

## Für industrielle Aufgaben

Zur Produktlinie Industrial Line von Bayha & Strackbein (Bastra), Arnsberg, gehören unter anderem Mehrwagen-Universal-Koch- und -Rauchanlagen bis zehn Wagen, Klimareife- und Klimareife-Rauchanlagen bis 42 Wagen sowie Nachreifeanlagen bis 100 Wagen Fassungsvermögen.

Universal-Koch- und -Rauchanlagen (Heißrauchanlagen) werden ab vier Wagen mit einem separaten Maschinenteil ausgestattet, das entsprechend der individuellen räumlichen Gegebenheiten platziert werden kann. Die mehrlagige, 90 mm starke Isolierung der Wandelemente trägt zu einem energieeffizienten Betrieb bei. Optional können alle Anlagen der Produktlinie auch mit Platz sparenden, sich nach oben öffnenden Jettüren ausgerüstet werden. Der Schaltschrank aus Edelstahl mit Glaspanelsteuerung „GP Tec 500“ oder optional mit der Touchscreensteuerung „TS 800“ bilden jeweils eigenständige und somit frei positionierbare Einheiten.

Bei Klimareife-, Klimareife-Rauch- und Nachreifeanlagen wird die von der Mischkammer getrennte Ventilatoreinheit schwingungsgedämpft aufgestellt. Ein Frequenzumformer sorgt für eine stufenlose Regelung der Luftgeschwindigkeit. In Abhängigkeit von Ausführung und Raumgröße sind Ausblaskanäle und zentrale Absaugkanäle vorgesehen. Die Ausblasdüsen und Rücksaugöffnung der Kanäle können separat und stufenlos eingestellt werden. Klimareife-Rauchanlagen werden serienmäßig mit einem halbautomatischen CIP-Reinigungssystem ausgestattet. Um eine Verschäumung des Rauchharzentferners zu erzielen, wird dem Reinigungsmittel Druckluft zugeführt.

Für die Industrial-Line-Anlagen bietet Bastra die Hackschnitzel-Raucherzeugermodelle „600 H“ sowie „1200 H“ an. Der Vorratsbehälter und die Verglimmungszone verfügen über eine integrierte Lösch- und Brandschutzeinrichtung. Beim neuen Modell „1200 H“ wird der Vorratsbehälter automatisch gegenüber dem Glimmraum verschlossen, um ein unkontrolliertes Nachrutschen von Hackschnitzeln zu vermeiden. Der Elektroheizstab der Zündeinrichtung liegt unter der Glimmplatte und wird somit vor mechanischer Beanspruchung geschützt. Die elektrische Zündung sowie die Zündstabüberwachung erfolgen über die Anlagensteuerung.

Um Verglimmung beziehungsweise Füllmenge leicht und sicher kontrollieren zu können, verfügt der in seiner Ausstattung erweiterte Raucherzeuger „1200 HE“ zusätzlich über jeweils ein Beobachtungsfenster für Schwelraum und Vorratsbehälter. Als weitere Besonderheit bietet diese Version die Möglichkeit, über den normalen Betrieb hinaus auch noch mit verdün-

tem oder befeuchtetem Rauch zu produzieren. So können drei unterschiedliche Rauchdichten eingestellt, bei laufender Anlage angewählt sowie jederzeit dem entsprechenden Programm zugeordnet werden.

Bei jeder Kammerreinigung wird automatisch auch eine Rauchrohrreinigung durchgeführt. Der Raucherzeuger „1200 HE“ kann dabei auf Wunsch mitgereinigt werden.

Die Klimadeckengeräte von Bastra sollen wirtschaftliche Lösungen zur Durchführung von Klimareife- oder Nachreifeprozessen in vorhandenen Räumen sein. Das Modell „Bastra DG 1210“ wird zur Ausstattung von Klimareiferäumen verwendet. Mittig im Behandlungsraum unter der Decke installiert, durchströmt die angesaugte Raumluft den Kälteverdampfer und die Elektroheizung und gelangt anschließend über zwei Wechselklappen zu den im Raum montierten Ausblaskanälen. Im Gerät befinden sich außerdem noch die Befeuchtungseinrichtung und der stufenlos einstellbare Umluftventilator. Regelorgane im externen Schaltschrank überwachen und steuern Temperatur, Feuchte und Luftgeschwindigkeit.

Zur Temperatur- und Feuchtereuerung wird die sogenannte Grenzwertregelung eingesetzt, wobei jeweils der obere und untere Grenzwert eingestellt werden können. Weichen Temperatur oder Feuchte von diesen vorgegebenen Werten ab, so sorgen Heizung, Kühlung, Ent- oder Befeuchtung automatisch für die Wiederherstellung der vorgegebenen Werte. Befinden sich Raumtemperatur und relative Luftfeuchtigkeit im vorgewählten Bereich, kann der Bediener über einen Dreistufenschalter die weitere Arbeitsweise des Umluftmotors vorwählen.

Das Klimadeckengerät „Bastra DG 64“ wurde für die Ausstattung von Nachreife- oder Lagerräumen entwickelt. Es arbeitet im Temperaturbereich von +13 °C bis +18 °C. Die relative Feuchte ist zwischen 65 bis 85 Prozent regelbar.

Die Modelle „DG 1210“ und „DG 64“ sind für Räume mit einer Grundfläche von bis zu 12 m<sup>2</sup> und einer Raumhöhe von mindestens 2,70 m bis maximal 3 m vorgesehen. Das maximale Raumvolumen pro Gerät beträgt circa 36 m<sup>3</sup>. Bei großen Räumen bis 72 m<sup>3</sup> mit 16 Wagenstellplätzen sind zwei Geräte erforderlich, die durch einen Mikroprozessor gesteuert werden.



Die Universal-Koch und -Rauchanlagen der Industrial Line können mit dem Raucherzeuger 1200 HE kombiniert werden.



Das Klimadeckengerät „Bastra DG 64“ wurde für Nachreife- und Lagerräume entwickelt.