

# HAFFMANS CPM® DAMPFFILTER HOCHWALD

CASE STUDY



## FAST FACTS

### Produktionsstandort

Hochwald Foods, Bolsward, Niederlande

### Verwendete Filtertypen

CPM® Dampffilter, Typ PDF 6006 und PDF 8206

### Anwendung

Kulinarische Dampfqualität in den Produktionslinien

### Vorteile

- Höchste Filtrationseffizienz und -sicherheit
- Weniger Abfall und geringere Betriebskosten
- Einfache Überwachung der Filter- und Systemleistung



## “DAMPF IST EIN NÜTZLICHES UND VIELSEITIGES MITTEL, WENN ER RICHTIG EINGESETZT WIRD“

Höchste Produktionsstandards sind für Hochwald selbstverständlich. Dabei setzt der Hersteller von Milch- und Molkereiprodukten am Standort im holländischen Bolsward seit Jahren auf CPM-Dampffilter für partikelfreien Prozessdampf.

„Diese Filter arbeiten sehr zuverlässig, ich kann mich nicht erinnern, dass es je ein Problem mit ihnen gegeben hat“, so Mari Soeters, Technischer Leiter bei Hochwald.

Hochwald Foods betreibt acht Produktionsstandorte in Deutschland und einen in den Niederlanden. Gegründet wurde das Unternehmen als Butterfabrik in Thalfang, Rheinland-Pfalz, wo es noch immer seinen Hauptsitz hat. Seit jeher liegt das Kerngeschäft von Hochwald auf der Verarbeitung von Rohmilch zu Qualitätsprodukten. Heute ist Hochwald eines der größten deutschen milchverarbeitenden Unternehmen mit einer breiten Produktpalette, zu der Kondensmilch und Milchpulver, aromatisierte ultrahoherhitze (UHT-) und Frischmilch, Brotaufstriche, Käse und Desserts gehören.

### Kulinarischer Dampf

Neben Molkereiprodukten produziert Hochwald am Standort Bolsward auch Konservendosen für die eigenen Produkte. Soeters erläutert: „Wir setzen im Abfüllprozess für Sahne, Eiskaffee-Getränke und Kondensmilch kurze, scharfe Dampfstöße ein, um die Luft und damit den Sauerstoff aus den Dosen zu verdrängen. So wird eine Oxidation von Produkt und Dose verhindert; und wenn der Dampf abkühlt, begünstigt er die Entstehung eines Vakuums. Darüber hinaus verhindert der Dampf, dass sich Rückstände aus kristallisierendem Zucker an den Füllzylindern ablagern. Jeglicher Dampf, der in Kontakt mit dem Produkt kommt, muss – wie wir es nennen – ‚kulinarische‘ Qualität haben, also frei von unerwünschten Partikeln sein. Dafür nutzen wir die Filtersysteme von CPM.“

### Herausforderungen im Rohrleitungssystem

Ab einer Temperatur von 120 °C gewährleistet Dampf Sterilität. In der Lebensmittelproduktion sind Bakterien jedoch nicht die einzige Sorge.

Traditionelle Rohrleitungssysteme für Dampf aus Schwarzstahl begünstigen viele Arten von Partikeln, die dann unbemerkt im System herumwandern – Partikel aus Kondensat, Kesselstein oder Korrosion. In vielen Industrien herrscht der Irrglaube vor, dass dieses Problem durch Rohrleitungssysteme aus Edelstahl gelöst wird, jedoch entstehen bei den Schweißarbeiten wieder neue Herausforderungen in Form von Graten, Schweißspritzern und Schlacken.

„Bei Hochwald versuchen wir konsequent jegliches Risiko auszuschließen“, so Soeters. „Dampf ist ein nützliches und vielseitiges Mittel in vielen Industrien, vorausgesetzt, er wird richtig eingesetzt. Wir überwachen die Qualität des bei uns eingesetzten Wassers und Dampfs engmaschig; und wir setzen ausschließlich Schmiermittel in Lebensmittelqualität ein – auch dort, wo es nicht ausdrücklich vorgeschrieben ist, rein als Vorsichtsmaßnahme. Sicher ist sicher.“

### „Wir bestehen jedes Audit“

Aus den Hygieneanforderungen bei Hochwald hat sich ein Instandhaltungsmanagement-System entwickelt, das eine umfassende Qualitätskontrolle sicherstellt. „Wir bestehen jedes Audit mit Bravour“, sagt Soeters. „Die CPM-Dampffilter werden regelmäßig ausgetauscht, abhängig von ihrem Platz im System. Dabei achten wir immer genau auf den Zustand der Filtermembran. Er sagt viel aus über den Zustand des Gesamtsystems.“

Ein großer Vorteil des CPM-Filterdesigns gegenüber traditionellen gesinterten Filtern ist, dass nur die Filtermembran als Verschleißteil ausgetauscht werden muss. Das ermöglicht signifikante Kosteneinsparungen einerseits und Sicherheit über den aktuellen Zustand der Filtermembran andererseits. „Das Filterelement mit den Segmentscheiben aus Edelstahl wird auseinandergeschraubt, um die Filtermembranen zu ersetzen oder zu reinigen“, so Soeters. „Der Istzustand der Membran liegt dabei quasi auf dem Präsentierteller. Nach der Reinigung wird der Filter einfach wieder zusammengesetzt – bis zur nächsten Wartung.“