

Oettinger Brauerei Isolierung senkt Energieverbrauch merklich

Im Zeitraum von zwei Monaten montierte G+H Insulation ein Dämmsystem an den neuen Läuterbottichen in der Oettinger Braustätte in Mönchengladbach.



Isolierung

Brandschutz

Schallschutz

„Spitzenqualität zum guten Preis aus Deutschland“: Dafür steht die Oettinger Brauerei seit über 50 Jahren. Um auch weiterhin die Güte des Biers zu gewährleisten, ließ das Unternehmen seine Produktionsanlagen dämmen. Da die Herstellung von Bier große Mengen Energie verbraucht, ist eine fachgerechte Isolierung in jeder Brauerei ein Muss. Die Dämmung hält den Energieaufwand möglichst gering und sorgt dafür, dass sich Stoffgemische einwandfrei entwickeln.

KUNDE

Oettinger Brauerei GmbH

PROJEKT

Isolierarbeiten an Läuterbottichen der Brauerei

AUSFÜHRUNGSZEITRAUM

05/2009–06/2009

ISOLIERTE OBERFLÄCHE

1.200 m²



Zunächst verkleideten die G+H Mitarbeiter die zu dämmenden Rohre sämtlicher Zu- und Ableitungen im Bereich der Dampf-, Produkt-, Warmwasser- und CIP („Cleaning in Place“)-Leitungen mit Mineralwollematten. Deren Dicke betrug zwischen 30 und 100 mm – abhängig vom Durchmesser der Rohre. Ein mit der Wolle verknüpfter Wickeldraht fixierte den Dämmstoff und erleichterte das exakte Anlegen auch bei schwierigen Geometrien und gewun-

den Verläufen der Rohre. Abschließend ummantelte das Team von G+H Insulation die Wolle mit einer rostfreien Edelstahlverblechung der Sorte V2A, damit der Oberflächenschutz nach außen gegeben ist. Um die erforderliche Passgenauigkeit zu erreichen, wurden die Ummantelungsbleche von den Edelstahl-Coils abgerollt, zugeschnitten, geformt und teilweise zur Qualitätsprüfung vormontiert.



AUFGABE

- Isolierarbeiten an 1.200 m² der Läuert bottiche
- Aufrechterhalten unterschiedlicher Temperaturniveaus in den Produktionsanlagen
- Effiziente Nutzung von Energie

LÖSUNG

- Mineralwollematten mit RAL-Gütezeichen
- Wickeldraht zur Fixierung der Wolle
- Edelstahlverblechung der Sorte V2A

VORTEILE

- Passgenaue Isolierung sämtlicher Zu- und Ableitungen
- Qualitätssicherung des Biers
- Senkung des Energieverbrauchs