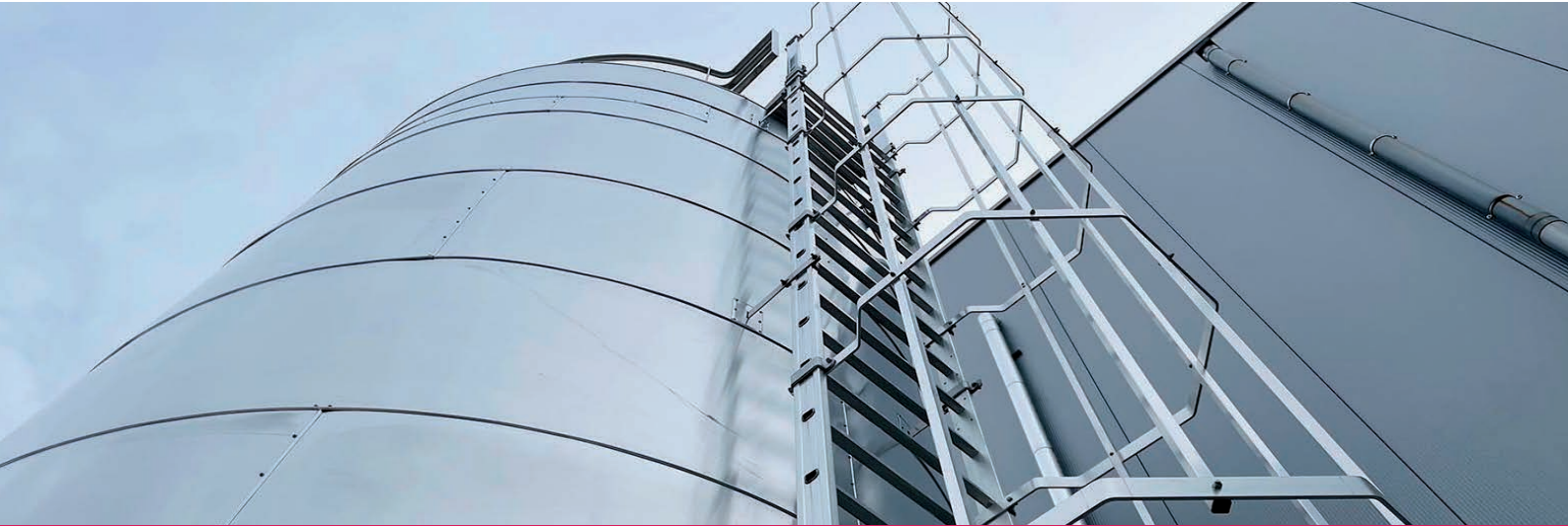




VOORRAADTANK PURE INGREDIENTS

RIJKERS: betrouwbare en meedenkende partner in tankbouwproject

De bouw van een nieuwe voorraadtank voor de aanvoer, doorvoer en circulatie van frituurolie. Voor dit project schakelde Pure Ingredients de expertise in van RIJKERS. Van advisering over de juiste keuzes in het ontwerp tot de productie en inbedrijfstelling: We kregen het vertrouwen van de klant om de volledige regie te nemen over dit project. Het resultaat? Een optimaal werkende tank waarmee de voorraad frituurolie continu op peil blijft en van hoge kwaliteit is. En die aan de laatste eisen voldoet op het gebied van (voedsel)veiligheid en hygiëne.

Gedegen advies

De snackfabrikant nam RIJKERS in de arm voor een deel van een nieuwe productielijn, waarbij het frituren van snacks in een braadoven centraal staat. Hiervoor wordt frituurolie gebruikt. Belangrijk is dat de hoeveelheid olie in de (braadoven) constant boven het minimum niveau gehouden wordt. Hiervoor moet 200 liter olie per uur aangevuld worden. Al in de voorbereiding bewees ons team van waarde te zijn door gedegen advies uit te brengen over welke installatie het beste past bij het productieproces. Na een zorgvuldige afweging viel de keuze op een voorraadtank inclusief leidingwerk en lobbenpomp met frequentieregelaar.

Verlengstuk van de klant

In dit project, en eigenlijk in alle projecten die we al realiseerden, opereerden we nadrukkelijk als verlengstuk van de klant. Door onze ruime ervaring in de procestechnologie konden we de klant uitgebreid adviseren over de beste oplossing voor de aan- en doorvoer van frituurolie. Ook de engineering, productie en realisatie namen we op ons. Hierdoor konden we snel schakelen en alles op de gewenste kwaliteit afwerken. Tot in de kleinste details.

Ins en outs tankbouwproject

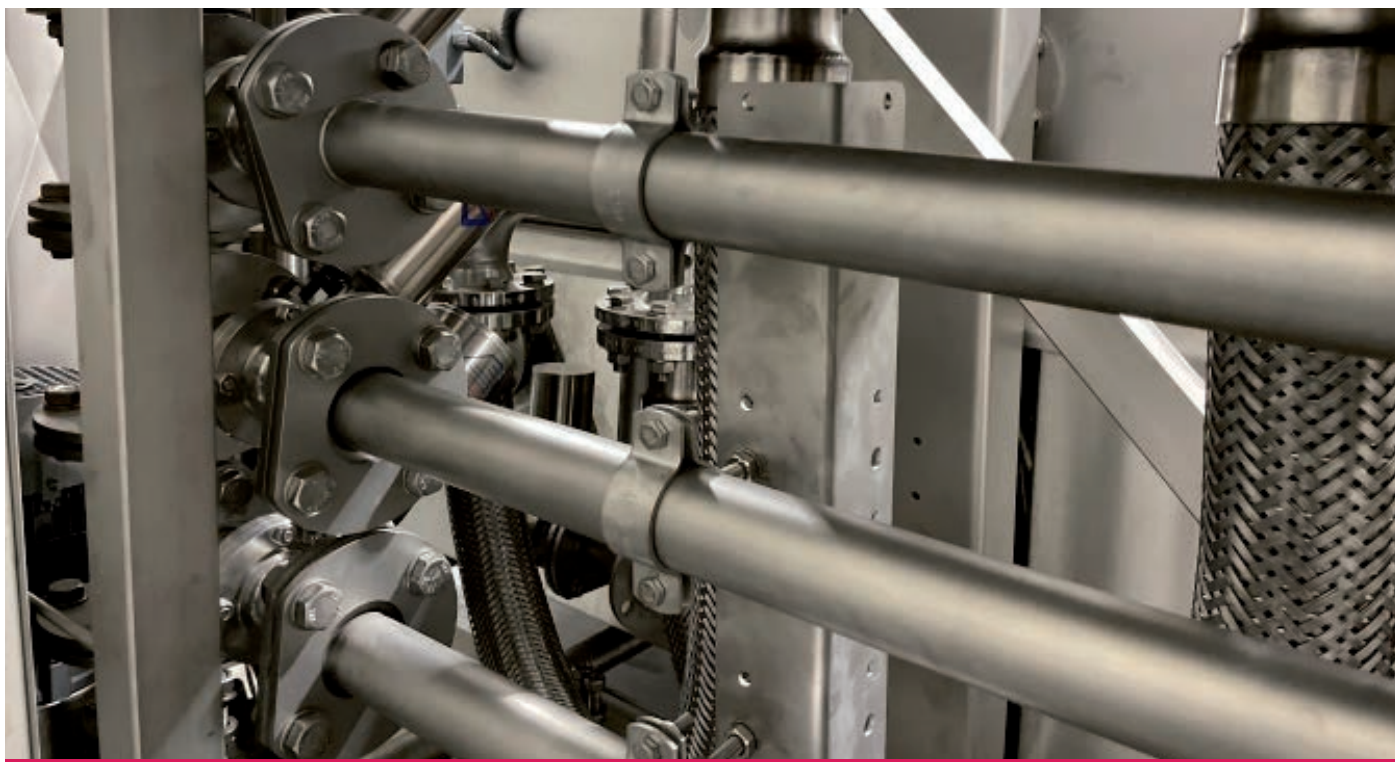
Engineering en productie in eigen huis

Van a tot z waren we verantwoordelijk voor dit project, zodat onze opdrachtgever in het gehele proces één aanspreekpunt had. Zo kwamen we met onze jarenlange ervaring tot een optimaal ontwerp en betrokken we de juiste partners bij het productieproces. Vanzelfsprekend bewaakten we nauwlettend de kwaliteit. We produceerden de installatie in eigen huis, waardoor we de kwaliteit en doorvoersnelheid konden waarborgden, snel konden schakelen en in staat waren om maatwerk te leveren.

Elektrische tracing en isolatie

Bij de productie van snacks wordt continu frituurolie verbruikt. Deze olie wordt aangevuld vanuit de voorraadtank van 40 m³. Omdat deze tank buiten komt te staan en daardoor aan verschillende temperaturen wordt blootgesteld, pasten we isolatie en elektrische tracing toe. Daardoor blijft de olie in alle seizoenen op de gewenste temperatuur. Ook hadden we speciale aandacht voor de (brand)veiligheid. De poten van de tank voorzagen we bijvoorbeeld van brandvertragende isolatie.





Lobbenpomp en frequentieregelaar

Naast de voorraadtank staat een lobbenpomp, de beste oplossing om de drie functies te vervullen:

- de braadoven vullen met frituurolie;
- het olieniveau in de oven constant op peil houden;
- de olie in de tank homogeen houden door te circuleren.

Deze functies vragen drie verschillende toerentallen van de pomp. Een frequentieregelaar maakt dit mogelijk.

Hygienic Design Network

Voor machines en installaties in de voedingsmiddelenindustrie gelden hoge eisen. Wij omarmen daarom Hygienic Design Network (HDN), een methodiek die ons in staat stelt om installaties voor de foodindustrie aantoonbaar beter te ontwerpen voor het doel waarvoor ze worden gebouwd: zo hygiënisch mogelijk produceren. Doordat we bij RIJKERS HDN-gecertificeerde professionals op cruciale posities hebben, konden we ook in dit project de eisen met betrekking tot hygiëne op waarde schatten en omzetten in de gewenste kwaliteit.

Installatie

Tijdens dit project installeerden onze eigen mensen de voorraadtank, de lobbenpomp en het leidingwerk op locatie. Dat betekende: korte lijnen en een afwerking op kwalitatief hoog niveau. Ook waren we tijdens de productiefase regelmatig bij de snackproducent te vinden, onder meer voor het inmeetwerk. Hierdoor konden we de positie van de leidingen voorbereiden in onze werkplaats. En daarmee de doorlooptijd tijdens de installatie verkorten.



De feiten op een rij

- Tankbouwproject voor snackproducent.
- Voorraadtank van 40 m3 (inclusief leidingwerk) met heat tracing en brandvertragende isolatie.
- Lobbenpomp inclusief frequentieregelaar om het toerental te reguleren.
- Afstemming van de besturing tank en pomp op de besturing van de frituuroven.
- Engineering in eigen huis, productie in eigen werkplaats, installatie op locatie.
- HDN-certificering voorraadtank (klasse HDN3).
- Projectgrootte: ruim 130.000 euro.
- Doorlooptijd: half jaar.

Leon van den Broek, verkoper RIJKERS

"Klanten op basis van onze ervaring met procestechnologie zo goed mogelijk adviseren en vervolgens een compleet project realiseren: dat is wat we bij RIJKERS het liefste doen. Dit project is daar een mooi voorbeeld van. We keken mee naar wat de snackproducent precies nodig had en namen het productieproces in de fabriek uitgebreid onder de loep. Dat resulteerde in de best passende oplossing, die we vervolgens op maat aanleverden. Binnen de tankbouw zijn vele opties mogelijk. Waar de voorraadtank binnen dit project is uitgevoerd met isolatie en heat tracing, is het ook mogelijk om te verwarmen met heet water, olie of stoom. Ook voor de afwerking zijn er allerlei mogelijkheden. Per project kijken we wat het beste overeenkomt met de toepassing van de installatie en de wensen en eisen van de klant."

Let's make your business flow

RIJKERS is al bijna 80 jaar gespecialiseerd in procestechnologie voor de handling van poeders en vloeistoffen. We zijn echte probleemoplossers en werken voornamelijk voor producenten in de food, farma en chemie.

RIJKERS

It's all about details. 

PROCESS TECHNOLOGY

RIJKERS Procestechnologie 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