

## Klimasysteme für die Käseerzeugung

Artikel vom 20. November 2020

Molkereibedarf



Das kanallose, selbstreinigende Klimasystem sorgt für bestmögliche Reifebedingungen (Bild: Stadler Luftklima).

Das kompakte Klimasystem »Esjet« von Stadler wird an einer Decke angebracht und verteilt anschließend die Luft durch Induktion gleichmäßig im gesamten Raum. Es basiert auf Sensoren sowie einer elektronischen Steuerung und regelt so gleichzeitig Temperatur und Feuchtigkeit im Raum. So kann sichergestellt werden, dass alle für die optimale Käseerzeugung notwendigen Bedingungen jederzeit erfüllt sind. Hierfür erzeugen ein oder mehrere Klimasysteme einen Luftstrom bzw. ein bewegtes Raumklima, das die natürliche Reifung von Lebensmitteln unter kontrollierten Bedingungen nahezu wartungsfrei erlaubt. Das modulare Konstruktionsprinzip ermöglicht den Einsatz sowohl in kleinen wie auch großen Skalen. Die speziell entwickelten Induktionsdüsen erzeugen einen zusätzlichen Sekundärluftstrom und verhindern ein Austreten großer Tropfen aus der Düse. So ist es möglich, die Befeuchtung indirekt zu generieren. Jedes Klimasystem und die Düsen werden individuell auf die optimalen Raumparameter ausgelegt und berechnet, um den größtmöglichen Wirkungsgrad zu erreichen. Die Klimageräte können nicht nur für die Käseerzeugung, sondern auch in der Fleisch- und Backwarenverarbeitung sowie in der Lebensmittelproduktion und in Lagerräumen eingesetzt werden. Hierfür sind fünf verschiedene Ausbaustufen verfügbar: zur reinen Luftumwälzung, mit zusätzlicher

Kühl- und Heizfunktion sowie Ent- und Befeuchtungsfunktion. Optional kann das System mit Stoß- bzw. Unterhaltsentkeimungs-Einheiten ausgestattet werden.

---

**Hersteller aus dieser Kategorie**

---