Bosch Industrial Heat auf der Anuga FoodTec: Halle 10.1, Stand F-041

Hybrides Kesselsystem von Bosch für Global Player

Februar 2024

Bosch Industrial Heat präsentiert auf der Anuga FoodTec vom 19.-22.03.2024 in Köln nachhaltige Lösungen zur Dampf- und Wärmeerzeugung für die Lebensmittelindustrie. Die Kesselexperten von Bosch unterstützen die Unternehmen weltweit in den Themen Klimaneutralität, Energieeinsparung und Anlagenverfügbarkeit. „Wir bieten eine Lösungsvielfalt von der elektrischen Dampferzeugung über kosteneffiziente Abhitzenutzung bis hin zur Modernisierung von Bestandsanlagen, zum Beispiel auf alternative Brennstoffe wie Biogas“, sagt Daniel Gosse, Leiter Marketing von Bosch Industriekessel.

Im Fokus auf dem diesjährigen Messestand von Bosch: Elektrifizierung der Prozesswärme. Ein Beispiel dafür ist das neue Hybridsystem bei PepsiCo in Polen. In dessen umweltfreundlichster Produktionsanlage in Europa produziert der Global Player mit eigener Energie-Infrastruktur Nachos und Kartoffelchips. Ein Baustein ist die Prozesswärmeversorgung bestehend aus einem Elektrodampfkessel ELSB und einem konventionellen Dampfkessel UL-S als Back-up. In erster Linie nutzt das System Ökostrom, um den Dampf klimaneutral zu erzeugen. Weitere Informationen zu dieser Systemkombination erhalten Besucher auf dem Messestand. Live vor Ort: Der Elektrodampfkessel ELSB. Mit 300 bis 7.500 Kilogramm Dampf pro Stunde bei bis zu 24 bar deckt der ELSB Dampfprozesse mit Temperaturen bis 224 °C ab. Hervorzuheben ist auch die schnelle Aufheizbarkeit des Kessels und dessen dynamisches Ansprechverhalten. Der Dampf steht für Produktionsprozesse innerhalb kurzer Zeit bereit. Kommt es zu starken Lastschwankungen, reagiert der ELSB sofort – ohne negative Einflüsse auf Energieeffizienz und Dampfqualität. Dies ermöglicht der nahezu unbegrenzte Modulationsbereich von 0–100 Prozent der Thyristor-Schaltung. Die optimale Netzverträglichkeit vermeidet zudem negative Effekte auf die Stabilität im elektrischen Netz, welche bei Schaltungen großer Lasten auftreten kann.

Neben der Elektrifizierung bietet Bosch weitere Technologien zur nachhaltigen Dampf- und Wärmeerzeugung. Energieeffiziente Abheizsysteme und die Nutzung von alternativen Energieträgern mit beispielweise Wasserstoffkesseln oder Biogaskesseln stellen in der Lebensmittelindustrie mögliche Anwendungen dar. Hinsichtlich Einhaltung neuer Emissionsvorschriften, Upgrades auf alternative Brennstoffe und Reduzierung bei Energiekosten informieren die Bosch-Experten über individuelle Lösungen zur Modernisierung von Bestandsanlagen. Dazu lassen sich auch spannende Auswertungen mit einem Effizienz-Konfigurator schnell und einfach vor Ort erzeugen. Die App konfiguriert potenzielle Energieeinsparungen auf Basis kundenspezifischer Lastprofile. Zudem können Kosten- und Wirtschaftlichkeitsvergleiche mit dem Einsatz von alternativen Energiequellen abgebildet und bewertet werden. „Ob Molkereien, Süßwarenhersteller oder die Fleisch verarbeitende Industrie, wir unterstützen die Lebensmittelbranche weltweit, Dampf und Wärme energiesparend, nachhaltig und zukunftssicher zu erzeugen“, betont Daniel Gosse.

Elektrodampfkessel ELSB bei PepsiCo in Polen: Dampf mit Grünstrom klimaneutral erzeugen.

Die Experten von Bosch Industrial Heat informieren Sie über Lösungen und Technologien für Elektrifizierung, Hybrid und alternative Energieträger.

Prozesswärme ist für die Vorbereitung und Herstellung von vielen Lebensmitteln unabdingbar und gleichzeitig energieintensiv. Viele Bestandsanlagen lassen sich auf die neuen Anforderungen der Zukunft umrüsten.

PR-Kontakt:

Annemarie Wittmann

+49 9831 56-218 | annemarie.wittmann@de.bosch.com

www.bosch-industrial.com