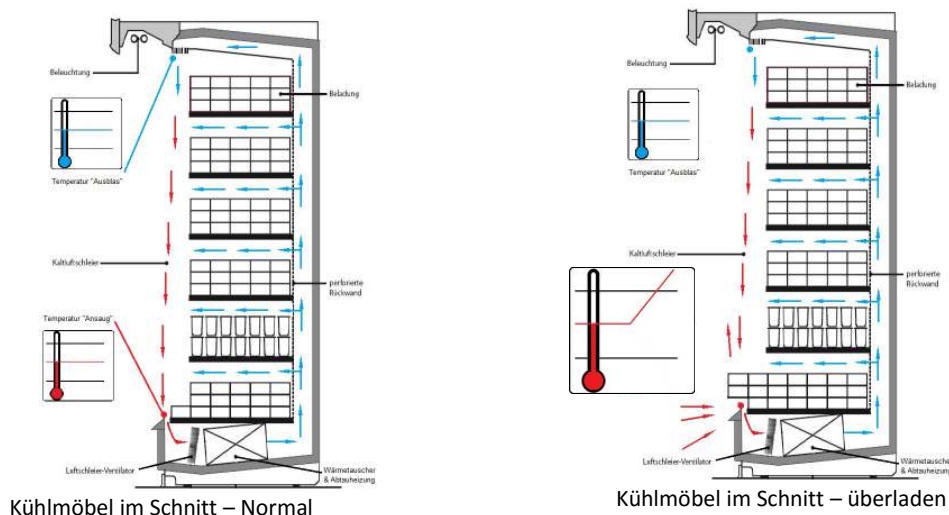


Monitoring (HACCP) Kühlmöbel

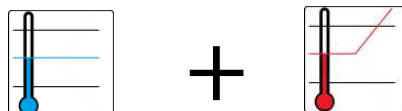
Neben der Sauberkeit von Kühlmöbeln (automatischer Reinigungsplan, MK2 Regler) hat die Produkttemperatur den größten Einfluss auf die Lebensmittelhygiene, und ist wesentlicher Bestandteil eines jeden HACCP Konzepts.



Versteht man die Kältetechnik von Kühlmöbeln, die die kalte Luft eines Wärmetauschers durch einen Ventilator im Möbel verteilen, so liegt die Produkttemperatur (HACCP) unter Normalbedingungen zwischen der wärmsten und kältesten Temperatur des Luftkreislaufes im Kühlmöbel.

Überwacht man also die wärmste (Ansaug) und kälteste (Ausblas) Temperatur, so hat man eventuell eintretende Probleme des Produktes im Griff, auch weil das Produkt aufgrund seines Gewichts erst verzögert die Lufttemperatur annehmen wird.

Klassiker: „Überladenes Möbel“



Der Ausblas merkt davon nichts, eine Überwachung nur des Ausblases bringt keine Sicherheit (genauso wie eine reine „Ausblasregelung“ gefährlich ist!), gleichzeitig steigt der Ansaug, denn es werden nun Temperaturen aus dem Raum angesaugt.

„Temperaturmonitoring verät alle Probleme von Technik & Betrieb“