

# BIOFILTER-ABLUF TREINIGUNGSANLAGE

Esca Food Solutions GmbH & CO KG – Enns, Österreich

Lebensmittelverarbeitung





## Biofilter Abluft- reinigungsanlage, Lebensmittelver- arbeitung

Die international tätige Esca Food Solutions GmbH & Co KG ist seit mehr als 30 Jahren exklusiver Lieferant für Filialen des McDonald-Konzerns in Österreich, Deutschland und mehreren anderen Ländern in Europa und dem Nahen Osten. Das Unternehmen nimmt eine zentrale Rolle in der Rohstoffbeschaffung, der Verarbeitung und der Produktentwicklung des Fast-Food-Anbieters ein. Am Produktionsstandort in Enns/OÖ werden unter anderem Hühner- und Rindfleisch zu den

am Markt bekannten „Chicken McNuggets“ bzw. den Fleischlaibchen für „Hamburger“, „BigMc“ und Co. verarbeitet. Während des täglich 16- bis 24-stündigen Produktionsbetriebes in diesem Werk entstehen bei ausgewählten Prozessen zum Teil ölnebelgesättigte, schadstoff- und geruchsbeladene Abluftemissionen. Diese werden nun durch ein an die Betriebsbedingungen und Produktionsprozesse angepasstes Absaugsystem erfasst und einer biologischen Abluft-

reinigungsanlage zugeführt. Bevor die Geruchsstoffe die biologische Abluftreinigungsstufe passieren, werden sie in mehreren vorgeschalteten Abluftkonditionierungssystemen, wie z.B. einer Ölnebel- sowie Feststoffabscheidung und einem Luftwäscher, vorbehandelt. Durch die erfolgreiche Installation dieses Filtersystems gehören nun Geruchsbelästigungen in der Umgebung dieses traditionsreichen Betriebes der Vergangenheit an.

ABLUFTDATEN	
Regelbare Abluftmenge	14.000 m³/h
Ablufttemperatur an den Absaugstellen	+ 34 °C bis + 45 °C
Abluftinhaltsstoffe	Geruch, Staub, Ölaerosole
BIOFILTER	
Anzahl der Biofiltercontainer	2 Stück
Bauweise	geschlossen, druckdicht
Extras	Werkstoff: GFK, Aufstellung: Dach des Betriebes
Wirkungsgrad	95 %
MASCHINENTECHNIK	
Luftwäscher	mit Hochleistungsfettabscheider
Abluftventilator	stufenlos regelbar

Ihre Ansprechpartner für weitere Fragen sind:

- **Ing. Roland Novak** | +43 (0)2236/865 777 - 10 | roland.novak@bionik.at
- **Dr. Friedrich Pröll** | +43 (0)2236/865 777 - 15 | friedrich.proell@bionik.at