



Aafe bageri

Moderne bageri og Just-in-Time leveringer året rundt

Bageriet Aafe er en del af en stor cateringvirksomhed, som hver dag forsyner tusinder af medarbejdere med bagværk i det sydvestlige Tyskland. Derfor er det yderst vigtigt, at bageriet er i stand til at levere deres brød til deres kunder hver eneste dag uden undtagelse. Da bageriet skulle renoveres og opgraderes med den nyeste teknologi, måtte nogle udfordringer først løses.

Trange rammer for renoveringen

Ved renoveringen af Aafe bageriet blev fire Hein stikovne med indbygget varmegenvindingssystem installeret. Rørene til ovnene blev placeret således, at der gik et rør fra den ene af skorstene til to af ovnene. Takket være denne ugunstige placering, måtte skorstensrørene op gennem de eksisterende tagåbninger. Det var af statiske grunde ikke muligt at skabe nye tagåbninger. For at gøre situationen mere besværlig, opstod der problemer, da den nye røgvarmeveksler skulle installeres.

De indbyggede skorsten DN 200 var ikke i stand til at garantere et konstant skorstenstræk i løbet af den samlede driftstid. Dette skete først, da et mekanisk røgsugersystem fra exodraft blev tilføjet til renovationen af bageriet.

Der blev anvendt to RSV250 røgsugere sammen med den automatiske styringsenhed EBC20.

exodraft er garant for vedvarende kvalitet

Bageovne kan sjældent fungere optimalt vha. et konventionelt skorstenssystem og uden mekanisk understøttelse. Et moderne bageri og Just-in-Time leveringer året rundt fungerer ikke optimalt sammen med en gammel skorsten, som har et udsving på op til 40 Pa mellem sommer og vinter, da den hurtigt når sin maksydelse. Vedvarende og tilfredsstillende bagningsresultater kan hermed ikke garanteres. Derfor behøver ethvert storbageri et røgsugersystem idag.

exodraft a/s
C. F. Tietgens Boulevard 41
5220 Odense SØ
Denmark

www.exodraft.com