

Anwenderbericht

Ewiges Eis hermetisch abgeriegelt

Tiefkühltoore von EFAFLEX sorgen im Tiefkühlager von Transgourmet Hildesheim für konstante Temperaturen.

Nachdem 1955 der Trend zur Tiefkühlkost aus den USA erstmalig und zaghaft in Deutschland wahrgenommen wurde, haben sich unsere Gewohnheiten im Genuss von Nahrungsmitteln in den vergangenen 60 Jahren grundlegend geändert. Weltweit sorgen temperaturgeführte Läger mit entsprechender Logistik dafür, dass wir unabhängig von Jahreszeiten frisches Fleisch, Obst und Gemüse sowie Frischeprodukte auf den Tisch bekommen. Um Tiefkühlzonen sicher und dicht abzuschließen, hat Transgourmet, der Speziallieferant für Hotellerie, Gastronomie, Betriebsverpflegung und soziale Einrichtungen, sein Tiefkühlager in Hildesheim nach der Erweiterung mit Tiefkühltooren EFA-SST-TK-100 von EFAFLEX ausgerüstet.

„Unsere alten Tiefkühltoore waren für die vielen Öffnungszyklen zu alt und zu schwer. Die neuen Tiefkühltoore eines anderen Anbieters versahen ihren Dienst nicht, wie geplant“, berichtet Harald Künzl. Er verantwortet die Leitung der Logistik im Hauptumschlagslager für ganz Norddeutschland im Bereich Lebensmittel. Um mit zuverlässiger Technik arbeiten zu können, tauschte Transgourmet die zwischenzeitlich eingebauten Tore gegen die neueste Generation schnelllaufender Tiefkühltoore von EFAFLEX.

„Wir brauchten Tore, die trotz vieler Öffnungen die Kälte im Lager hält. Bis jetzt haben wir täglich zwischen 300 und 400 Öffnungszyklen; Tendenz steigend, denn das Lager wird erst noch befüllt“, erklärt der Logistikleiter.

„Im Hauptumschlagslager in Hildesheim haben wir 21 Räume mit eigenen Temperaturen, je nach Warengruppe“, erklärt Harald Künzl. „Allein das Tiefkühlager hat zwischen drei und vier Bereiche mit verschiedenen Temperaturen. Da sind die Tiefkühltoore elementar wichtig. Die Energiekosten steigen ständig und für die Qualität unserer Waren ist es unabdingbar,

dass die Temperaturen in den Tiefkühlbereichen konstant bleiben. Hohe Bewegungsgeschwindigkeiten und die gute Isolation der Tore von EFAFLEX passen da sehr gut in unser Konzept.“

Die ausgeklügelte Konstruktion des Tiefkühltores EFA-SST-TK-100 folgt dem Trend zu Produkten und Betriebsausrüstungen, die sich positiv auf die Energiebilanzen von Unternehmen auswirken. Das Schnelllauftor ist hoch belastbar und kann daher auch dauerhaft „taktend“ besonders in Kühlhäusern mit häufigen Ein- oder Auslagerungsprozessen effizient eingesetzt werden. Eine dynamische Torblatt- und Spiralführung AFM (Active Framework Mechanism) sorgt dafür, dass das Torblatt im geschlossenen Zustand in Richtung Torzarge zu einer umlaufenden Profildichtung hin verschoben wird und somit Tiefkühlbereiche nahezu hermetisch abschließt. Im Vergleich zu anderen Torkonstruktionen erfolgt die Torblattaufnahme in einer Spiralvorrichtung auf der äußeren, also der warmen Seite des Tores. Direkt in der Kälte werden Kontaktflächenheizungen eingesetzt, die in den umlaufenden Dichtprofilen, den Lamellendichtungen und im Kontaktleistenprofil integriert sind, um die Berührungsflächen der Dichtungen zum Torblatt, zum Boden und zu den einzelnen Lamellen des Torblattes eisfrei zu halten. Mit einem U-Wert von 0,62 W/m²K bei der Abmessung 4000 x 4500 mm bietet Efaflex ein besonders dichtes und gut isoliertes TK-Niedrigenergiertor an.

Die hervorragende Isolation des EFA-SST-TK-100 mit EFA-AFM wird unter anderem durch die Verwendung von 100 mm starken, thermisch getrennten und isolierten EFA-THERM-Lamellen erreicht. Die Lamellen sind einzeln an den Scharnierbändern befestigt. Das sorgt für die sprichwörtliche Laufkultur, unerreichte Langlebigkeit und höchste Funktionalität. Darüber hinaus kann im Bedarfsfall jederzeit ein schneller und einfacher Lamellenwechsel vorgenommen werden. Dies sei sehr wichtig, um die Qualität der Waren zu keiner Zeit infrage zu stellen, sagt Harald Künzl.

Wie auch die anderen Tore des Hauptumschlagslagers von Transgourmet für Norddeutschland sind auch die Tiefkühl Tore mit besonderen Zugangskontrollen gesichert, denn Transgourmet hat den Status eines „behördlich anerkannten Bekannten Versenders“ inne. Das bedeutet, dass die Lieferungen nicht gesondert geprüft, geröntgt und freigegeben werden müssen, bevor sie in ein Luftfahrzeug verladen werden dürfen. Somit entstehen für die Tochtergesellschaft der Coop-Gruppe keine erhöhten Frachtkosten, besonders aber

kein Risiko von Lieferverzögerungen. Denn die will sich der Marktführer nicht leisten. Als Vollversorger bietet er ein umfassendes Sortiment von Lebensmitteln, Ge- und Verbrauchsgütern sowie Großküchenausstattungen aus einer Hand. Kompetente Beratung und perfekter Service sorgen ebenso für zufriedene Kunden wie eine leistungsfähige Logistik. 80 LKW fahren allein von Hildesheim jeden Tag Waren nach ganz Norddeutschland. Mit über 35.000 Kunden, mehr als 3.300 Mitarbeitern und rund 1,3 Mrd. Euro Umsatz gilt Transgourmet als einer der Marktführer.

Pressekontakt
bei EFAFLEX:
Herr Alexander Beck
0049 8765 – 82126
alexander.beck@efaflex.com