

Lösung für stark verschmutzte Rauchwagen

Mohn, Meinerzhagen, hat für Hochreiter Fleischwaren, Bad Leonfelden/Österreich, eine Kabinen-Waschanlage vom Typ KWA-UDT umgesetzt. Im Mittelpunkt standen zwei Anforderungen:

die zuverlässige Reinigung stark verschmutzter Rauchwagen (Selchwagen) und die Einbindung in die hygienisch anspruchsvollen Rahmenbedingungen. Gerade dort, wo sich Eiweißreste und Fleischanhaftungen an Gittern und Rauchspießen festsetzen, entscheidet die Reinigungsqualität über Nacharbeit, Laufwege und letztlich über die Stabilität im Schichtbetrieb.

Herzstück der Lösung ist eine rotierende Waschplattform in Kombination mit einer gegenläufig rotierenden Crossflow-Spritzung. Dadurch sollen Sprüschatten reduziert und auch schwer zugängliche Bereiche zuverlässig benetzt werden. Die wasserdurchströmten Düsenrohre werden über Antriebe auf dem Maschinendach in Rotation versetzt. In der Anlage selbst sind laut Spezifikation keine beweglichen Teile oder Schlauchverbindungen vorgesehen – das soll Wartungsfreundlichkeit und Betriebssicherheit unterstützen. Der Waschprozess endet mit einer Frischwasserklarpülung.

Die Kabinenwaschanlage ist nahezu vollständig aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Das Maschinengehäuse ist doppelwandig, schall- und wärmege-dämmt, einteilig ausgeführt und komplett verschweißt. Für die Umwälzung arbeiten zwei Edelstahlkreiselpumpen, jeweils 7,5 kW, mit 1000 l/min bei 5 bar. Die Waschtankfüllung beträgt 900 l (einmalig zum Schichtbeginn); pro Charge sind 10 bis 30 l Frischwasser vorgesehen (einstellbar). Als Richtwert wird eine Stundenleistung von rund 20 Rauchwagen genannt. Der Schaltschrank Rittal HD aus Edelstahl in



Das 2-Türen-Prinzip ermöglicht bei der Selchwagen-Waschanlage eine Zonentrennung in Rein- und Unreinbereich.

Mohn

Hygienic-Design-Ausführung mit Schutzart IP69 ist auf eine hohe Reinigungsbelastung ausgelegt, und Edelstahl-Kabelverschraubungen passen zum Materialkonzept in der Fleischverarbeitung, wo glatte, beständige Oberflächen eine zentrale Rolle spielen.

Ebenfalls integriert wurde eine Wrasenabsaugung. Über Absaughauben an beiden Enden und zwei Edelstahlradialventilatoren (Karl Klein) erfolgt die Absaugung zeitgesteuert über das Waschprogramm. Das trägt dazu bei, die Feuchte- und Kondensatbelastung im Raum zu reduzieren und die Bedingungen rund um die Anlage – etwa beim Be- und Entladen – beherrschbar zu halten.

Für die thermische Prozessführung ist die Anlage mit einer indirekten Tankheizung über Dampf im Wärmetauscherprinzip ausgeführt.

Gesteuert wird die Anlage über eine Siemens S7-1200 mit HMI-Display. Damit lassen sich Programme, Zustände und Einstellungen direkt an der Maschine nachvollziehen und bedienen. Ergänzend wurde eine Spülmittelpumpe mit Leitwertmessung integriert. Durch die messwertgestützte Dosierung kann die Zugabe von Chemie kon-

trolliert geführt werden, was die Konstanz im Prozess unterstützt und Einstellungen im Betrieb nachvollziehbarer macht.