



Aafe Bageri

Modernt bageri och Precis-i-tid leveranser året runt

Aafe bageri hör till ett stort cateringbolag, som varje dag förser sina tusentals anställda i sydvästra Tyskland med bageriprodukter. Därför är det av yttersta vikt att företaget kan leverera sina varor varje dag utan undantag. Vissa utmaningar måste lösas när bageriet skulle renoveras och bli utrustat med den senaste teknologin.

Liten plats för renovering

När man renoverade bageriet installerade man fyra Hein ställningsugnar med ett integrerat system för värmeåtervinning. Ugnens rör placerades med två ugnar per skorsten. Tack vare dess ofördelaktiga placering var man tvungen att koppla samman skorstensrören med de existerande taköppningarna. Det var inte möjligt att göra nya taköppningar på grund av statiska anledningar. För att göra saken värre uppstod det problem med den inbyggd värmeväxlaren.

De inbyggda DN 200 skorstenarna kunde inte garantera ett konstant skorstensdrag under hela arbetstiden. Detta kunde bara åstadkommas tack vare ett mekaniskt utflödesystem från exodraft. Man använde sig av två stycken RSV250 utflödessystem tillsammans med den automatiska regleringsenheten EBC20.

exodraft är en garanti för kontinuerlig kvalitet

Det är ovanligt att bakugnar kan fungera helt och fullt genom att använda ett konventionellt skorstessystem och utan extra mekanisk hjälp. Ett modernt bageri med Precis-i-tid leveranser året runt kan inte fungera ordentligt med en föråldrad skorsten, som har en pendling på 40Pa mellan sommar och vinter och som mycket snabbt når upp till sin högsta prestanda. Därför kan man inte garantera kontinuerliga och tillfredsställande bakresultat. Detta är anledningen till varför alla större bagerier idag behöver ett utdragssystem för sina skorstenar.

exodraft a/s
Ärnäsvägen 25B
432 96 Åskloster
Sverige

www.exodraft.se