

Veränderungen mit sich bringen, soll am Einsatz des Wärmetauschermoduls zur Wassererwärmung veranschaulicht werden. Für das Kesselspeisewasser benötigt das Unternehmen stündlich etwa 2.450 kg Wasser. Dieses läuft mit einer Temperatur von 13 °C ein und soll mit 48 °C auslaufen. Bei einer jährlichen Einsatzzeit von 2.160 Stunden (neun Stunden täglich, fünf Tage die Woche) und den marktüblichen Gaspreisen von 3,73 Cent/kWh fallen hier für die Wassererwärmung jährliche Kosten von etwa 9,686 Euro an. Kommt stattdessen nun die Wärmerückgewinnung zum Einsatz, so reduzieren sich die Energiekosten zur Wassererwärmung um über 99 Prozent! Im Angesicht der oben beschriebenen Parameter und der Hinzufügung der jährlichen Stromkosten für den Pumpeneinsatz zur Wärmerückgewinnung, minimieren sich die Energiekosten zur Wassererwärmung bei Nutzung des Wärmetauschers auf 72 Euro im Jahr. Das bedeutet gleichzeitig auch eine Reduzierung der jährlichen CO<sub>2</sub>-Emissionen um über 99 Prozent im Vergleich zur bisher praktizierten Erwärmung des Kesselspeisewassers! Auf diese Weise wird das Kesselspeisewasser beim Räuchereibetrieb energieeffizient und äußerst wirtschaftlich erwärmt. Somit erreicht das Unternehmen mit einer einzigen Sanierungsmaßnahme sein Ziel und schafft damit einen äußerst umweltfreundlichen Räuchereibetrieb.

## RAUCH UND GERÜCHE EFFIZIENT ABSCHIEDEN

Bei der Lebensmittelverarbeitung können in Abhängigkeit vom angewandten Verfahren erhebliche Rauch- und Geruchsemissionen auftreten, die zu starken Belästigungen der umliegenden Nachbarschaft führen. Diese müssen abgeschieden werden. Doch was oft in Vergessenheit gerät, ist das Nutzen der Abluftwärme. Gerade lebensmittelverarbeitende Prozesse wie Räuchern, Braten und Frittieren erzeugen hohe Ablufttemperaturen, die für Folgeprozesse verwertet werden können. Bereits kleinere Sanierungsmaßnahmen mit ener-

gieeffizienten Technologien erzeugen meist einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz. Dieser Wandel ist eine Herausforderung an jedes Unternehmen. Höchste Zeit also, um die eigene Produktionsanlage gründlich auf den Prüfstand zu bringen, vermeidbare Emissionsquellen ausfindig zu machen und den Energieverbrauch zu reduzieren. Das ist aktiver Umweltschutz! ■

ALLGEMEINE BAU CHEMIE

## Neuer Küchenboden im Krallerhof

Der Krallerhof<sup>®</sup> in Leogang, geführt von der Familie Altenberger, zählt zu den schönsten Wellness- & Familienhotels im Land Salzburg. Im Juni dieses Jahres wurde der Küchenbereich vollständig renoviert und erweitert. Da alles rasch gehen musste, um die Schließungszeit so kurz wie möglich zu halten, wurde in Rekordzeit, im Auftrag der ABC, ein Hochleistungsstrich mit KüchenTERRAZZO Bodenbelag in vergilbungsfreier und gegen Verfärbung resistent? Ausführung fugenlos verlegt. Dichte Anschlüsse an heißwasserbelastete Ausgusswannen und entkoppelte Hohlkehlsokkel zwischen dem schwimmenden Bodenaufbau und den Wänden sorgen für langlebige und robuste Dichtheit. Die Wandbereiche und Säulen wurden mit der dichten, widerstandsfähigen und einfach zu reinigenden ABC JOKER INDU Wandbeschichtung versehen. Diese wurde fugenlos auf dem neuen Verputz aber auch auf Bestandsfliesen aufgebracht.

In einem sensiblen Bereich wie der Küche ist es besonders vorteilhaft, dass die ABC Bodenbeschichtungen für die Gastronomie und Lebensmittelindustrie auch für Wandflächen anwendbar sind. Farblich kann dabei nahezu je-



Sehr zufrieden:  
„Krallerhof“-Chef  
Gerhard Altenberger.



der Gestaltungswunsch erfüllt werden. Als Küchenboden empfehlen die Experten von ABC den KüchenTERRAZZO. Dieser wird aus Flüssigkunststoffen in Kombination mit speziell gecoateten Quarzsanden produziert und zeichnet sich durch Langlebigkeit und leichte Reinigung sowie hohe Robustheit aus.

Der Inhaber des „Krallerhofes“, Gerhard Altenberger, ist sowohl mit dem Ergebnis als auch mit dem Ablauf sehr zufrieden: „Die Abwicklung durch die Allgemeine Bau Chemie hat mich sehr beeindruckt. Rasch und flexibel ist man auf unsere Wünsche eingegangen, in nicht einmal zwei Wochen waren der neue Boden und die Wandbeschichtung fertig gestellt, sodass wir das Hotel wieder eröffnen konnten. Die Beratung vor der Auftragserteilung und die Nachbetreuung nach Umbauende haben ebenso bestens funktioniert, das Preis-Leistungsverhältnis hat mich mehr als überzeugt. Unser tolles Küchenteam ist jedenfalls vom rundumerneuten Arbeitsplatz mehr als angetan.“

[www.abc.co.at](http://www.abc.co.at) ■



**KEIBLINGER**  
LEBENSMITTELTECHNIK



**STARKE TECHNIK.  
STARKES SERVICE.**

[www.keiblinger.at](http://www.keiblinger.at)

Keiblinger GmbH, Europastraße 7, A - 3454 Reidling, T: +43 (0) 22 76/25 95, Mail: info@keiblinger.at