

Lochbleche

Artikel vom 21. September 2018



Die Käserei Koller, Schweizer Familienbetrieb und Spezialist für die Herstellung von Raclettekäse, hat mit dem Unternehmen Jalu Inox ein vertikales Rack für die Käseveredelung und -auslieferung entwickelt. Es besteht aus mehreren planen Ebenen mit Hebeprofilen, die gestapelt werden können. Das System ist so konzipiert, dass es auch im leeren Zustand platzsparend gestapelt werden kann. Das reduziert die Transportkosten und begünstigt die CO₂-Bilanz. Um die Belüftung und das Abtropfen sicherzustellen, bestehen die einzelnen Ebenen aus Lochblechen von Schäfer. Auf ihnen kann der Käse ohne Umlagerung sowohl in das Salzbad getaucht als auch gelagert und transportiert werden. Das Unternehmen lieferte für das Projekt 1500 Edelstahllochbleche mit 1,5 mm Blechstärke sowie 190 Hebeprofile in 1.4404 Edelstahl. Durch das neue System ist es der Käserei gelungen, die zunehmende Nachfrage trotz steigender Logistikkosten und begrenzter Räumlichkeiten wirtschaftlich zu produzieren. Außerdem kann die Lagerung des Käses durchgängig hygienisch gehalten werden und

es wird vermieden, dass Stoffe aus den Blechen in den Käse diffundieren.

Hersteller aus dieser Kategorie
