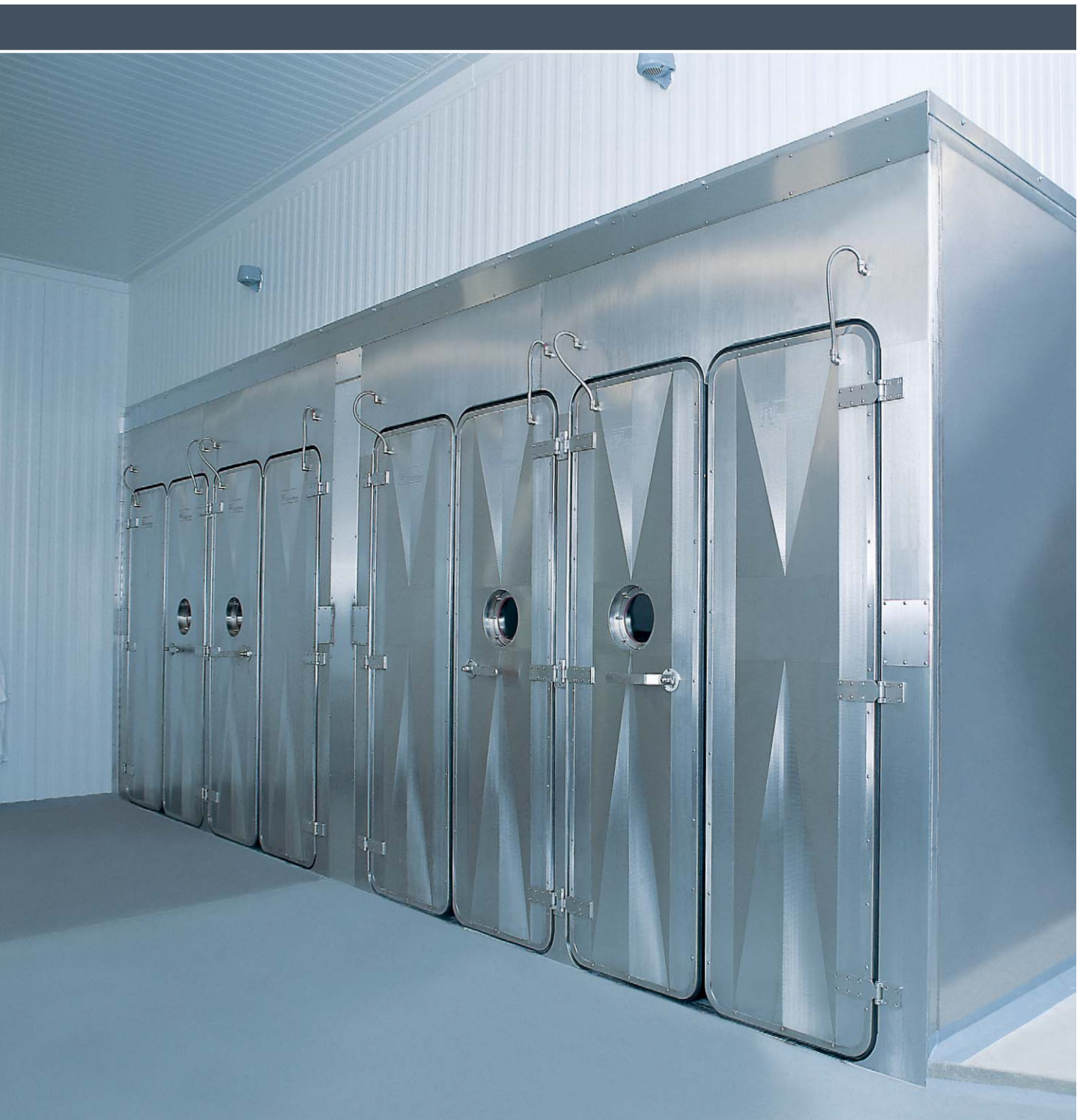


THERMICjet® KA/KK



ESPÍRITU DE LA EMPRESA

En mayo de 2004, un incendio devoró más del 80% de la superficie de producción de la empresa Nietfeld Feinkost GmbH. Una vez que Schröter hubo puesto a su disposición instalaciones provisionales de alquiler para mantener la producción, la empresa del Norte de Alemania se decidió por los innovadores sistemas de instalaciones de Schröter con vistas a la planificación de la nueva construcción.

El año 2004 comenzó de forma muy prometedora para el fabricante de delikatesen Nietfeld. La realización de pedidos se desarrolló de forma muy positiva, y la empresa familiar produjo al año 10.000 t de valiosas especialidades de pollo, pavo, cordero, pato y cerdo en una superficie de 16.000 m². El 15 de mayo de 2004 – el primer día de la IFFA – todo cambió de forma repentina: debido a una avería, se produjo un incendio en el techo de la sala de producción que se extendió rápidamente a la zona de producción y a otras salas de refrigeración y congelación. Los propietarios y los 250 trabajadores y trabajadoras de Nietfeld se enfrentaban a la cuestión de cómo continuar con la producción de la hasta entonces floreciente empresa de exquisiteces culinarias.

RECONSTRUCCIÓN DE LA EMPRESA

Franz y Gottfried Nietfeld, propietarios de Nietfeld Feinkost, se decidieron por la reconstrucción de la planta destruida. Se requería actuar con rapidez para evitar añadir nuevas pérdidas a los daños producidos por el terrible incendio.

Klaus Schröter recuerda: «Con gran rapidez pudimos disponer de instalaciones provisionales de alquiler para mantener la producción. Para ello, Nietfeld tuvo que alquilar terrenos cercanos.» La rápida reacción de Schröter y la alta calidad de las instalaciones convencieron a los fabricantes de delikatesen: «Cuando se planteó la nueva construcción de la fábrica tras una fase de transición, Nietfeld también se decidió por nuestras instalaciones», señala Klaus Schröter. Estas incluían cuatro instalaciones de ahumado en caliente y cocción, tres instalaciones de cocción y tres instalaciones de refrigeración intensiva.

PRODUCCIÓN RECUPERADA

A comienzos de 2005, Nietfeld retomó la producción, que volvió a situarse en los niveles existentes antes del incendio: en los años siguientes, el fabricante de exquisiteces culinarias se ha labrado un nombre con sus nuevas líneas de productos, especialmente en el área del autoservicio. Con la adquisición de la empresa holandesa de productos cárnicos de ave Herman Kramer Verkoop BV y de su marca comercial «Goudhaantje», así como de la línea de productos «Feinetti», la variedad de productos ha aumentado considerablemente. Las nuevas instalaciones de Schröter permiten a Nietfeld seguir ofreciendo su habitual variedad y alta calidad en el año 2005. En diciembre de 2004, Franz y Gottfried Nietfeld fueron ya distinguidos por el Verbund Oldenburger Münsterland como «Empresa del Año 2004». Klaus Schröter señala satisfecho: «Estamos orgullosos de haber podido contribuir con nuestras instalaciones al éxito de la empresa.»



EJEMPLO DE APLICACIÓN



INSTALACIONES DE COCCIÓN Y REFRIGERACIÓN INTENSIVA

THERMICjet®/ARCTICjet®: DIMENSIONES Y CONSUMOS NOMINALES

INSTALACIONES DE UNA FILA							
DIMENSIONES	UNIDAD	1 carro	2 carros	3 carros	4 carros	5 carros	6 carros
Longitud A	mm	1260	2360	3460	4560	5660	6760
Anchura B (instalación de cocción)	mm	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Anchura B (instalación de refrigeración)	mm	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Altura H (instalación de cocción)	mm	2550	2550	2550	2550	2550	2550
Altura H (instalación de refrigeración)	mm	3020	3020	3020	3020	3020	3020
Altura interior (instalación de cocción)	mm	3100	3100	3100	3100	3100	3100
Altura interior (instalación de refrigeración)	mm	3700	3700	3700	3700	3700	3700
CONSUMOS NOMINALES: INSTALACIÓN DE COCCIÓN							
Instalación eléctrica	kW	1,5	1,5	1,5	3	3	3
Cocción: vapor	kg/h	50	100	150	175	200	250
Ducha: agua fría	l/min	18	36	54	72	90	108
Peso	kg	700	900	1100	1400	1700	2000
CONSUMOS NOMINALES: INSTALACIÓN DE REFRIGERACIÓN							
Instalación eléctrica	kW	2,5	5	7,5	10	12,5	15
Ducha: agua fría	l/min	18	36	54	72	90	108
Refrigeración *	kW	15	30	45	60	75	90
Peso	kg	950	1400	1850	2400	2950	3500

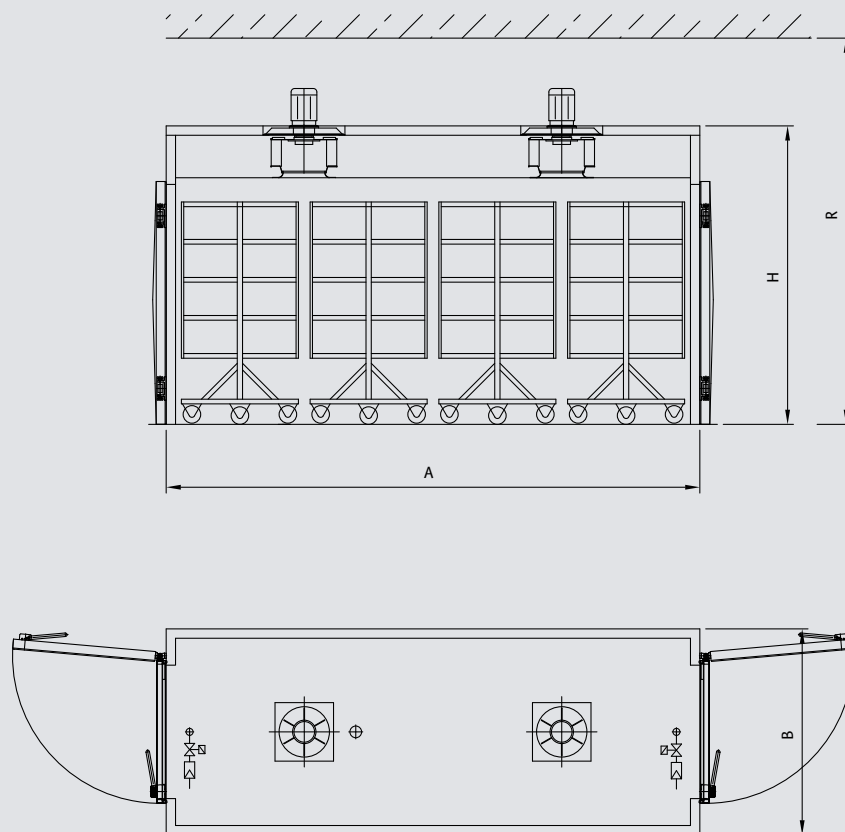
INSTALACIONES DE DOS FILAS					
DIMENSIONES	UNIDAD	4 carros	6 carros	8 carros	10 carros
Longitud A	mm	2360	3460	4560	5660
Anchura B (instalación de cocción)	mm	2860	2860	2860	2860
Anchura B (instalación de refrigeración)	mm	2860	2860	2860	2860
Altura H (instalación de cocción)	mm	2550	2550	2550	2550
Altura H (instalación de refrigeración)	mm	3020	3020	3020	3020
Altura interior (instalación de cocción)	mm	3100	3100	3100	3100
Altura interior (instalación de refrigeración)	mm	3700	3700	3700	3700
CONSUMOS NOMINALES: INSTALACIÓN DE COCCIÓN					
Instalación eléctrica	kW	1,5	3	4,5	4,5
Cocción: vapor	kg/h	175	250	300	350
Ducha: agua fría	l/min	72	108	144	180
Peso	kg	1400	2000	2500	3000
CONSUMOS NOMINALES: INSTALACIÓN DE REFRIGERACIÓN					
Instalación eléctrica	kW	10	15	20	25
Ducha: agua fría	l/min	72	108	144	180
Refrigeración *	kW	60	90	120	150
Peso	kg	2400	3500	4400	5000

Dimensiones relacionadas con un tamaño de vagón de 1,0 x 1,0 x 2,0 m

* La potencia de refrigeración depende del tipo de proceso. Valores indicados en relación con una temperatura ambiente de unos 10 °C.

DETALLES TÉCNICOS

PLANO DE DIMENSIONES



CALDERA DE COCCIÓN

La caldera está fabricada en su exterior con el material anticorrosión 1.4301. El interior de la caldera también está fabricada con el material 1.4301, pero se fabrica asimismo con el 1.4571 para exigencias especiales.

El aislamiento de la cubierta está fabricado en espuma de sílica resistente a los alimentos y a los ácidos grasos. La caldera está equipada de serie con un accionamiento de cubierta con

carga de tracción de resorte (opcional: accionamiento de cubierta con cilindro neumático).

El caldeo se realiza p. ej. a través de vapor saturado de baja o alta presión insuflando a la camiseta calentadora. El agua de condensación circula por el separador de condensación y por el tubo colector de vuelta a la caldera de vapor.



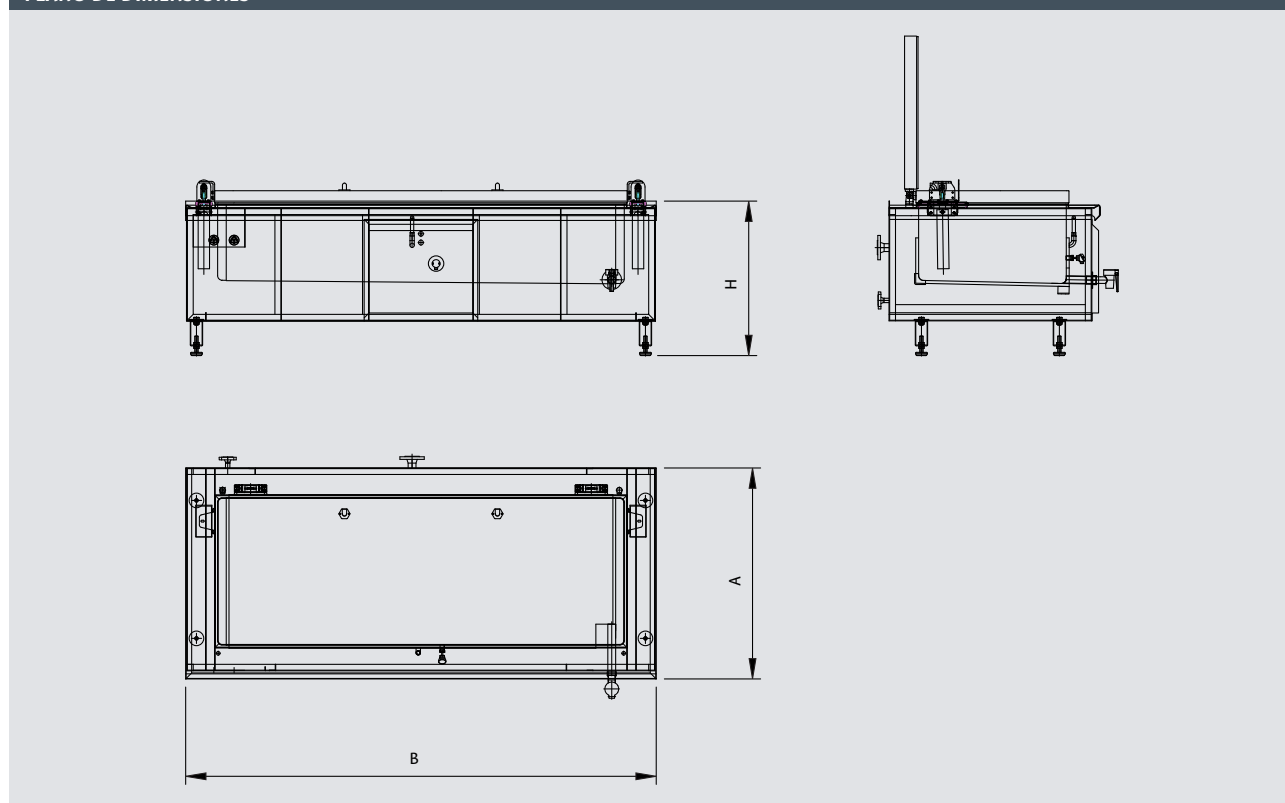
THERMICjet® KK:

DIMENSIONES Y CONSUMOS NOMINALES

DETALLES TÉCNICOS									
DIMENSIONES: CARCASA	UNIDAD	150 l	200 l	300 l	400 l	500 l	600 l	800 l	1.000 l
Anchura B	mm	1000	1000	1150	1350	1600	1850	2350	2850
Fondo A gas / aceite	mm		1200	1300	1400	1420	1420	1420	1420
vapor/electricidad	mm		1100	1250	1300	1300	1300	1300	1300
Altura H	mm	950	950	950	950	950	950	950	950
DIMENSIONES : INTERIOR DE LA CALDERA	UNIDAD								
Anchura	mm	D=700	700	850	1000	1250	1500	2000	2500
Fondo	mm		700	800	900	900	900	900	900
Altura	mm	450	450	450	450	450	450	450	450
CONSUMOS NOMINALES	UNIDAD								
Gas propano	kg/h	1,5	1,5	2	2	2,5	3	4	5
Gas natural	m³/h	3	3	4	5	6	7,5	10	12
Crudo reducido EL	l/h	3	3	3,5	4,5	5	7	9	10
Instalación eléctrica	kW	11	13	18	22	32	36	48	56
vapor, 5,0 bar	kg/h	45	50	60	80	100	120	160	200
vapor, 0,6 bar	kg/h	45	50	75	100	125	150	200	250

Dimensiones especiales previa solicitud.

PLANO DE DIMENSIONES





CONCEPTO COMPACTO DE SCHRÖTER: **THERMICjet®** KA/KK

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- > Estanqueidad al vapor y al gas del chasis y de todos los componentes relevantes
- > Dimensionado óptimo de todos los componentes como el aislamiento, los motores, ventiladores y canales

VENTAJAS PARA EL CLIENTE

- > Velocidad
- > Homogeneidad
- > Ahorro de energía
- > Pérdida de peso mínima
- > Rápida obtención del VALOR NOMINAL + Mantenimiento preciso del VALOR NOMINAL
- > Resultados constantes
- > Repetibilidad precisa de un resultado determinado



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



Tel. +49 (0) 54 25.95 00
Fax +49 (0) 54 25.18 28

info@schroeter-technologie.de
www.schroeter-technologie.de