

Kurzbeschreibung:

Die Firma Pacovis in Stetten produziert Gewürze und Zusatzstoffe für lebensmittelverarbeitende Betriebe. Im Jahr 2009 wurde mit der Planung eines Neubaus begonnen, der alle neusten hygienischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie erfüllt. Im September 2011 konnte der Neubau bezogen werden. Das Heizungs-, Lüftungs-, und Kältekonzept wurde so entwickelt, dass die überschüssige Wärme der Kältemaschine und der gewerblichen Kälte in einem 12'550 Liter Wärmespeicher gespeichert und zu einem späteren Zeitpunkt an andere Verbraucher abgegeben werden kann. Somit wird nur noch ein kleiner Teil externer Wärme benötigt, um das Gebäude zu heizen.

Projektschwerpunkte:

- Wärmespeicher 12'550 lt
Durchmesser 1300 mm, Höhe 10.2 m
- Brauchwarmwasser Erwärmung durch WRG Enthitzung der Kältemaschine
- Vorwärmung vom bestehenden Brauchwarmwasser
- Klimaanlage mit Kälte- und Wärmerückgewinnung
- Mit der Abwärme der Druckluftkompressoren wird der Wärmespeicher geladen
- Mit der Abwärme der Druckluftkompressoren wird in einer zweiten Priorität das Lager beheizt
- Mit der Abwärme der Kältemaschine wird der Wärmespeicher geladen
- Hygiene Wasserbecken
- Kühlzellen
- Druckluftversorgung

Beteiligte:

Investor:	Pacovis Stetten
Architektur:	IE Food Engineering
Bauingenieur:	Gmeinder AG Luzern
HLKS - Ingenieur:	Tri Air Consulting AG
E - Ingenieur:	Schneider Engineering + Partner

Kenndaten:

Planung:	2009-2010
Ausführung:	2010-2011
Bruttogeschossfläche:	2040m ²
Anlagenkosten Total:	sFr. 8.5 Mio
Anlagekosten HLKS:	sFr. 1'850'000.--

