

# Ernst Sutter AG

## Referenz Kälte



## Lagerraum-Kühlung von Fleischprodukten

Während des geplanten Einsatzes bei der Ernst Sutter AG, mussten die Pumpen der Kälteversorgung für das Plus-Kühlnetz ausgetauscht werden.

Der grosse Fleischverarbeiter lagert in seinen Kühlräumen Fleischprodukte, zudem wird eine CO2-Tiefkühlanlage über das Rückkühlnetz betrieben – eine Kälteversorgung ohne jegliche Unterbrechung musste zwingend gewährleistet werden.

Die Ernst Sutter AG setzte bei diesen komplexen Anforderungen auf eine mobile Kälte-Lösung der Mobil in Time. Zur Überbrückung des stationären Kühlsystems kamen die zwei grössten und leistungsstärksten Kältemaschinen des Anlagenparks zum Einsatz: die KM Cool 1200 und die KM Cool 750.

25 Tonnen Material wurden an das Werk geliefert und innerhalb von drei Tagen aufgebaut und in Betrieb genommen. Sechs Wochen lang übernahmen die temporären Mietkältemaschinen zuverlässig die Kühlung der eingelagerten Produkte, sodass die stationäre Kühlung (Netzpumpen) bedenkenlos revidiert werden konnte.

Mobil in Time ist der Kompetenzpartner für mobile Energielösungen und empfiehlt sich für individuelle Lösungen zur Kühlung von Lagerräumen mit höchsten Ansprüchen.



<b>Firma:</b>	Ernst Sutter AG
<b>Projekt:</b>	Überbrückung des stationären Kühlsystems
<b>Einsatzort:</b>	Gossau
<b>Mietdauer:</b>	42 Tage
<b>Mietzeit:</b>	04.04.2019-15.05.2019
<b>Produkte:</b>	KM Cool 1200 und KM Cool 750
<b>Zubehör:</b>	Pumpe 22 kW und Schläuche
<b>Zweck:</b>	Kühlung der Lagerräume (Fleischprodukte)