



## Zugluftfrei Fleisch portionieren

Die brasilianische Alegra Foods, ein Joint Venture der Firmen Friesland, Castrolanda und Capal legt nicht nur Wert darauf, seinen Kunden erstklassige Schweinefleisch-Convenience-Produkte anzubieten, sondern hat auch das gesundheitliche Wohlergehen aller Mitarbeiter im Visier. Das betrifft insbesondere die Arbeitsbedingungen in der Produktionshalle des Schweinezerlege-Betriebes und damit auch die Kühltechnik. Hier setzt Alegra Foods Güntner Direktverdampfer der Serie PROCESS Application ein, die mit natürlicher Konvektion thermische Behaglichkeit ermöglichen.

In der neuen Produktionshalle des Schweinezerlege-Betriebes von Alegra Foods in Castro, Paraná, zerlegen rund 300 Mitarbeiter jeden Tag rund 225.000 kg Schweinefleisch in verbraucherfreundliche Portionen. Das Agroindustrie-Joint Venture aus Friesland, Castrolanda und Capal ist mit dieser Produktionsmenge eines der größten Unternehmen auf dem brasilianischen Markt.

Alegra Foods legt großen Wert auf gute Arbeitsbedingungen, um die Gesundheit seiner Mitarbeiter zu schonen. Neben den für den sensiblen Bereich Fleischverarbeitung bereits obligatorischen Anforderungen an die Produktions-Kühltechnik hinsichtlich Hygiene, Zuverlässigkeit und Sicherheit hat das Unternehmen in der Planungsphase für die Produktionshalle Kältetechnik-Komponenten ausgeschrieben, die zusätzlich eine zugluftfreie Luftverteilung ermöglichen.



▲ Brasilien

### Übersicht

Geschäftsfeld:	Industriekälte
Anwendung:	Fleischkühlung
Land/Ort:	Brasilien/Castro (Paraná)
Fluid:	NH <sub>3</sub>
Produkt:	Güntner PROCESS Application AGBK

Güntner GmbH & Co. KG  
Hans-Güntner-Straße 2 – 6  
82256 FÜRSTENFELDBRUCK  
GERMANY  
[www.guentner.de](http://www.guentner.de)

Member of Güntner Group





▲ Die brasilianische Alegra Foods ist eines der größten fleischverarbeitenden Unternehmen auf dem brasilianischen Markt.



▲ Die bei Alegra Foods eingesetzte Sonderbauform des Günstner Direktverdampfers PROCESS Application zeichnet sich durch besonders niedrige Luftgeschwindigkeiten bei der Luftverteilung aus.

Die gesamte Kältetechnik des Unternehmens arbeitet mit dem umweltfreundlichen Kältemittel Ammoniak. So wurden schließlich sieben Günstner Direktverdampfer der Serie PROCESS Application in der Produktionshalle installiert. Diese sorgen für zugluftfreie Luftverteilung.

Mit dieser Maßnahme ist es gelungen, im Vergleich zur Standardtechnik mit Belüftung die Fehlzeiten innerhalb der Belegschaft deutlich zu senken. Diese Art der „stillen“ Kühlung und die sich daraus ergebende thermische Behaglichkeit hat die Erwartungen von Alegra Foods deutlich übertroffen.

### Bearbeitungsraumverdampfer Günstner PROCESS Application

Die Konstruktion des Direktverdampfers Günstner PROCESS Application ist eine spezielle Bauform für Bearbeitungsräume, deren robuste Konstruktion für den Betrieb unter rauen und gleichzeitig hygienischen Produktionsbedingungen optimiert wurde. Die große, abklappbare und mit Schnellverschlüssen versehene Wanne ermöglicht Zugang zu allen Bauteilen, sodass sowohl Inspektion als auch Reinigung einfach zu handhaben sind. Das bewährte Günstner Tragrohrsystem vermeidet den Kontakt der Kältemittel führenden Rohre zum Gehäuse, was die Lebensdauer des Wärmetauschers erhöht und außerdem vor Leckagen schützt.

Die Low-Speed-Außenläufer-Motoren der Axialventilatoren des Günstner PROCESS Application sind drehzahl geregelt und zeichnen sich daher durch einen niedrigen Energieverbrauch und geringe Schallemissionen aus. Die Ventilatoren saugen die Luft von oben an und blasen sie langsam zu den Seiten aus. Die bei Alegra Foods eingesetzte Sonderbauform erreicht besonders niedrige Luftgeschwindigkeiten. Die Geräte haben darüber hinaus eine thermisch entkoppelte Wanne, die wirkungsvoll verhindert, dass sich dort Kondenswasser niederschlägt.

Güntner GmbH & Co. KG  
Hans-Güntner-Straße 2 – 6  
82256 FÜRSTENFELDBRUCK  
GERMANY  
[www.guentner.de](http://www.guentner.de)

Member of Güntner Group

