

Vom Tiefkühltor bis Easy Clean: EFAFLEX rüstet gesamten Lebensmittelbetrieb aus

Dolceria Alba schätzt vielfältig einsetzbare Premium-Produkte des deutschen Torspezialisten

„La fabbrica del dolce“, die Kuchenfabrik, wird sie genannt. Doch so romantisch, wie die muttersprachliche Bezeichnung klingt, geht es in der Dolceria Alba im italienischen Piemont nicht zu. Ganz im Gegenteil: Produktionsräume, Testlabore und Tiefkühlager entsprechen modernstem Standard. Sie wirken hell und, der Produktion von Lebensmitteln entsprechend, nahezu steril. Zwischen den einzelnen Bereichen sorgen Schnellauftore von EFAFLEX dafür, dass die Abteilungen, in denen Lebensmittel offen verarbeitet werden, sicher und hygienisch von den Logistikkwegen und Lagern getrennt sind. Lager mit minus 25 Grad Celsius sind durch Tiefkühltores EFA SST-TK 100 von EFAFLEX gesichert.

Fast 70 Tore hat der deutsche Spezialist für schnelllaufende Industrietore für die Dolceria Alba geliefert. Zwei alte Produktionsstätten wurden komplett entkernt und zu einer neuen Fabrik mit einer Grundfläche von 15.000 Quadratmetern umgebaut. Das Unternehmen hat die vollständige Planung selbst übernommen und gesteuert. Betriebsausrüstung, die sich vorher in anderen Betrieben der Dolceria Alba bewährt hat, wurde auch für die neue Anlage ausgewählt. Mit der Effizienz sowie der Zuverlässigkeit der Tore von EFAFLEX haben die Planer bereits an zwei weiteren Standorten beste Erfahrungen gemacht. Grund genug, sich auch bei diesem Projekt für ein ganzes Sortiment der Premium-Produkte zu entscheiden.

Vor dem Bau des Werkes stellten sich die unterschiedlichsten Anforderungen: Es wurden Kühlräume, Tiefkühlzonen, Lagerhallen und Werkstätten eingerichtet. Jede dieser Abteilungen wurde mit den Toren versehen, die den jeweiligen Ansprüchen perfekt gerecht werden. Dafür mussten verschiedene Parameter, wie die Wärmedämmung, die Öffnungs- und Schließgeschwindigkeit sowie wie die Anzahl der Öffnungszyklen berücksichtigt werden. Einige Tore müssen bis zu 800 Mal am Tag öffnen und schließen.

Für andere Anwendungen wurden volltransparente Tore verwendet, um den Blickkontakt zwischen verschiedenen Produktionseinheiten zu ermöglichen. In hygienischen Bereichen wurden leicht zu reinigende Tore aus Edelstahl, EFA SRT-EC (Easy Clean), montiert.

Besonders für die Tore vor den Tiefkühlbereichen wurde auf bestmögliche Isolierung der Torlamellen geachtet, weil dort ständig eine Temperatur von minus 25 Grad Celsius herrschen muss. Diese Lager hat EFAFLEX mit Tiefkühltores EFA SST-TK 100 dicht abgeschottet.

Hermetischer Abschluss der Tiefkühlräume

Die Konstruktion des Tiefkühltores EFA-SST-TK-100 folgt dem Trend zu Produkten und Betriebsausrüstungen, die sich positiv auf die Energiebilanzen von Unternehmen auswirken. Das Schnellauftor ist hoch belastbar und kann daher besonders in Tiefkühlhäusern mit häufigen Ein- oder Auslagerungsprozessen effizient eingesetzt werden. Eine dynamische Torblatt- und Spiralführung AFM (Active Framework Mechanism) sorgt dafür, dass das Torblatt im geschlossenen Zustand in Richtung Torzarge zu einer umlaufenden Profildichtung hin verschoben wird und somit Tiefkühlbereiche nahezu hermetisch abschließt. Im Vergleich zu anderen Torkonstruktionen erfolgt die Torblattaufnahme in einer Spiralführung. EFAFLEX Tiefkühltores sind mit einer Heizung im Abschlußprofil, in der umlaufenden Profildichtung und im Torblatt ausgestattet, um die Berührungsflächen der Dichtungen zum Torblatt, zum Boden und zu den einzelnen Lamellen des Torblattes eisfrei zu halten. Mit einem U-Wert von 0,62 W/m²K bei der Abmessung 4000 x 4500 mm bietet Efaflex ein besonders dichtes und gut isoliertes TK-Niedrigenergiertor an.

Die hervorragende Isolation des EFA-SST-TK-100 mit EFA-AFM wird unter anderem durch die Verwendung von 100 mm starken, thermisch getrennten und isolierten EFA-THERM-Lamellen erreicht. Die Lamellen sind einzeln an den Scharnierbändern befestigt. Das sorgt für hohe Laufkultur, unerreichte Langlebigkeit und höchste Funktionalität. Darüber hinaus kann im Bedarfsfall jederzeit ein schneller und einfacher Lamellenwechsel vorgenommen werden. Dies sei für die Dolceria Alba sehr wichtig, um die Qualität der Waren zu keiner Zeit infrage zu stellen.

Kundendienst sorgt für störungsfreien Betrieb

Neben den technischen Ansprüchen an die Tore hat die Dolceria Alba je nach Anwendung und Zutrittslaubnis für die Mitarbeiter unterschiedliche Farben für den Torbehang gewählt. Störungen der Tore kann sich das Unternehmen absolut nicht leisten, denn es

wäre entweder der Zugang zu einem Tiefkühlager versperrt oder Warmluft würde eindringen.

Bei anderen Toren hätte das Folgen für das Gleichgewicht der Temperatur- und Druckwerte im Gebäude. Würde der Abschluss zwischen Servicekorridoren und den Produktionsräumen nicht funktionieren, wären Beeinträchtigungen der Produkte aus qualitativer oder hygienischer Sichtweise die Folge. In diesem Zusammenhang äußerte sich das Unternehmen sehr zufrieden über die schnelle und gewissenhafte Wartung durch den italienischen Partner von EFAFLEX – die Firma Becpor Chiusure.

Becpor ist in Nordwestitalien der Anbieter von Schnellauftoren der Marke EFAFLEX und ist neben dem Vertrieb auch für Service und Montage zuständig. Das Unternehmen bietet seit 35 Jahren maßgeschneiderte Lösungen rund um den Bereich Tore und Türen sowohl für den Industrie- und Anlagenbau sowie auch für Wohngebäude an. Für die Provinzen Piemont, Ligurien und das Aostatal ist Becpor bereits seit 2002 ein absolut zuverlässiger Partner von EFAFLEX, der auch einen 24-Stunden-Notfallrufdienst bietet.