

ÖNCEKİ



SONRAKİ



Trotec Vaka Çalışması

Müşteri:

MareDeus Food Solutions,
(İspanya, Portekiz, Norveç)
www.maredeus.com

Sektör:

Deniz ürünleri spesiyaliteleri

Avantajlar:

5 – 8 °C'lik düşük sıcaklıklarda da optimum nem. Tüm üretim süreçlerinde mükemmel iklim.

Trotec ürünü:

TTR 3700 adsorpsiyon nem alıcı

Yoğuşma suyuna karşı güvenilir nem alma

Almanya'da geliştirilen ve üretilen Trotec nem alma cihazları, tavanlarda oluşan yoğuşmayı ve üretim bölümlerindeki sisi ortadan kaldırır

MareDeus Food Solutions, 2011 yılında Eugenio Martínez de Ubago Escudero'nun ailesi ve iş ortakları tarafından kuruldu. Dört nesilden beri balık üretimi ve ambalajlama işiyle uğraşıyorlar.

Bu başarı hikayesi, MareDeus Food Solutions firmasının, İspanyol süpermarket zinciri Mercadona'nın müşterilerinin morina balığıyla ilgili tüm gıda ürünlerine yönelik kalite beklentilerini karşılamayı hedeflediği O`Grove'da başladı. Uyguladıkları iş modeli, gündelik işlerde verimlilik, güven ve şeffaflığa ve pazarda her zaman en iyi seçenek olma hedefiyle yeni teknolojileri temel alıyor. MareDeus'un merkezi Málaga'da (İspanya), üretim tesisleri Lizbon'un (Portekiz) güneyinde ve alışveriş ve ihracat merkezi de Aalesund'dadır (Norveç).

Trotec, nem alma sistemleri ve nemlendirme ve sıcaklık kontrolüne yönelik ürünlerin geliştirilmesi, üretilmesi ve pazarlamasında uzmanlaşmış, uluslararası alanda faaliyet gösteren bir Alman şirkettir. Trotec, gıda endüstrisindeki farklı prosesler için, bu örnekte de morina balığı ürünlerinin üretilmesine

yönelik çeşitli çözümler sunmaktadır. Gıda endüstrisi, her gün, çeşitli ulusal yönetmelikler ve Avrupa yönetmelikleriyle oluşturulan sıkı hijyen ve kalite kontrollerine tâbidir. Tüm gıda şirketleri HACCP yönetmeliklerine (Hazard Analysis and Critical Control Points - Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) uymak zorundadır. Bu düzenleme, RD 109/2010 uyarınca tüketicilerin sağlığını korumak amacıyla gıda maddesi üretimini kontrol eder.

Trotec, sıkı hijyen yönetmeliklerine uyulmasına yardımcı olur ve yüksek kalite gerekliliklerini güvence altına alır

Tavanlardaki yoğuşma suyu ve üretim bölümündeki soğuk alanlar mikrop ve bakterilerin çoğalmasına neden olabilir. Düşen yoğuşma suyu damlaları ürüne temas edebilir ve kontaminasyona yol açabilir. Bu nedenle, HACCP uyarınca yoğuşma oluşumunun mutlaka önlenmesi gerekir.

Vaka Çalışması: MareDeus, İspanya

Trotec TTR 3700 adsorpsiyon nem alma ünitesi



MareDeus da bu sorunla karşı karşıya kaldı ve aynı zamanda maksimum kalitede ürünler üretmeye devam edebilmek amacıyla Trotec'in uzmanlarına başvurdu. MareDeus, örn. IFS (International Food Standard - Uluslararası Gıda Standardı), BRC (Gıda Güvenliğine Yönelik Global Standart) ve ISO 14001 gibi gıda maddesi sektörünün ünlü sertifikalarını ancak bu sayede alabildi.

Gıda üreticisi firmalar her gün üretimlerini arttırmak, pazar fiyatlarına uymak ve ayrıca tesislerinde maksimum hijyen standartlarını karşılamak gibi zorluklarla karşı karşıyadır. Mümkün olduğunca kısa temizlik araları vermek de buna dahildir. Normalde yüksek basınçlı buhar ve dezenfeksiyon maddeleriyle gerçekleştirilen temizlik aşamasından sonra üretim bölümleri su ve nem içinde kalır.

Klasik soğutma sistemlerinin nem alma kapasitesi, sis oluşumunu önlemek için normalde yeterli olmaz. Bunun sonucunda, üretim zincirinin en soğuk yerlerinde ve tavanlarda yoğuşma oluşur. Ayrıca, oluşan sis birçok durumda görüşü beş metreyle sınırlar getirir ve bunun sonucunda birçok tehlikeyi de beraberinde getirir. MareDeus, tüm morina üretim ve işleme bölümünü 5°C veya 8°C sıcaklıkta tutuyor. Bu düşük sıcaklıklarda nem ve yoğuşma kontrolü için, bir silikajel soğutma rotoru kullanılarak adsorpsiyon yoluyla nem alma teknolojisinden faydalanılması önerilir.

Yerinde analiz – üretim kesintisi olmadan size tam uyacak bir kurutma çözümü için

Trotec'in mühendis ekibi, MareDeus'un nem sorununu yerinde analiz etti, gereken nem alma cihazlarını hesapladı ve ardından anahtar teslimi bir çözüm sundu. Üretim kısıtlanmasını önlemek için, Trotec çözümünün teslimatı ve montajı, bakım amacıyla planlanan bir zamana denk getirildi. Önceki ve sonraki fotoğrafları aracılığıyla görülebilen gerçek bir başarı.

Trotec çözümleriyle sağlanan iyileştirmeler:

- Sis ve yoğuşma sorununun oradan kaldırılması
- Üretim ve ambalajlama tesislerinin bakım ve onarım masraflarında azalma
- Soğutma sistemlerinin defrost aşamalarında kısılma ve bununla bağlantılı olarak bariz şekilde enerji tasarrufu
- Hijyen alanında daha fazla güvenlik
- Üretim ve çalışanların performansında dolaylı artış
- Kuru ortamlarda yaşayamadıkları için bakterilerin ortadan kaldırılması

Bu çözüm, gıda endüstrisinde çalışan ve her gün bu sorunla karşılaşan örn. **mezbahalar, kesim tesisleri, et işleme tesisleri, ambalajlama şirketleri, vb. gibi tüm şirketler için uygulanabilir.** Kontrol edilen nem ve sıcaklık koşullarında, gıdalarda daha yüksek bir kalite ve daha uzun bir dayanma süresi elde edilir.

TTR 3700 yoğuşma nem alma cihazı

- Nem alma kapasitesi: 492 kg / 24 saat (oda sıcaklığına bağlı olarak)
- Hava miktarı: 4.300 m³/saat
- -20°C ve altındaki düşük sıcaklıklarda da çok yüksek nem alma kapasitesi
- Sağlam paslanmaz çelik dış gövde
- Güvenilir silikajel soğutma rotoru
- Yapılandırılabilir hava yönü ters çevirme özelliği (az çabayla dönüştürme)
- Duoventic kumanda – her fan için gücü, potansiyometre aracılığıyla ayrı ayrı ayarlanabilir
- Nötr basınçlı hava sirkülasyon modu için proses ve rejenerasyon havasının ayrı yönlendirildiği TTR-Trisorp-Dual prensibi
- Elektrikli rejenerasyon ısıtıcısı
- Filtre denetimi (birek hava akımı ve genel uyarı lambası)
- Çeşitli donanım seçenekleri sayesinde neredeyse her kullanım amacı için özel olarak yapılandırılabilir
- "Alman Malı" profesyonel kalite – Orijinal Trotec üretimi



TTR 3700 ile ilgili ayrıntılı bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.tr.trotec.com/ttr3700