

CASE STUDY

**ANWENDUNG:
AUTOMATISCHES ABSAUGSYSTEM FÜR MEHRSTÖCKIGE ÖFEN**

**ANWENDER:
INDUSTRIELLE BÄCKEREI**



AUFGABE: EIN AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM ZU INSTALLIEREN, UM ÖFEN MIT MEHREREN EBENEN SCHNELL UND EINFACH ZU REINIGEN

Industrielle Bäckereien müssen **strenge Qualitätsstandards** einhalten, um ein hervorragendes Endprodukt zu garantieren. Die Vermeidung von Verunreinigungen hat in der Lebensmittelindustrie Priorität: durch den Einsatz eines Ofenstaubsaugers können **Krümel, Backreste und verbranntes Mehl** schnell entfernt werden. Diese können, wenn sie im Ofen verbleiben, das Backen der nächsten Charge gefährden.

Mehretagenöfen werden häufig in industriellen Bäckereien eingesetzt. Dieser Ofentyp ist **sehr vielseitig**, da er die Herstellung einer großen Anzahl von Produkten gleichzeitig ermöglicht und so **die Produktionsprozesse optimiert**. Aufgrund ihrer Größe kann die Reinigung jedoch zeitaufwändig sein, wenn sie manuell durchgeführt wird, vor allem bei der Reinigung zwischen den Backvorgängen.



Warum eine sorgfältige Ofenreinigung in einer industriellen Bäckerei?

- Verbesserung der **Produktqualität**;
- Die Einhaltung der **Hygiene- und Qualitätsvorschriften** ist zu garantieren;
- Um **Zeit** bei der Reinigung zu sparen.

Durch die Investition in **ein automatisches Absaugsystem** für Bäckereien werden die Reinigungsvorgänge erheblich beschleunigt. Außerdem muss **kein Personal mehr beschäftigt werden**, um die Öfen zwischen den Backvorgängen abzusaugen.



AUTOMATISCHES ABSAUGSYSTEM

FÜR MEHRSTÖCKIGE ÖFEN

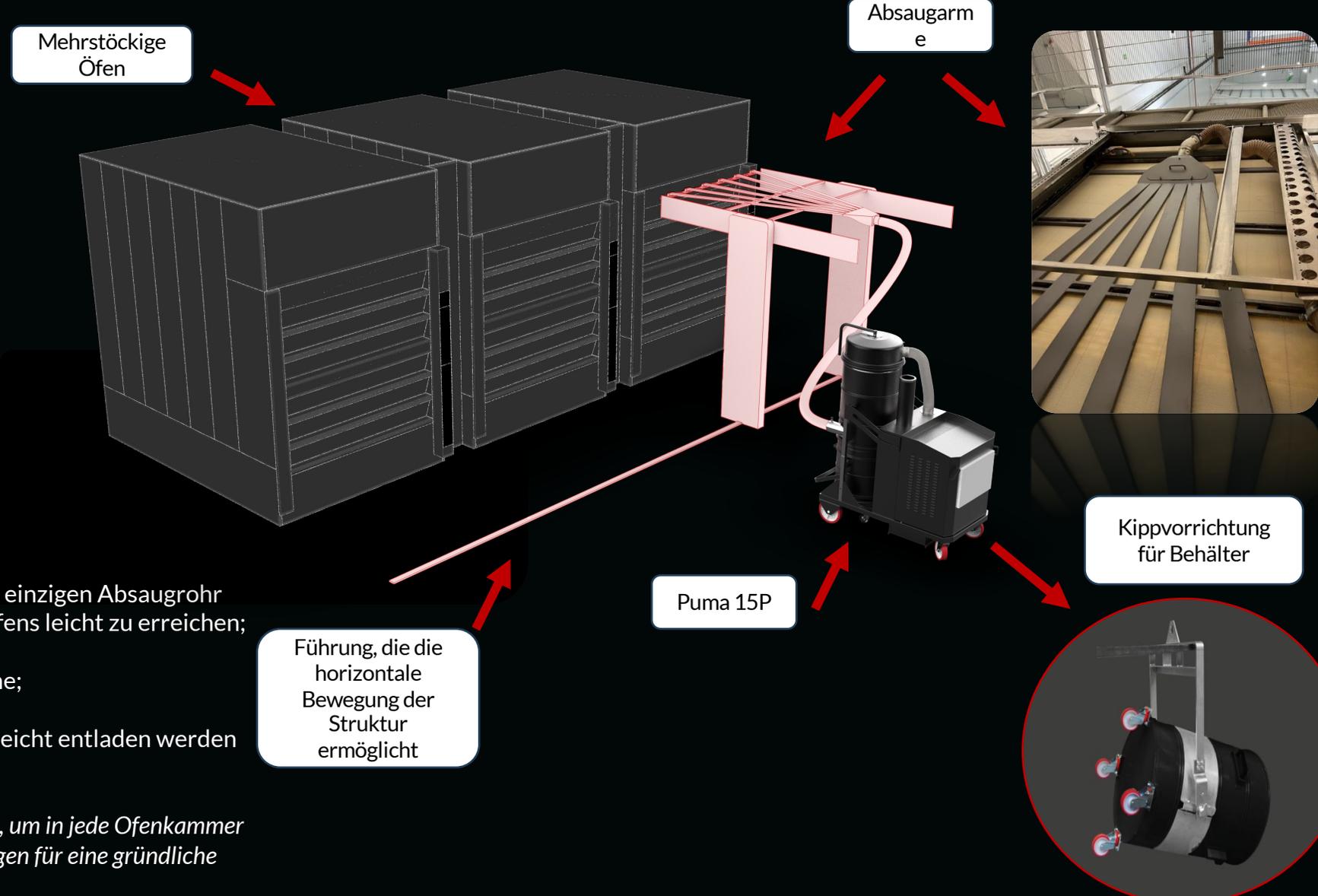
Unser Kunde musste Kochrückstände und verbranntes Mehl aus dem Inneren eines **mehrstöckigen Ofens** absaugen.

Um die Produktionszeit zu optimieren, wurde ein automatisches Absaugsystem benötigt, das hohen Temperaturen standhalten kann.

UNSERER ANLAGE: MERKMALE

- Eine Absauganlage;
- 6 Absaugarme mit Bürsten, die mit einem einzigen Absaugrohr verbunden sind, um alle Ecken des Backofens leicht zu erreichen;
- Metallstruktur für die Bewegung der Arme;
- Kit zum Kippen des Containers, damit er leicht entladen werden kann.

Dank der Metallstruktur heben sich die 6 Arme an, um in jede Ofenkammer zu gelangen. Sie bewegen sich hin und her und sorgen für eine gründliche Reinigung.



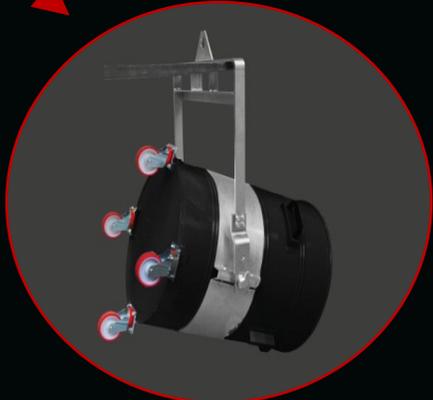
Mehrstöckige
Öfen

Absaugarme

Puma 15P

Kippvorrichtung
für Behälter

Führung, die die
horizontale
Bewegung der
Struktur
ermöglicht



AUTOMATISCHES ABSAUGSYSTEM PUMA 15 P

INDUSTRIESAUGER

Die für die automatische Absauganlage gewählte Absauganlage ist die **Depureco PUMA 15 P**.

Dieser leistungsstarke Industriestaubsauger verfügt über die folgenden Merkmale:

- Leistungsstarke **11-kW-Seitenkanalturbine**, die für Hochtemperaturanwendungen ausgelegt ist.
- **NOMEX-Filter**, für die Absaugung von Material bis zu 250° C.
- Automatisches Filterreinigungssystem **PSC** (erfordert Druckluft).
- **175-Liter-Sammelbehälter** mit Metallgriff und 4 schwenkbaren Rädern. In dieser Anwendung ist das Set zum Entleeren durch Kippen enthalten.
- **Fernsteuerung** des Geräts.
- **Drehbarer Füllstandssensor**, der die Ansaugung stoppt, wenn der Behälter seine maximale Kapazität erreicht.

Mit einem Industriesauger, der für hohe Temperaturen ausgelegt ist, können Sie den Ofen reinigen, während er noch heiß ist. Auf diese Weise können Sie sofort mit dem nächsten Backvorgang fortfahren, ohne stundenlange Arbeit zu verschwenden.

DEPURECO
INDUSTRIAL VACUUMS



11 kW
Seitenkanalturbine



NOMEX-Filter



Fernsteuerung



Automatisches
Reinigungssystem
PSC



175-Liter-
Sammelbehälter



Drehbarer
Füllstandssensor