

# JUMO

## Erfrischend präzise.

analysieren



messen



registrieren



More than sensors + automation

### Lösungen für die Molkeeribranche

Willkommen bei JUMO.

eine exzellente Branchenexpertise:

Sorgloser Genuss braucht verlässliche Technologie. Machen Sie keine Kompromisse, wenn es um präzise und sichere Mess- und Regeltechnik speziell für die Molkeeribranche geht. Setzen Sie auf 60 Jahre Qualität, hohes Engagement und eine exzellente Branchenexpertise:

www.branchen.jumo.info

### Käseprüfung: 171 Proben unter der Lupe

Vertreter aus neun Bundesländern zur Qualitätsprüfung in der LUFA Nord-West

Einmal jährlich findet traditionell eine gemeinsame amtliche Käseprüfung unter Beteiligung von zehn Bundesländern statt. Der Prüfungsort wechselt jährlich – 2014 organisiert turnusmäßig die Überwachungsstelle für Milch und Milcherzeugnisse des Landes Niedersachsen die sensorische Qualitätsprüfung. Die fachliche Durchführung lag dabei in den Händen des Instituts für Lebensmittelqualität der LUFA Nord-West der Landwirtschaftskammer Niedersachsen. Vertreter aus Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Hessen und Thüringen waren dazu am 18. Juni nach Oldenburg gekommen. 171 verschiedene Käseproben werden von 50 Sachverständigen geprüft. Die Ergebnisse dieser Prüfungen werden unter anderem für die jährlichen Prämierungen der Prüfungsbesten herangezogen. Dr. Reimer Jürgens, Oldenburg

### Minimierte Total Cost of Ownership GEA Grasso

Der Markt für industrielle Kältetechnik ist im Umbruch. Wie GEA Grasso berichtet, werden mehr Verdichter mit höherer Leistung (höheren Hubvolumina) sowie mehr Projekte mit einer größeren Anzahl von Kolbenverdichtern angefragt. Dabei besteht v.a. auch eine Nachfrage nach mehr Energieeffizienz, somit nach Kolbenkompressoren mit variabler Drehzahl (mit Frequenzumrichtern) zur Leistungsanpassung. Dazu kommen niedrige TCO (Total Cost of Ownership) und hohe Verfügbarkeit.

Diese Forderungen erfüllen die neuen Verdichter der GEA Grasso V-Serie, die in dem vor Kurzem komplett renovierten Werk s'Hertogenbosch in einem „leanen“ Prozess gefertigt werden. Die V-Serie minimiert die TCO zunächst über die Senkung der Energiekosten. Dies wird erreicht durch ein neues, „revolutionäres“ geschweißtes Kurbelgehäuse, optimierte Temperaturtrennung, verringerte Druckverluste im Gehäuse – und dies bei einem weiten Anwendungsspektrum ohne zusätzliche Öl- oder Zylinderkühlung und bei Teillastbedingungen (beim COP in Teillast besteht bei einem drehzahlgeregelten Verdichter und einer mit konstanter Drehzahl fahrenden Maschine eine Differenz von 30 %). Dazu kommen geringere Wartungskosten durch lange Serviceintervalle bis zu 15.000 h bzw. flexible Wartungsintervalle und hohe Verfügbarkeit durch bewährte Komponenten und Materialien.

Seit 2008 hat GEA Grasso mehrere ein- und zweistufige Modelle dieser V-Verdichter eingeführt, im laufenden Jahr kommen in der V-Serie Kaltwassererzeuger [gea.com](http://gea.com)

### Neue Lagerhalle

Privatmolkerei Naarmann

Die Privatmolkerei Naarmann in Neuenkirchen hatte am 12. Juli doppelten Grund zu feiern: nicht nur begeht das Familienunternehmen sein 111. Jubiläumsjahr, sondern es wurde auch die neue Lagerhalle eingeweiht. Dank eines milden Winters konnte eine Bauzeit von nur etwa 6 Monaten erreicht werden. Die Halle misst insgesamt 89 x 30 Meter und ist 12 Meter hoch.

Die symbolische Schlüsselübergabe nahmen die Geschäftsführer der HEUFL Planungsgesellschaft, Anja Redemann-Heuel und Thorsten Heuel, vor. Die Privatmolkerei Naarmann, die besonders im Exportgeschäft starke Zuwachsraten verbuchen kann, verdoppelt mit der neuen Halle ihre Lagerkapazitäten.

Anzeige