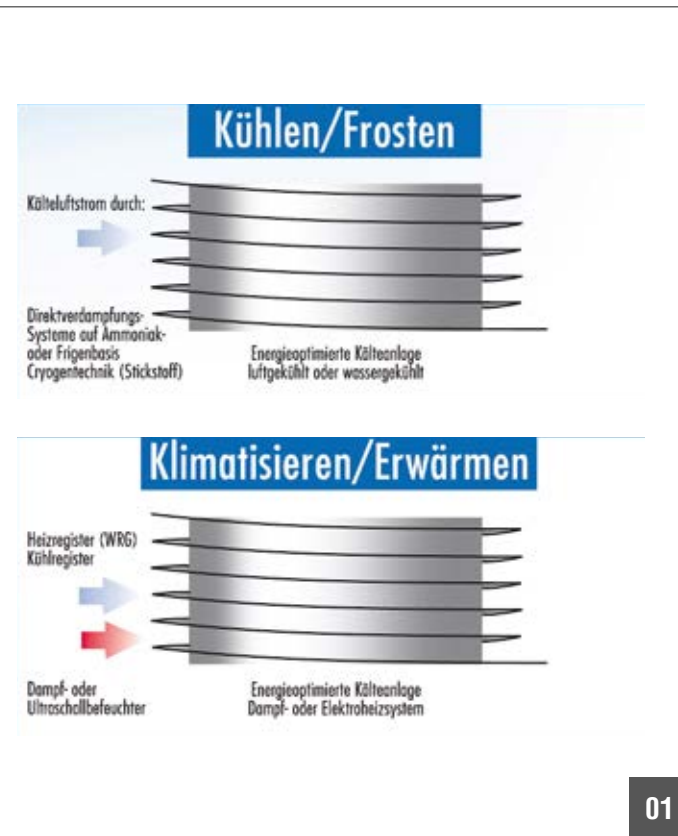


Individuelle
 Fördersysteme für den
 horizontalen und
 vertikalen Transport

Ihr innovativer Systemlieferant
www.gronemeyer.org



01



01



01

01 Kühlen, Gären und Frosten - alles aus einer Hand

Lebensmittel sind äußerst sensible Güter. Die Behandlung in Gär-, Kühl- oder Frosteranlagen hat unter genauen, produktspezifischen Bedingungen zu erfolgen. Werden diese Bedingungen nicht konstant und reproduzierbar erzeugt, kommt es zu Qualitätsschwankungen oder gar -verlusten, die sich kein Unternehmen leisten kann.

Die individuell ausgelegten Gronemeyer-Spiralsysteme werden ganz nach den Erfordernissen des Kunden dimensioniert. Je nach zur Verfügung stehender Grundfläche und Hallenhöhe können die Maschinenabmaße durch Variieren des Trommeldurchmessers optimal gestaltet werden. Ob Einturm- oder Zweiturm-Systeme, abhängig vom Einsatzfall und Produkt, läuft eine Kunststoffkette ohne zusätzlichen Übergang endlos durch die Maschine.

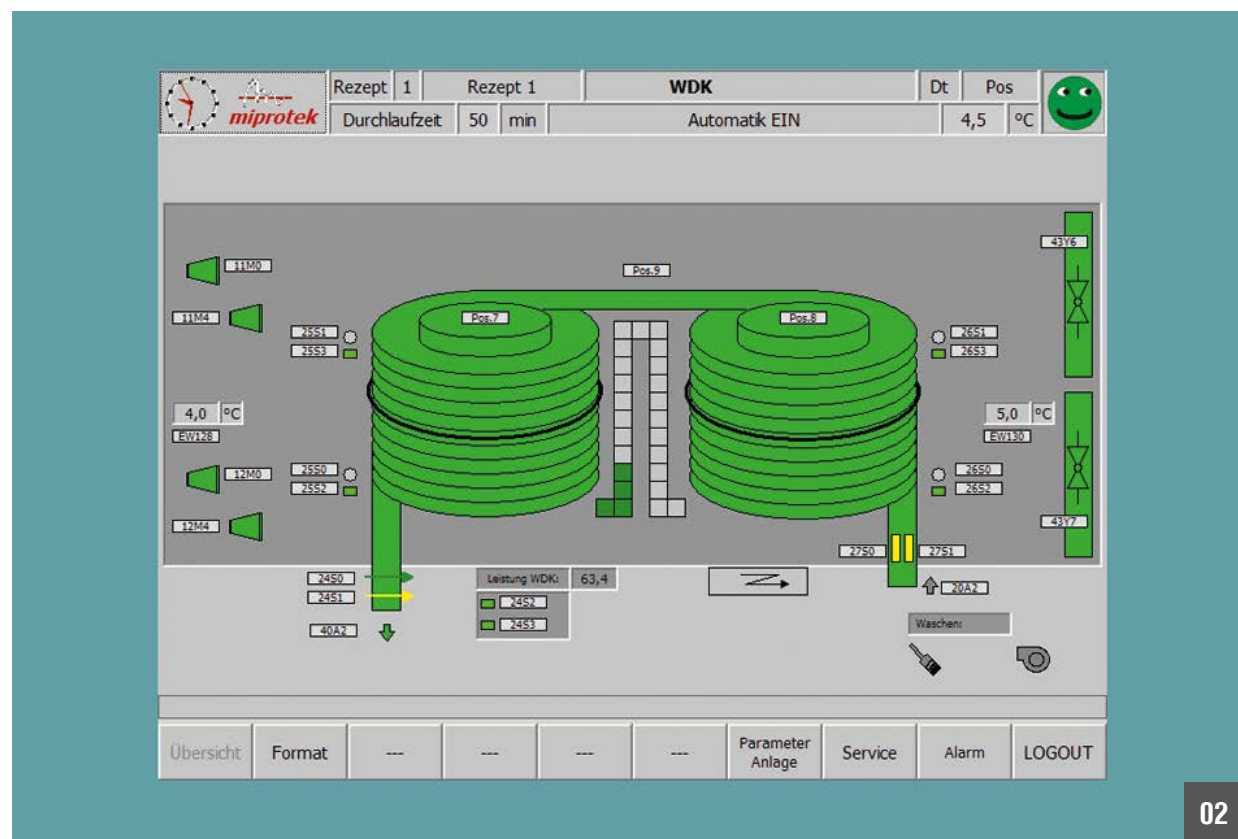
02 Maßgeschneiderte Steuerung

Die komplexe Verfahrenstechnik erfordert eine maßgeschneiderte elektronische Steuerung. Bei unseren Anlagen kommen Automatisierungssysteme zum Einsatz, die über ein Feldbus-system die frequenzgeregelten Motoren steuern. Unsere Anlagenvisualisierung legt alle wichtigen Parameter offen und bietet jederzeit den Überblick über den aktuellen Anlagenstatus.

Alle produktspezifischen Anlagenparameter wie Durchlaufzeit und Umlufttemperatur können über ein Touch Panel eingegeben, verändert und in einer Rezeptverwaltung abgelegt werden. Der automatische Start der Anlage vor Produktionsbeginn kann genauso eingestellt werden, wie eine Leerfahrroutine zum Produktionsende.



01



02

Fördersysteme, die sich allen Bedürfnissen anpassen

Für die Kältetechnik bieten wir im Falle der Kühlung mit Umluft > 0° C sowohl die autarke Lösung über ein Direktverdampfer-System, als auch die Einbindung eines Umluftsystems in vorhandene Eis-, Kaltwasser- oder Wärmeschaukelsysteme an. Beim Frosten kann die benötigte Kälteleistung wahlweise über Direktverdampfung oder durch ein kryogenes Stickstoffsystem erzeugt werden. Je nach Produkt sowie Kühl-/Gefrierzeiten beträgt die Kapazität der Systeme 250 - 6.000 kg/Std.

Einsatzbeispiele

Produkt	Ketchup	Quark / Käse	Schoko-Creme	Soßenkonzentrat	Quark / Käse
Anlagentyp	Doppelturm	Doppelturm	Doppelturm	Einzelturm	Doppelturm
Standort	Deutschland	Iran	Deutschland	Italien	Weißrussland
Leistung	4.800 St/Std.	12.500 St/Std.	6.000 St/Std.	24.000 St/Std.	17.750 St/Std.
	4.800 kg/Std.	2.500 kg/Std.	1.500 kg/Std.	1.200 kg/Std.	4.260 kg/Std.
Produktabmessungen	300 x 140 x 50 mm	110 x 90 x 70 mm	Ø 70 x 90 mm	60 x 50 x 25 mm	135 x 100 x 35 mm
Verpackung	Schlauchbeutel	Tiefziehschale	Glas	Tiefziehschale	Tiefziehschale
Inhalt / Gewicht	1 kg	200 g	250 g	50 g	240 g
Eintrittstemperatur	80° C	80° C	55° C	80° C	35° C
Austrittstemperatur	20° C	15° C	20° C	25° C	6° C
Kälte- / Heizleistung - Medium	350 kW - Sole	220 kW - NH3	60 kW - R 404 A	70 kW - R 407 C	160 kW - Sole
Kühldauer	70 min.	65 min.	30 - 60 min.	25 min.	90 - 120 min.
Nutzbare Kettenlänge	870 m	470 m	180 m	245 m	1.850 m
Abmessungen (L x B x H)	7,5 x 3,5 x 8 m	11 x 4,5 x 4,5 m	10 x 4,5 x 4 m	5,5 x 4,5 x 5 m	30 x 5 x 6 m

Produkt	Soßen / Desserts	Tierfutter	Trockenobst	Getränkekonzentrat	Schrauben, Muttern
Anlagentyp	Einzelturm	Einzelturm	Doppelturm	Doppelturm	Doppelturm
Standort	Deutschland	Liechtenstein	Deutschland	Italien	Deutschland
Leistung	3.600 St/Std.	140.000 St/Std.	6.000 St/Std.	60.000 St/Std.	5.000 St/Std.
	2.800 kg/Std.	1.400 kg/Std.	1.200 kg/Std.	720 kg/Std.	250 kg/Std.
Produktabmessungen	Ø 84 x 210 mm	150 x 20 x 3 mm	180 x 135 x 40 mm	125 x 25 x 15 mm	Ø 30 x 20 - Ø 50 x 70 mm
Verpackung	Glas	unverpackt	Schlauchbeutel	Schlauchbeutel	Metall
Inhalt / Gewicht	780 g	10 g	200 g	12 g	20 - 50 g
Eintrittstemperatur	82° C	75° C	85° C	80° C	20° C
Austrittstemperatur	15° C	25° C	85° C	80° C	60° C
Kälte- / Heizleistung - Medium	260 kW - Sole	80 kW - R 404 A	30 kW - Wasserdampf	25 kW - Elektr.	20 kW - Elektr.
Kühldauer	120 min.	10 min.	90 min.	5 min.	10 min.
Nutzbare Kettenlänge	125 m	140 m	450 m	40 m	60 m
Abmessungen (L x B x H)	5 x 6 x 5 m	8 x 4,5 x 3,5 m	13 x 6,5 x 4,5 m	3,5 x 2,5 x 3,5 m	4,5 x 2 x 3 m

