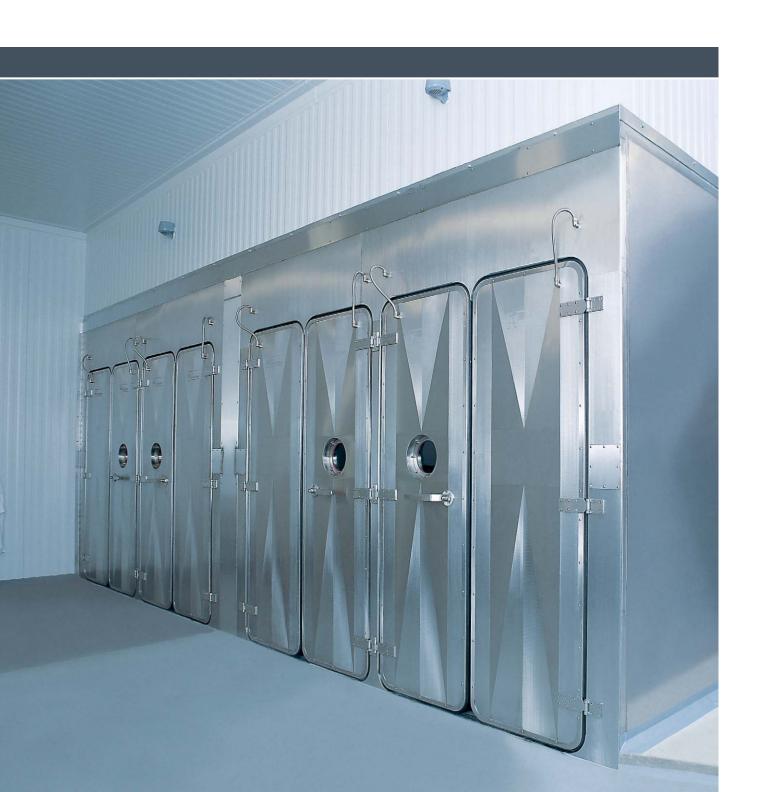
THERMICjet® KA/KK





UNTERNEHMERGEIST

Im Mai 2004 vernichtete ein Großbrand bei der Nietfeld Feinkost GmbH mehr als 80 Prozent der Produktionsfläche. Nachdem Schröter kurzfristig Leihanlagen zum Aufrechterhalten der Produktion bereitstellte, entschied sich das norddeutsche Unternehmen auch im Zuge der Neubauplanung für die innovativen Anlagensysteme von Schröter.

Das Jahr 2004 startete für den Feinkosthersteller Nietfeld vielversprechend. Die Auftragslage entwickelte sich positiv, das Familienunternehmenproduzierte pro Jahr auf einer Fläche von 16.000 Quadratmetern 10.000 Tonnen hochwertige Spezialitäten aus Hähnchen, Pute, Lamm, Ente und Schwein. Am 15. Mai 2004 – dem ersten Tag der IFFA – veränderte sich schlagartig alles: Nach einem Defekt fing die Decke der Produktionshalle Feuer, bald weitete sich der Brand auf den Produktionsbereich und weitere Kühl- und Gefrierhallen aus. Die Inhaber sowie die 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Nietfeld standen vor der Frage, wie es mit der Produktion des bislang florierenden Feinkostunternehmens weiter gehen soll.

WIEDERAUFBAU DES UNTERNEHMENS

Franz und Gottfried Nietfeld, Inhaber von Nietfeld Feinkost, entschieden sich für den Wiederaufbau des zerstörten Betriebs. Schnelles Handeln war gefragt, um neben den verheerenden Brandschäden weitere Verluste so gering wie möglich zu halten. Klaus Schröter blickt zurück: "Innerhalb kürzester Zeit konnten

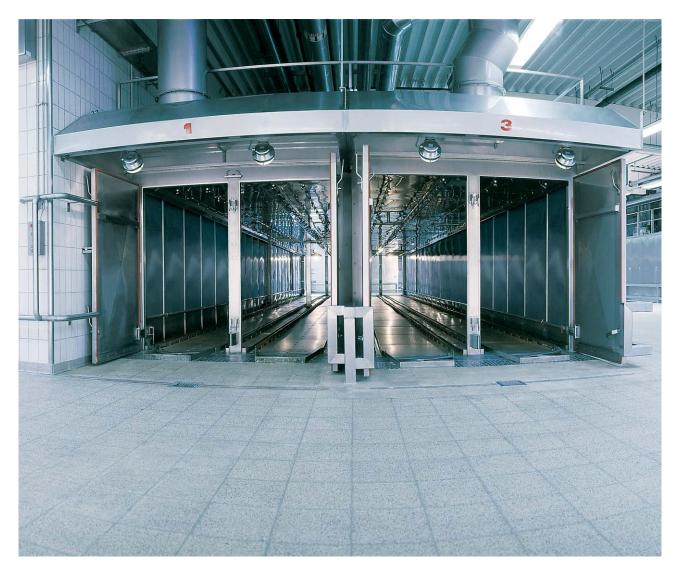
wir Leihanlagen zum Aufrechterhalten der Produktion bereitstellen. Hierfür hat Nietfeld in der Nähe Räumlichkeiten angemietet." Die schnelle Reaktion von Schröter sowie die hohe Qualität der Anlagen haben den Feinkosthersteller überzeugt: "Als nach einer Übergangsphase der Neubau des Betriebs geplant wurde, entschied sich Nietfeld ebenfalls für unsere Anlagen", so Klaus Schröter. Zum Lieferumfang gehörten vier Heißrauch-Kochanlagen, drei Kochanlagen und fünf Intensivkühlanlagen.

PRODUKTION WIEDER AUFGENOMMEN

Nietfeld hat Anfang 2005 die Produktion wiederaufgenommen und knüpft an die Zeiten vor dem Brand an: In den letzten Jahren hatte sich der Feinkosthersteller mit immer neuen Trendprodukten vor allem im SB-Bereich einen Namen gemacht. Mit der Übernahme des niederländischen Geflügelfleischverarbeiters Herman Kramer Verkoop BV und seiner Handelsmarke "Goudhaantje" sowie der "Feinetti"-Produktlinien wurde das Sortiment noch einmal deutlich ausgebaut. Die neuen Anlagen von Schröter ermöglichen es Nietfeld, seinen Kunden auch im Jahr 2005 wieder die gewohnte Vielfalt und hohe Qualität zu bieten. Für ihre unternehmerische Spitzenleistung wurden Franz und Gottfried Nietfeld bereits im Dezember 2004 vom Verbund Oldenburger Münsterland als "Unternehmer 2004" ausgezeichnet. Klaus Schröter freut sich: "Wir sind stolz, mit unseren Anlagen ein Stück weit zum Erfolg des Unternehmens beitragen zu können."



ANWENDUNGSBEISPIELE





THERMIC*jet*[®]/**ARCTIC***jet*[®] – KOCH- UND INTENSIVKÜHL-ANLAGEN: MASSE UND ANSCHLUSSWERTE

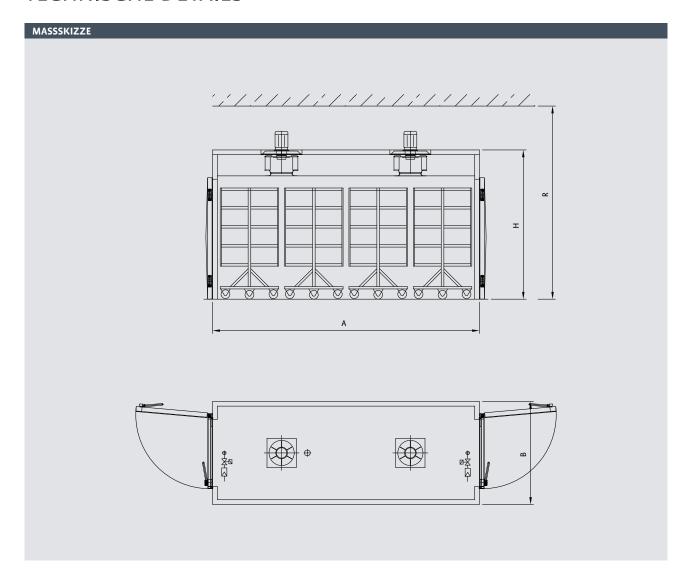
EINREIHIGE ANLAGEN								
MASSE	EINHEIT	1-Wg	2-Wg	3-Wg	4-Wg	5-Wg	6-Wg	
Länge A	mm	1260	2360	3460	4560	5660	6760	
Breite B (Kochanlage)	mm	1400	1400	1400	1400	1400	1400	
Breite B (Kühlanlage)	mm	1500	1500	1500	1500	1500	1500	
Höhe H (Kochanlage)	mm	2550	2550	2550	2550	2550	2550	
Höhe H (Kühlanlage)	mm	3020	3020	3020	3020	3020	3020	
Raumhöhe (Kochanlage)	mm	3100	3100	3100	3100	3100	3100	
Raumhöhe (Kühlanlage)	mm	3700	3700	3700	3700	3700	3700	
ANSCHLUSSWERTE: KOCHANLAGE	EINHEIT							
Elektro	kW	1,5	1,5	1,5	3	3	3	
Kochen: Dampf	kg/h	50	100	150	175	200	250	
Dusche: Kaltwasser	l/min	18	36	54	72	90	108	
Gewicht	kg	700	900	1100	1400	1700	2000	
-								
ANSCHLUSSWERTE: KÜHLANLAGE	EINHEIT							
Elektro	kW	2,5	5	7,5	10	12,5	15	
Dusche: Kaltwasser	l/min	18	36	54	72	90	108	
Kühlung *	kW	15	30	45	60	75	90	
Gewicht	kg	950	1400	1850	2400	2950	3500	

ZWEIREIHIGE ANLAGEN						
MASSE	EINHEIT	4-Wg	6-Wg	8-Wg	10-Wg	
Länge A	mm	2360	3460	4560	5660	
Breite B Kochanlagen	mm	2860	2860	2860	2860	
Breite B (Kühlanlage)	mm	2860	2860	2860	2860	
Höhe H (Kochanlage)	mm	2550	2550	2550	2550	
Höhe H (Kühlanlage)	mm	3020	3020	3020	3020	
Raumhöhe (Kochanlage)	mm	3100	3100	3100	3100	
Raumhöhe (Kühlanlage)	mm	3700	3700	3700	3700	
ANSCHLUSSWERTE: KOCHANLAGE	EINHEIT					
Elektro	kW	1,5	3	4,5	4,5	
Kochen: Dampf	kg/h	175	250	300	350	
Dusche: Kaltwasser	l/min	72	108	144	180	
Gewicht	kg	1400	2000	2500	3000	
ANSCHLUSSWERTE: KÜHLANLAGE	EINHEIT					
Elektro	kW	10	15	20	25	
Dusche: Kaltwasser	l/min	72	108	144	180	
Kühlung *	kW	60	90	120	150	
Gewicht	kg	2400	3500	4400	5000	

Maße beziehen sich auf Wagengröße 1,0 x 1,0 x 2,0 m $\,$

 $[\]star$ Die Kühlleistung ist prozessabhängig. Werte beziehen sich auf ca. 10 °C Raumtemperatur.

TECHNISCHE DETAILS



KOCHKESSEL

Der Kessel ist außen aus korrosionsbeständigem Werkstoff 1.4301 gefertigt. Der Innenkessel besteht ebenfalls aus dem Werkstoff 1.4301, wird aber bei besonderer Beanspruchung auch in 1.4571 hergestellt.

Die Deckeldichtung besteht aus lebensmittel- und fettsäurebeständigem Siliconschaum. Der Kessel ist serienmäßig mit einer federzugbelasteten Deckelbetätigung (Optional: Deckelbetätigung mit Pneumatikzylindern) ausgestattet.

Die Beheizung erfolgt z.B. über Nieder/Hochdruck-Sattdampf, der in den Heizmantel eingeblasen wird. Das Kondensat läuft über Kondensatabscheider und Sammelleitung zurück zum Dampfkessel.

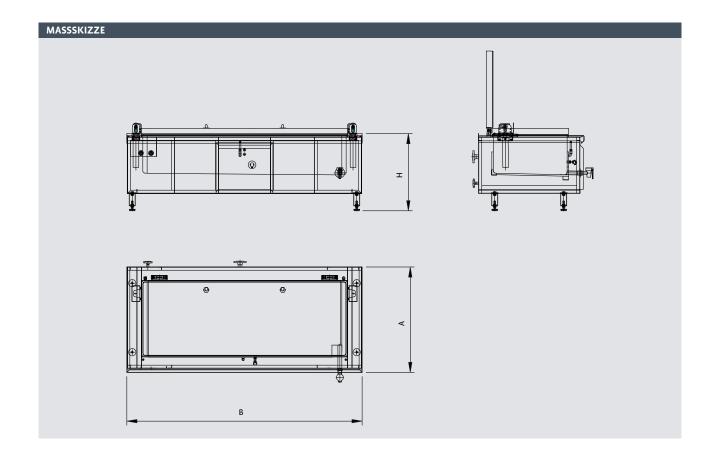




THERMIC*jet*[®] KK: MASSE UND ANSCHLUSSWERTE

TECHNISCHE DETAILS									
-									
MASSE: GEHÄUSE	EINHEIT	150 Ltr.	200 Ltr.	300 Ltr.	400 Ltr.	500 Ltr.	600 Ltr.	800 Ltr.	1000 Ltr.
Breite B	mm	1000	1000	1150	1350	1600	1850	2350	2850
Tiefe A Gas / Öl	mm		1200	1300	1400	1420	1420	1420	1420
Dampf / Elektr	mm		1100	1250	1300	1300	1300	1300	1300
Höhe H	mm	950	950	950	950	950	950	950	950
MASSE: INNENKESSEL	EINHEIT								
Breite	mm	D=700	700	850	1000	1250	1500	2000	2500
Tiefe	mm		700	800	900	900	900	900	900
Höhe	mm	450	450	450	450	450	450	450	450
ANSCHLUSSWERTE	EINHEIT								
Propangas	kg/h	1,5	1,5	2	2	2,5	3	4	5
Erdgas	m³/h	3	3	4	5	6	7,5	10	12
Leichtöl EL	l/h	3	3	3,5	4,5	5	7	9	10
Elektro	kW	11	13	18	22	32	36	48	56
Dampf-5,0 bar	kg/h	45	50	60	80	100	120	160	200
Dampf-0,6 bar	kg/h	45	50	75	100	125	150	200	250

Sondermaße möglich auf Anfrage.



SCHRÖTER KONZEPT KOMPAKT: THERMICjet® KA/KK

KONSTRUKTIVE MERKMALE

- > Konstruktive Dampf- und Gasdichtheit des Chassis und aller relevanten Komponenten
- > Optimale Dimensionierung aller Komponenten wie Isolierung, Motoren, Ventilatoren und Kanäle

KUNDENNUTZEN

- > Geschwindigkeit
- > Homogenität
- > Energieeinsparung
- > Minimaler Gewichtsverlust
- > Schnelles Erreichen von SOLL + Präzises Halten von SOLL
- > Konstante Ergebnisse
- > Präzise Wiederholbarkeit eines definierten Ergebnisses



SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG | BAHNHOFSTRASSE 86 | D-33829 BORGHOLZHAUSEN | GERMANY





