



## Aafe Bakeri

### Moderne bakeri og Just-in-Time leveringer året rundt

**Aafe Bakeri er en del av en stor cateringvirksomhet som daglig forsyner tusener av medarbeidere med bakverk i det sørvestlige Tyskland. Det er derfor særdeles viktig at bakeriet er i stand til å levere brød til kundene sine hver eneste dag uten unntak. Da bakeriet skulle fonyes og oppgraderes med nyeste teknologi, måtte noen utfordringer løses først.**

#### **Trange rammer for renoeringen**

I forbindelse med renoeringen av bakeriet ble det også installert fire Hein bakerovner med integrert varmegjenvinningssystem. Rørene til ovnene ble plassert slik at det gikk et rør fra den ene av skorsteinene til to av ovnene. På grunn av denne ugunstige plasseringen måtte skorsteinsrørene føres opp gjennom de eksisterende takåpningene. Av statiske grunner var det ikke mulig å lage nye takåpninger. Som om ikke det var nok, oppsto det også problemer da den nye røykvarmeveksleren skulle installeres.

Den integrerte skorsteinen DN 200 var ikke i stand til å garantere et konstant skorsteinstrekk i hele driftstiden. Dette skjedde først da et mekanisk røyksugersystem fra exodraft ble montert i forbindelse med renoeringen av bakeriet.

Det ble tatt i bruk to RSV250 røyksugere sammen med den automatiske styringsenheten EBC20.

#### **exodraft er garantist for kontinuerlig kvalitet**

Bakerovner fungerer sjelden optimalt bare med et konvensjonelt skorsteinssystem og uten mekanisk støtte. Et moderne bakeri og Just-in-Time leveringer året rundt fungerer ikke optimalt sammen med en gammel skorstein som har en svingning på inntil 40 Pa mellom sommer og vinter, da den hurtig når sin maksytelse. Vedvarende og tilfredsstillende bakeresultater kan følgelig ikke garanteres. Derfor behøver ethvert storbakeri et røyksugersystem i dag.