



Informe de referencia



BOSCH

Innovación para tu vida

Fabricante de alimentos utiliza caldera de vapor Loos con servicio completamente automático

En Mester Altländer Fleischwaren GmbH de Buxtehude, se ha puesto en marcha una nueva caldera de vapor de la marca Loos, perteneciente a Bosch Industriekessel. Entre los criterios decisivos más importantes para el nuevo sistema de calderas destaca principalmente, además de la eficiencia energética y la fiabilidad, la posibilidad de ofrecer un servicio completamente automático. Con el sistema automático de salida, disponibilidad y arranque SUC para calderas de vapor de alta presión, introducido en marzo de 2011, Bosch Industriekessel logró cumplir los requisitos del cliente. A diferencia del sistema de calderas antiguo, la nueva caldera tipo Universal UL-S con quemador de gas natural, ahorra además alrededor del 10% de energía, y las emisiones de CO₂ se reducen en la misma proporción.

La variante de control y equipamiento SUC facilita el manejo de la caldera de vapor: el proceso de arranque y salida se realiza presionando un botón o mediante una señal de solicitud externa. Las funciones automáticas protegen el sistema de cargas innecesarias durante los arranques en frío y durante el estado preliminar a la producción. Las funciones de seguridad SUC también intervienen durante el servicio normal cuando es necesario y evitan el arrastre de agua y los problemas derivados de ello, como la salinización, la corrosión y los golpes de agua. Todas las funciones automáticas se pueden activar con el control de caldera LBC, manejable mediante pantalla táctil. Gracias a esta variante de control, el servicio de productos cárnicos obtiene seguridad en el

proceso. Además, el personal de servicio se ve aliviado de numerosas tareas manuales, como la apertura progresiva de la válvula de vapor principal.

También forma parte del equipamiento un economizador integrado que permite un servicio económico y ecológico. La instalación para desgasificación parcial del agua de alimentación SET suministra agua de alimentación procesada térmicamente a la caldera de vapor y recoge el reflujo de agua condensada. Además, la instalación dispone de un enlace de teleservicio; el acceso remoto permite consultar los datos de servicio del sistema, analizarlos y optimizarlos.

Con una capacidad de generación de vapor de 2000 kilogramos por hora, la caldera facilita el vapor de proceso necesario para distintos pasos de producción, como limpieza, cocción a fuego lento, esterilización y cocción por ebullición, para un máximo de 50 toneladas diarias de carne y embutido.

De la planificación, el emplazamiento y la instalación lista para el servicio de la caldera se encargó el constructor de plantas Tewe GmbH de Hamburgo. En lo concerniente a la técnica de calderas moderna y a la puesta en marcha, la empresa recibe apoyo a través de la organización de venta y servicio norte de Bosch Industriekessel GmbH.



La caldera de vapor UL-S de Loos con un sistema automático de arranque innovador y la instalación para desgasificación parcial del agua de alimentación durante la producción de Mester Altländer Fleischwaren GmbH.