

## Europaweite Mietlösungen

Artikel vom **21. März 2022**

Kälteversorgung

Als deutsche Niederlassung der [Dawsongroup plc](#) verwaltet die [Thermobil Mobile Kühllager GmbH](#) mehr als 2800 ständig vermietete Anlagen. Anwender können dabei auf eine umfassende Erfahrung im Bereich Temperatursteuerung, Temperaturprozessstechnik und Umweltsimulation zurückgreifen.



Mit mobilen Kühllagern können auch kurzfristig zusätzliche Kapazitäten geschaffen werden, ohne dass Baumaßnahmen notwendig sind (Bild: Thermobil).

Die transportablen Kühllager des Typs »Super Box« sind in sechs verschiedenen Größen, mit einem Lagervolumen zwischen 30 und 145 Kubikmetern erhältlich, was einer Ladekapazität von 12 bis 44 Europaletten entspricht. Dabei ist die Lagertemperatur zwischen -30 und +25 Grad Celsius wählbar. Der Aufbau und die technische Ausstattung entsprechen allen europäischen Vorschriften für Sicherheit und Hygiene (HACCP) sowie der FDA-GMP-Guideline. Auch redundante Ausführungen mit zwei unabhängigen Hochleistungskälteaggregaten und einer Isolierung von 150 Millimetern sind lieferbar.

Die fugenfreie Wandkonstruktion sorgt in Verbindung mit optimierten Boden- und Dachisolierungen für einen vergleichsweise geringen Energieverbrauch. Somit sind alle

Wände praktisch aus einem Isolationspaneel gefertigt. Bei einer 6-Meter-Einheit gibt es daher genau wie bei einer 15-Meter-Einheit keine Kältebrücken durch gesteckte Paneele. Da die Wände und Decken in einer speziellen Konstruktion miteinander verbunden sind, gibt es auch hier keine Kältebrücken. Somit sind die mobilen Kühllager für die Aufstellung im Freien konzipiert und dabei regen-, wind- und schneelastsicher. Bei der Entwicklung der Kälteanlagen standen geringer Energieverbrauch, geringe Lärmemissionswerte und höchste Zuverlässigkeit im Vordergrund. Ein weiterer Vorteil ist das optionale GSM-Fernwartungssystem.

## **Sicherheit geht vor**

Wichtige Ausstattungsmerkmale sind ein flacher und isolierter Kunststoffboden mit Anti-Rutsch-Struktur, eine Sicherheitskühlraumtür mit Innenentriegelung und Türrahmenheizung, ein Streifenvorhang, besonders helle Innenbeleuchtung, Notbeleuchtung und Temperaturdatenlogger.

Ein umfangreiches Alarmsystem warnt nicht nur bei einer Temperatur-Grenzwertverletzung, sondern auch bei Stromausfall oder im Fall einer technischen Störung der Kälteanlage. Weiterhin ist auch ein Personalarm vorhanden. Über potenzialfreie Kontakte ist die Weiterleitung an die Gebäudeleittechnik möglich.

In der Praxis haben sich besonders Ausführungen mit einer Wand- und Dachisolierung von 150 Millimetern und einer nahezu 200 Millimeter dicken Bodenisolierung bewährt. Diese mobilen Kühllager haben einen sehr geringen Wärmedurchgangskoeffizienten. In Verbindung mit besonders energieeffizienten Kälteaggregaten senken diese Ausführungen im Vergleich zu herkömmlichen Seecontainern den Stromverbrauch um nahezu 75 Prozent.

## **Viele Varianten**

In der Ausführung als »Hot Box« ist eine Lagertemperatur von bis zu +80 Grad Celsius möglich. Neben dem Einsatz als Inkubator eignen sich diese Varianten auch als Wärmekammern für physikalische oder chemische Prozesse und Tests. Die »Super Box Klima« bietet nicht nur die Möglichkeit, die Temperatur genau zu steuern, sondern auch die relative Luftfeuchtigkeit genau zu regeln. Damit eignen sich diese Ausführungen für die Umweltsimulation oder zur Lagerung von Stabilitätsproben nach den ICH-Bedingungen.

Die ISO-Zelte »IFS-Hot«, »IFS-Chill« und »IFS-Freeze« sind aufblasbare Wärme- oder Kühllager für 20 oder 40 Europaletten. Die möglichen Lagertemperaturen reichen von +2 bis +60 Grad Celsius. Durch die aufblasbare Konstruktion sind diese mobilen Lager schnell installiert und somit auch leicht in Gebäude zu verbringen. Die »IFS«-Kühl- und -Wärmelager werden direkt auf dem Boden aufgestellt. Da Luft eine geringe Wärmeleitfähigkeit hat, sind die Isolationswerte sehr gut.



Die mobilen Schockfroster eignen sich besonders zum Kühlen oder Frosten großer Lebensmittelmengen (Bild: Thermobil).

Im Bereich Temperaturprozesstechnik bietet Thermobil ebenfalls ausgereifte Produkte an. Diese Schockfroster und Auftauanlagen sind oft in der Lebensmittelherstellung im Einsatz. »Super Froster« sind Schockfroster mit Gefrierleistungen von mehr als 120 Kilowatt (Kühlleistungen von bis zu 200 Kilowatt) und eignen sich besonders zum Kühlen oder Frosten großer Mengen an Lebensmitteln aller Art, zum Beispiel Backwaren, Fleisch, Joghurt, Obst- und Gemüse, Pizza, Sandwiches oder Tofu. Aufgrund der europaweiten Zusammenarbeit der Firmengruppe mit verschiedenen Lebensmittelherstellern ist hier neben theoretischen Berechnungsmodellen auch eine große Erfahrungsbasis vorhanden, die garantiert, dass eine Anlage für den jeweiligen Bedarf optimiert werden kann. Für schnelles Auftauen, Aufschmelzen und Aufwärmen von großen Produktmengen sind die »Temper Boxen« die richtige Wahl. Durch die genaue Regelung von Wärmezufuhr und Luftstrom werden auch große Mengen schnell und sicher aufgetaut. Die optimierte Verfahrenstechnik garantiert dabei minimale Auftauverluste.

Der »Temper Froster« ermöglicht als Kombination aus Schockfroster, Schockkühler und Auftauanlage die Nutzung einer einzigen Anlage für jeweils zyklisch wiederkehrende Temperaturprozesse.

Durch Modulbauweise sind auch große Kühllager mit über 200 Quadratmetern Kühl- oder Tiefkühlfläche möglich. In diese »Super Box XL« lassen sich auch arbeits- und prozesstechnische Einheiten wie der »Super Froster« integrieren. Neben der Möglichkeit, die Einheiten auf eine befestigte Fläche zu stellen, ist auch eine Andockung an Gebäude, Laderampen oder Raumcontainer realisierbar. Dabei garantieren die Kühlraumtüren ohne Stangenverriegelung unterhalb des Bodens einen ebenen Übergang zum Gebäude oder zur Laderampe. Durch sinnvolles Zubehör wie Seitentüren oder Untergestelle sind alle Produkte an individuelle Anforderungen anpassbar.

## Umfangreicher Service inklusive

Die Aufstellung aller Anlagen wird grundsätzlich von geschultem Fachpersonal ausgeführt. Eine entsprechende Einweisung des Bedienpersonals vor Ort ist ebenfalls enthalten.



Die Aufstellung wird von geschultem Fachpersonal ausgeführt, eine Einweisung des Bedienpersonals vor Ort erfolgt ebenfalls (Bild: Thermobil).

Weiterhin wird jede Anlage durch ein speziell ausgebildetes Serviceteam regelmäßig gewartet. Bei Ausfall einer Anlage bietet der hauseigene 24-Stunden-Service eine Kundenbetreuung auch im Notfall und garantiert Anwendern eine schnelle Reparatur der Anlage. Dieser Service ist im Mietpreis enthalten.

Thermobil stellt damit ein umfangreiches Mietangebot zur Verfügung, das sich nicht nur für kurzfristige Interimslösungen, sondern auch für langfristige Kundenprojekte eignet – und das nahezu ohne Kapitalbindung sowie mit dem entsprechenden Service- und Garantiepaket. Durch diese Flexibilität ist es auch kurzfristig möglich, auftragsbezogene Kapazitätserweiterungen ohne Baumaßnahmen zu realisieren. Von Vorteil ist auch, dass wertvolle Produktions- oder Verkaufsflächen innerhalb vorhandener Gebäude erhalten bleiben.

Alle Temperaturlager und prozesstechnischen Anlagen von Thermobil sind im Freien aufstellbar und schnell einsatzbereit. Die Produkte entsprechen den EU-Anforderungen nach Sicherheit und Hygiene (HACCP), und auch die Richtlinien der FDA-GMP-Guideline werden erfüllt.



**Thermobil mobile Kühllager GmbH**  
**Infos zum Unternehmen**

---

**Thermobil mobile Kühllager GmbH**  
Otto-Schott-Str. 30

D-41542 Dormagen

---

02133 5064-0

---

[info@thermobil.de](mailto:info@thermobil.de)

---

[www.thermobil.de](http://www.thermobil.de)

---