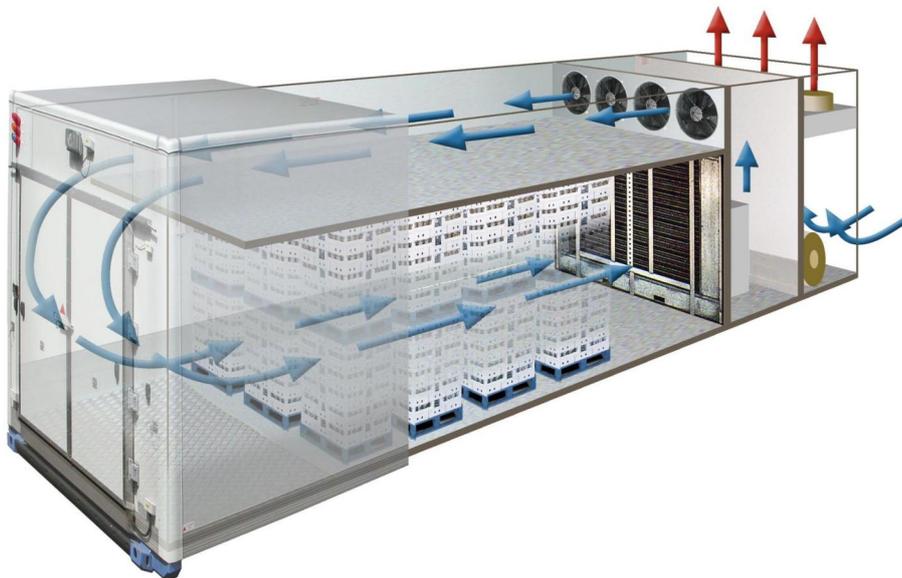


Dawsongroup Thermobil Austria GmbH bietet europaweite, mobile Mietlösungen für Kälte und Hitze

Dawsongroup Thermobil Austria GmbH ist die Österreich-Niederlassung der Dawsongroup plc., Europas führendem Vermieter von transportablen Temperaturlösungen von -45°C bis $+80^{\circ}\text{C}$.



Thermobil-Superfroster sind Schockfroster mit Gefrierleistungen von mehr als 120 kW (Kühl-leistungen von bis zu 200 kW). © Dawson-Group

Mietlösungen für transportable Temperaturanlagen

Die Dawsongroup plc. ist Europas führender Vermieter von transportablen Temperaturlagern, Auftaulagern und Schnellgefrieranlagen. Mehr als 2800 ständig vermietete Anlagen in nahezu allen Industriebereichen, garantieren ein

großes Erfahrungspotenzial im Bereich Temperatursteuerung, Temperaturprozesstechnik und Umweltsimulation. Thermobil bietet Mietlösungen, die nicht nur kurzfristige Interimslösungen abdecken, sondern auch langfristige Kundenprojekte, nahezu ohne Kapitalbindung und mit dem entsprechenden Service- und Garantiepaket abgesichert. Durch diese Flexibilität ist es auch kurzfristig möglich, auftragsbezogene Kapazitätserweiterungen zu realisieren, ohne dass zusätzliche Baumaßnahmen notwendig werden. Alle Temperaturlager und prozesstechnischen Anlagen von Thermobil sind im Freien aufstellbar und schnell einsatzbereit. Allerdings ist auch eine Andockung an Gebäude, Laderampen oder Raumcontainer leicht und schnell realisierbar.

SuperBox in sechs Größen

Bei den transportablen SuperBoxen ist die Lagertemperatur frei wählbar (-30 °C bis +25 °C). Der Aufbau und die technische Ausstattung entsprechen allen europäischen Vorschriften für Sicherheit und Hygiene (HACCP) und der FDA-GMP-Guideline. Selbstverständlich sind die SuperBoxen von Thermobil auch in redundanter Ausführung mit zwei unabhängigen Hochleistungskälteaggregaten. Bestens bewährt haben sich die SuperBoxen mit einer Wand-Dachisolierung von 150 mm und einer nahezu 200 mm dicken Bodenisolierung. Diese SuperBoxen haben einen besonders geringen Wärmedurchgangskoeffizienten. Damit definiert Thermobil auch in puncto Umweltverträglichkeit und CO₂-Emissionen neue Maßstäbe.

Geringer Energieverbrauch

In Verbindung mit besonders energieeffizienten Kälteaggregaten senken diese SuperBoxen, im Vergleich zu herkömmlichen Seecontainern, den Stromverbrauch um nahezu 75 %. Die fugenfreie Wandkonstruktion garantiert in Verbindung mit einer optimierten Boden- und Dachisolierung einen vergleichsweise geringen Energieverbrauch. Somit sind alle Wände praktisch aus einem Isolationspaneel gefertigt – bei einer 6-Meter-Einheit

genauso wie bei einer 15 Meter langen Einheit. Hier gibt es somit keine Kältebrücken durch gesteckte Paneele. Da die Wände und Decken in einer speziellen Konstruktion miteinander verbunden sind, gibt es auch hier keine Kältebrücken.

Alle Anlagen können im Freien aufgestellt werden

Somit sind alle Superboxen für die Aufstellung im Freien konzipiert und sind regen-, wind- und schneelastsicher. Wichtige Ausstattungsmerkmale sind ein flacher und isolierter Kunststoffboden mit Anti-Rutsch-Struktur, Sicherheitskühlraumtür mit Innenverriegelung und Türrahmenheizung, Streifenvorhang, heller Innenbeleuchtung, Notbeleuchtung und Temperaturdatenlogger.

Ein umfangreiches Alarmsystem warnt nicht nur bei einer Temperatur-Grenzwertverletzung, sondern auch bei Stromausfall, oder einer technischen Störung. Zudem ist auch ein Personen-Alarm vorhanden. Über potenzialfreie Kontakte ist die Weiterleitung an die Gebäudeleittechnik (GLT) möglich.



Die SuperBox gibt es in 6 verschiedenen Größen mit einem Lagervolumen zwischen 30 m³ und 145 m³. Dies entspricht einer Ladekapazität von 12 bis 44 Euro-Paletten. © Dawson-Group

Schockfroster und Auftauanlagen von Thermobil

Im Bereich Temperaturprozesstechnik bietet Thermobil ebenfalls ausgereifte und innovative Produkte. Die Schockfroster und Auftauanlagen sind meist in der Lebensmittelherstellung im Einsatz. Thermobil Super- Froster sind Schockfroster mit Gefrierleistungen von mehr als 120 kW (Kühlleistungen von bis zu 200 kW). Sie eignen sich besonders zum Kühlen oder Frosten von großen Mengen von Lebensmitteln aller Art. Aufgrund der europaweiten Zusammenarbeit der Firmengruppe mit verschiedenen Lebensmittelherstellern, ist hier neben theoretischen Berechnungsmodellen eine fundierte Erfahrungsbasis vorhanden. Dies garantiert, dass die Anlage für den jeweiligen Bedarf optimiert werden kann. Für schnelles Auftauen, Aufschmelzen und Aufwärmen von großen Produktmengen ist die TemperBox die richtige Wahl. Durch die genaueste Regelung von Wärmezufuhr und Luftstrom werden auch große Mengen schnell und sicher aufgetaut. Die optimierte Verfahrenstechnik garantiert dabei auch minimale Auftauverluste.

Der TemperFroster von Thermobil

Der TemperFroster von Thermobil ist die Kombination aus Schockfroster, Schockkühler und Auftauanlage. Diese Anlage ist die Weiterentwicklung von Thermobils prozesstechnischen Einheiten auf die kundenspezifischen Anforderung. Der TemperFroster ermöglicht dem Kunden, nur eine Anlage für seine jeweils zyklisch wiederkehrenden Temperaturprozesse zu nutzen. Dies optimiert die zeitliche und räumliche Nutzung einer Anlage. Die SuperBox Klima ermöglicht dem Anwender nicht nur die Möglichkeit, die Temperatur genau zu steuern, sondern auch die relative Luftfeuchtigkeit wird genauestens geregelt. Die SuperBox Klima ist somit die perfekte Box für die Umweltsimulation, Lagerung oder Reifeprozesse. In der Ausführung als HotBox ist eine Lagertemperatur bis zu plus 80 °C möglich. Neben dem Einsatz als Inkubator eignen sich die Hotboxen auch als Wärmekammern für physikalische, chemische Prozesse und Tests.

www.Thermobil.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at