



SPIRAALVRIEZERS

Uitdagingen van de klant overnemen

Een van de specialismen van RVS NON FERRO is het ontwerpen en bouwen van spiraalvriezers voor diverse OEM-bedrijven. Samen met RIJKERS verzorgen wij het totale traject van engineering tot en met installatie. De opdrachtgevers hebben vrijwel nergens omkijken naar.

Onze spiraalvriezers gaan de hele wereld over.

Wij opereren als verlengstuk van de organisatie van de opdrachtgever. Proactief en oplossingsgericht meedenken is daarbij een vanzelfsprekendheid. Eigenschappen die Dawn Foods in Steenbergen goed van pas kwamen bij het re-engineeren van een bestaande spiraalvriezer.

Dawn Foods produceert een brede range aan bakkerijproducten: van ready-to-sell donuts en muffins tot typisch Amerikaanse cookies. Na problemen in de bandloop van de spiraalvriezer voor het invriezen van muffins, klopte Dawn Foods aan bij RVS NON FERRO en RIJKERS. Onze opdracht: de ontwerpfouten herstellen en de bandloop opnieuw ontwerpen. Na een succesvol ontwerp- en productietraject, realiseerden we in één week tijd de complete ombouw van de muffinvriezer. Tot volle tevredenheid van Dawn Foods, waarvoor we nu ook het planmatig en reactief serviceonderhoud verzorgen.



Zekerheid van kwaliteit en veiligheid

Een spiraalvriezer wordt gebruikt bij het industrieel invriezen van diepvriesproducten zoals brood en banket, groenten, pizza's en vis- en vleeswaren. Het product gaat, direct nadat het uit de (braad)oven of een andere verwerkingslocatie komt, via een lopende band de spiraalvriezer in. Daarbij loopt het verscheidene keren spiraalsgewijs om de aandrijftrommel, voordat het de vriezer weer verlaat. Eenmaal uit de spiraalvriezer worden de voedingsmiddelen verpakt, waarna ze in koelcellen wachten op transport naar de groothandel. Van daaruit vinden ze hun weg naar de consument.

Geavanceerde technologieën

RVS NON FERRO vervaardigt de vriezers volledig uit roestvast staal. Wij zorgen voor volledig afgelaste constructies, met een uitstekende interne sanitaire afwerking. Daarbij presenteren we elke klant een oplossing op maat. Zo koos Dawn Foods voor gekitte panelen van rvs. Daarnaast kunnen we op de spiraal allerlei typen banden plaatsen. Ook qua uitrusting en technologie zijn er tal van mogelijkheden. Zo voorzien we de spiraalvriezer eventueel van een automatische reinigingsinstallatie (CIP) en stoomsterilisatie. Andere opties zijn een beladingsysteem en een automatisch ontdooisysteem.



Alle formaten

Qua afmetingen is alles mogelijk: de grootte van de spiraalvriezer is afhankelijk van het in te vriezen product en de benodigde capaciteit. Ieder product heeft een specifieke tijd in de spiraalvriezer nodig om volledig ingevroren te raken. Ook de temperatuur is variabel. Zo worden de muffins van Dawn Foods ingevroren met een temperatuur van 18 graden onder nul. Dankzij de snelle invriesmethode blijven smaak en kwaliteit van de muffins gewaarborgd.

De feiten op een rij

- Spiraalvriezer
- Opdrachtgever: Dawn Foods
- Re-engineering, besturing, bouw, transport, montage en installatie
- Uitstekende sanitaire afwerking
- Eventueel met automatische reiniging, stoomsterilisatie, beladingssystemen en een automatisch ontdooisysteem
- Volgens normen HACCP, HDN en EHEDG
- Inclusief V&G-plan



Wat vindt de klant?

Bartele Bouma, plantmanager Dawn Foods Benelux: "Door veel onnodige bochten en een te smalle loopband, kon onze spiraalvriezer de gewenste capaciteit niet aan. In RVS NON FERRO vonden we de juiste partner voor het oplossen van dit complexe vraagstuk. Er waren namelijk nogal wat aanpassingen in de frames en de technische aansturing nodig. RIJKERS zorgde voor een passend ontwerp, afgestemd op onze specifieke situatie. Het is prettig om een partner te hebben die denkt in mogelijkheden. Iets wat steeds weer resulteert in een tailormade oplossing. Kijk naar onze muffinvriezer, die nu een compleet nieuwe en bredere loopband heeft, zonder s-bochten. Doordat wij ons probleem volledig bij RVS NON FERRO en RIJKERS konden neerleggen, hebben we nu een goed werkende installatie die per uur 2.500 kilogram aan bakproducten invriest."

Voedselveiligheid voorop

Bij de realisatie van spiraalvriezers en andere installaties voor de voedingsmiddelenindustrie, zijn hygiëne en voedselveiligheid natuurlijk topprioriteit. RVS NON FERRO en RIJKERS voldoen aan de strengste wetgeving en werken volledig volgens de HACCP-eisen en HDN-methodiek. Daarnaast volgen wij de richtlijnen van de European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG). Nauwlettende procesbeheersing staat daarbij centraal. Door een uitgekiende werkwijze volgens strikte procedures, bieden we onze opdrachtgevers de zekerheid van continue kwaliteit.

RIJKERS

It's all about details. 

PROCESSTECHNOLOGY

RIJKERS Procestechologie B.V.
Koperslagerstraat 4
5405 BS Uden

Postbus 786
5400 AT Uden

T. +31 (0)413 - 355 450
E. info@rijkerspt.nl

www.rijkerspt.nl