

Elkerülve a "medve fogást"!

Takarmánygyártók, tervezők és kivitelezők látogattak el Hernádra, a [Galldorf Kft.](#) takarmánygyártó üzemébe, a magyarországi

**C
E
RTUSS**

mérnök szakembereinek kíséretében.

Az üzemlátogatást egy kellemes hangulatú prezentáció és ebéd előzte meg, amelynek helyszínéül a Hernádkhoz közel elhelyezkedő [Bagolyvár Étterem és Vendégház](#) adott otthont, a gyönyörűen kialakított kertbellel, és ízletes étellel.

[Képgalériánkat meglekintheti itt!](#)



A prezentáción aktív érdeklődést mutató vendégek számos kérdéssel tették még érdekesebbé az elmondottakat, amelyekre **Rákos Csaba ügyvezető igazgató, és Biberika János gépészmérnök** adott szakmai választ.

A **C E RTUSS** gőzfejlesztők számos referenciával rendelkeznek a takarmánygyártás területéről, a gőz használata ugyanis nagyon fontos funkciót lát el: nedvesíti a takarmányt a granulálás során, valamint számos esetben a higiénizálás feladatát is ennek segítségével végzik el. Automatikus működése, kis helyigénye, és 3 perces felfűtési ideje használatát igazán alkalmassá teszi a takarmány készítő üzemek számára.

Balla Ferenc termelési igazgató várta a Galldorf Kft telephelyén az érdeklődőket, s mutatta be először röviden vállalatát.

Az 1997-ben létrejött [Galldorf Kft.](#) -nek a megalakulást követő években két fő tevékenysége volt: broilercsirke nevelés és keveréktakarmány gyártás. Az 1998-2003-as években a intenzív technológiai fejlesztésbe kezdett, s ennek folyamán vásároltak

**C
E
RTUSS**

gyors-gőzfejlesztőt is, amelyet a granuláló géphez használnak előkondicionálás céljából.

A Galldorf Kft. 2006. év végén a csirkenevelést végleg befejezte, a meglévő erőforrásait az ömlesztett takarmányok és a különböző takarmány kiegészítők gyártására és forgalmazására fordította.

E felvezető bemutatkozás után került sor a kazánház megtekintésére, amely a gőzfejlesztők valóban kis helyigénye miatt kissé szűkösnek bizonyult a nagyobb számú vendégcsoport számára.



Balla Ferenc mint felhasználó beszélt a gőzfejlesztőkről, s osztotta meg pozitív tapasztalatait annak előnyeiről. A 2 db [C E RTUSS](#) Junior 600-as berendezés elmondása szerint tökéletesen kiszolgálja a technológiát, kezelése rendkívül egyszerű és biztonságos. "A berendezések működése teljesen zavartalan. A két gép összesen 1200 kg/h teljesítményre képes és alig foglalnak helyet." - mondta el. Az éppen működésben lévő gőzfejlesztők kapcsán meggyőződhetett mindenki az alacsony kazánfal-hőmérsékletről és a prés gőzellátására való alkalmasságáról.

Balla Ferenctől megtudtuk, hogy a prés igényeihez a berendezés a speciális égőkialakítás miatt tud gyorsan alkalmazkodni, elkerülve ezzel a technológia bevizesedését, az úgynevezett „medve fogás”-t.

Biberika János műszaki jellegű kérdésekre válaszolt, s részletesen ismertette a berendezés felépítését. Elmondta, hogy a 2 gép felállítása azért előnyös mert így tartalékot képez, s kis terheléseken gazdaságosabb a két kicsiből egy gépet leállítani, mint egy nagy géppel vinni az üzemet.

Balla Ferenc a kazánház megmutatása után, engedett a vendégek érdeklődő nyomásának, s a programtól eltérően a prést is megmutatta a jelenlévő szakemberek számára.

[További képek Itt!](#)