



Pfalzmarkt Mutterstadt eG

Kälteerzeugung Halle 2
Bereich Normalkühlung
Obst und Gemüse

Realisierung: 2005

*„Europäische Drehscheibe
für Obst und Gemüse“*

Unsere Aufgabenstellung:

Da die Nachfrage nach frischem Obst und Gemüse durch die Erweiterung der EU ständig steigt, wurden Lager- und Betriebsfläche bei der Pfalzmarkt eG in Mutterstadt/Pfalz um rund 15.500 m² auf 45.300 m² erweitert. Etwa 1/3 der neuen Halle 2 wird als Lager- und Umschlagplatz für Obst und Gemüse genutzt. Diese Fläche ist in verschiedenen Temperaturbereiche eingeteilt und dient zur Zwischenlagerung und Kommissionierung von regionalen Obst- und Gemüsesorten.

Unsere Lösung:

Zur Versorgung der Kühlstellen mit Kälte sind zwei R404A-Verbundanlagen, eine mit 650 kW und eine mit 720 kW Kälteleistung, im Einsatz.

Relativ einfach war die Entscheidungsfindung darüber, welche Art von Verflüssigern zur Rückkühlung des Kältemittels eingesetzt werden sollten. Eingebaut sind insgesamt vier Axialverflüssiger aktuellster Generation mit einer Gesamtleistung von 2.250 kW.

Aus Platzgründen wurden in den zehn Durchlade-Schnellkühlräumen jeweils drei modifizierte Hochleistungsverdampfer mit integrierter 90°-Luftumlenkung und automatisch gesteuerter Abtauclappe eingesetzt.

Die zehn Schnellkühlräume für die kurz-, mittel- und langfristige Lagerung entsprechender Obst- und Gemüsesorten sind auf der Breitseite Standverdampfern ausgerüstet. Es handelt sich dabei um eine Maßanfertigung mit integrierten Abtauclappen.

Bei der Kühlung der zentralen Kommissionsfläche kommen drei jeweils 6.200 kg schwere Isolierkühler zum Einsatz. Diese sind direkt an Luftkanäle angeschlossen und sorgen durch optimierte Luftauslässe für eine zugfreie, gleichmäßige und geräuscharme Luftverteilung über die gesamte Kommissionierfläche.

Die Regelung ist autark und verfügt über die Einbindung in das übergeordnete MSR-System über den CAN-Bus. Die Störweiterleitung und Übertagung der aktuellen Anlagedaten erfolgt mittels externe PC-Anbindung. Zum Einsatz kam hierbei die Produktlinie Frigolink aus dem Hause Wurm.

SIE HABEN FRAGEN ZU UNSEREN PROJEKTEN?

RUFEN SIE UNS AN: **0 62 03 . 48 05**