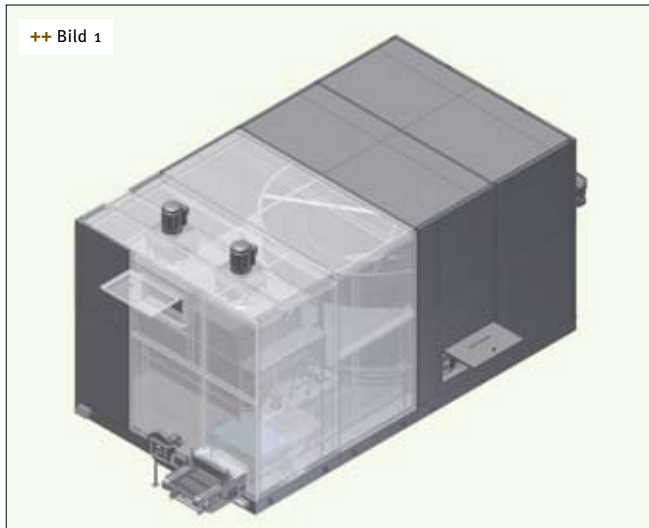


# Kältekompetenz

ANLÄSSLICH DER ANUGA FOODTEC STELLT DIE GEA REFRIGERATION TECHNOLOGIES GMBH, BOCHUM, DEUTSCHLAND, SPIRALFROSTER MIT SELBSTSTAPELNDEM GEA Q-BELT™-FÖRDERBAND SOWIE ZWEI WEITERE NEUE FROSTER-SERIEN VOR.



++ Bild 1  
Spiralfroster der GEA Maxi-Stack™-Serie nutzen das selbststapelnde GEA Q-belt™-Förderband

**+** Anfang 2012 hat sich die GEA Grasso GmbH, Berlin, unter dem Namen GEA Refrigeration Germany GmbH neu firmiert. Damit ist Berlin nicht nur Fertigungsstandort für Grasso-Produkte, von hier aus vertreibt das Unternehmen neben den Kältekompressoren und Flüssigkeitskühlsätzen auch weitere Produkte des GEA Segmentes für Gefrier- und Kältetechnik, zum Beispiel Froster. Insgesamt gehört Kältetechnik seit 1991 zu den wesentlichen Standbeinen der GEA und bildet heute eines von insgesamt sechs Unternehmenssegmenten. Mit über 2.800 Mitarbeitern erwirtschaftete GEA Refrigeration Technologies im Jahr 2010 weltweit einen Umsatz von 563,7 Mio. EUR, vor allem in der Lebensmittelindustrie. Mit Kunden wie der Groupe Brossard, Le Neubourg, Frankreich, arbeitet das Unternehmen bereits seit Jahren in der Backbranche. Hier kamen die Spiralfroster der GEA zum Tiefkühlen der Backwaren zum Einsatz.

Mit der Akquisition des Spezialförderbandspezialisten QPM Manufacturing hat GEA in 2011 ihre Kältetechnik-Kompetenz um eine wesentliche Froster-Komponente erweitert.

„Wir sind stolz darauf, nun die wesentlichen Komponenten unserer nächsten Chiller- und Froster-Generation aus einer Hand entwickeln und fertigen zu können“, sagt Andreas Meier, President Sales DACH. „Erstes Ergebnis ist der GEA Maxi-Stack™, ein Spiralfroster mit selbststapelndem GEA Q-belt™-Förderband.“ Wesentlicher Vorteil ist, so Meier, dass die sonst bei Spiralfrostern typischen Gleitschienen nicht mehr notwendig sind. Der Froster arbeitet also ohne Trommel und ohne Schienen, denn jedes Band trägt sich quasi selbst. Damit ist der Maxi-Stack besonders für kleinere Unternehmen geeignet, denn bei gleicher Stellfläche sind höhere Gefrierleistungen (von bis zu 3.500 kg/Std.) möglich. Des Weiteren sorgt die intensivere Verzahnung für mehr Stabilität und weniger Reibung zwischen den Ebenen bei langen Bändern, erklärt Meier.

Im Rahmen der Anuga FoodTec (vom 27.–30. März 2012 in Köln) wird GEA Refrigeration Technologies zwei weitere neue Froster-Serien vorstellen. Die Anlagen der nun verbesserten E-Tec-Serie werden im Werk vormontiert, was die Installationszeit um etwa 40 % verkürzt. Außerdem wird diese Serie mit geschraubten und silikonierten Nähten angeboten. Die A-Tec-Serie bietet eine geänderte Luftführung und kann durch die vollverschweißte EdelstahlAusführung höheren Hygieneanforderungen dienen. Beide Serien arbeiten im Leistungsbereich von 200 kg/Std. im kompakten Bereich und bis hin zu 7.000 kg Gefriergut/Std. im modularen Bereich. Neben der reinen Produktentwicklung setzt GEA viele Anstrengungen in dem Bereich der Nachhaltigkeit ein. So werden innovative Ideen im Unternehmen durch interne Wettbewerbe und Preise gefördert. „Jeder Mitarbeiter darf und soll seinen Beitrag dazu leisten. Und am Ende erhält natürlich auch er persönlich die Lorbeeren dafür“, sagt Meier. Nicht umsonst wurde GEA aufgrund seines Innovationsmanagements im letzten Jahr beim Wettbewerb „Best Innovators 2010/11“ zum Branchensieger Maschinenbau gekürt. Speziell im Bereich der Kältetechnik liegt die Betonung auf natürlichen Kältemitteln wie Ammoniak und Kohlendioxid, die im Stoffwechsel der Natur vorkommen. Ammoniak findet aufgrund seiner Eigenschaften insbesondere in der Industrie eine hohe Akzeptanz. Es erlaubt den Bau stromsparender und kompakter Anlagen, denn zum Transport der Kälte genügt – verglichen mit synthetischen Kältemitteln – ein deutlich geringeres Kältemittelvolumen. Dass Wirtschaftlichkeit und Umwelt- bzw. Klimaschutz hier zusammenfinden, überzeugt immer mehr Investoren. „Viele rüsten nun von alten Anlagen mit synthetischen Kältemitteln auf Ammoniak-Anlagen um“, berichtet Meier. „Auch für uns sind natürliche Kältemittel unumgänglich – auch aufgrund ihrer Energieeffizienz“, erläutert Meier. +++

ANZEIGE



**AktivePOS –  
das vielseitige  
Kassensystem!**

Vorteil: Direktanbindung an  
das Software-Programm.



FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450  
Internet <http://www.FoxLogic.de> · E-mail: [FoxLogic@arcor.de](mailto:FoxLogic@arcor.de)



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [\*\*info@foodmultimedia.de\*\*](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**