

## *Fleischveredelung bei der Stajnbirt Mesarija/Slowenien*



Güntner-Verflüssiger S-GVH 047 A / 3 N (W): Niedrige Geräuschemissionen bei optimaler Regelung und Leistung

<b>Geschäftsfeld:</b>	Industrie
<b>Anwendung:</b>	Nahrungsmittelkühlung, Fleischkühlung
<b>Land / Ort:</b>	Slowenien / Skofja Loka
<b>Kältemittel:</b>	
<b>Produkt:</b>	Deckenflachverdampfer GDF, Wand-/Deckenverdampfer GHN, Verflüssiger GVH, Sammler GBH

Im September 2005 feierte die Fleischerei Stajnbirt Mesarija im slowenischen Skofja Loka ein ganz besonderes Richtfest. In nur 6 Monaten Bauzeit entstand ein neuer Zerlege- und Produktionsbetrieb, der zur Veredelung besonders hochwertiger Ware dient. Für die energieeffiziente kältetechnische Ausstattung sorgen Verdampfer und Verflüssiger von Güntner.

Für die Auswahl und Verarbeitung von Fleisch gelten bei der Stajnbirt Mesarija besonders strenge Maßstäbe: „Wir verarbeiten ausschließlich Ware aus kontrollierter Erzeugung, deren slowenische Herkunft durch die Fleischprüfung „Offene Stalltür“ garantiert wird“, unterstreicht Metzgermeister Matjaz Miklavc, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Stajnbirt Mesarija. Die neuen Veredlungskapazitäten der Fleischerei verarbeiten pro Woche rund 2.110 Kilogramm Fleisch, davon 2 Jungrinder, 3 Kälber und 15 Schweine.

### Verdampfer GDF und GHN

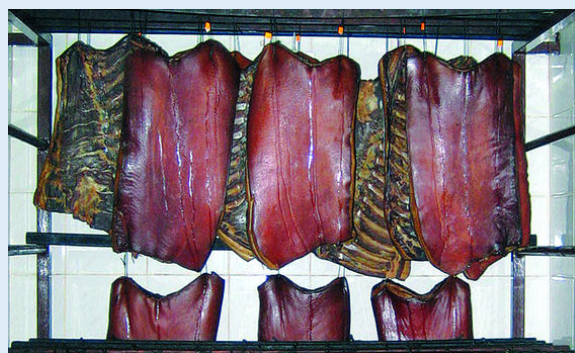
Der neue Zerlege- und Produktionsbetrieb stellt auf 125 Quadratmetern Nutzfläche insgesamt 14 Kühlstellen sowie einen Tiefkühltunnel, in dem alle 10 Stunden rund 300 kg Fleisch schnellgekühlt werden. Jede der Kühlstellen ist mit einem Günstner-Verdampfer vom Typ GDF mit Leistungen im Bereich zwischen 1 und 4 kW ausgestattet. Im Tiefkühltunnel kommen ein Günstner-Verdampfer vom Typ S-GHN mit Magnetventil sowie ein Kühlstellenregler von Elreha zum Einsatz. Alle Wärmeaustauscher wurden mit Hilfe des Günstner Product Calculators GPC ausgewählt. Um Energie einzusparen und den Gewichtsverlust bei der Lagerung unverpackter Ware gering zu halten, wurde für die Kühlräume mit einer Eintrittstemperaturdifferenz von  $\Delta T_1$  6 K gerechnet. Bei der Auswahl der Verdampfer für die Arbeitsräume plante der Betrieb eine geringere Luftumwälzrate ein, um von Anfang an gute Arbeitsbedingungen zu sichern. Alle Kühlstellen sind an ein Verbundanlageaggregat mit Trennhäubenverdichter von Frigopol angeschlossen. Der Verflüssiger S-GVH mit 30 kW Leistung, drehzahlgeregeltem Lüfter sowie einer passenden Regelung von Günstner wurde einschließlich Flüssigkeitsbehälter GBH außerhalb der Verarbeitungsräume aufgestellt.



Zugluftfreie Arbeitsraumkühlung mit dem Günstner Verdampfer GDF

### Effizienter Betrieb und Qualitätssicherung

Eine integrierte Wärmerückgewinnung sorgt in der Stajnbirt Mesarija für einen besonders Energie sparenden Betrieb. Die Verdichterabwärme wird mit einem Enthitzer an die Warmwasserversorgung abgegeben und gespeichert. Die pro Tag verfügbare Wärmeenergie liegt derzeit bei 522 kWh/d. Weitere Vorteile der Anlage sind Energieeinsparungen und Geräuschminimierungen durch eine drehzahlgeregelte Verflüssigerlüftung sowie durch eine besonders gute Raumisolierung. Um eine lückenlose Anlagenüberwachung und Protokollierung sicherzustellen, verfügt die Anlage über eine integrierte Datenfernübertragung.



Fleischspezialitäten der Stajnbirt Mesarija

Metzgermeister Matjaz Miklavc zieht eine erfolgreiche Bilanz: „Wir sehen, dass unsere Betriebskosten deutlich niedriger sind. Durch die hohen Standards der kältetechnischen Ausstattung konnten wir außerdem die Qualitätssicherung für das Frischfleisch und unsere Fleischspezialitäten stark verbessern.“

Univ. Dipl.-Ing. Djordji Jure Buble,  
Güntner Slowenien



Matjaz Miklavc, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Stajnbirt Mesarija