

Hygiënische spindelpomp zorgt dat fritessaus zijn viscositeit behoudt

Elke keer dat er in het productieproces van fritessaus wordt verpompt, neemt de viscositeit van het product wat af. En die viscositeit is nou net de belangrijkste eigenschap. “Een product wordt bij ons soms wel twee tot drie keer verpompt. Spin Pompen kwam met de oplossing van de hygiënische spindelpomp van Bornemann,” vertelt Theo Stellingwerf, Operationeel Directeur bij Oliehoorn.

Theo Stellingwerf (op de foto links, samen met Emile Koster van Spin Pompen) noemt vooral het meedenken door Spin Pompen als toegevoegde waarde. Zoals bij de oplossing van de Binem voor de tomatendrums



Christien Nuboer

(Frites)sausen verpompen klinkt eenvoudiger dan het is. Maar het moet dun genoeg zijn om uit de fles te vloeien en dik genoeg om aan uw frietje te blijven kleven. En dat heeft alles te maken met de viscositeit, legt Theo Stellingwerf ons uit.

MANAGEMENTTEAM

Stellingwerf regelt de operationele zaken bij zowel de vestiging in Drachten waar ze speciaalsausen maken als bij de hoofdvestiging die wij bezoeken in Zwaag (bij Hoorn).

“Drachten werkt in batches en hier in Zwaag hebben we een continue lijn. De afnemers zitten in de foodservice en bestaan uit groot-handels voor de snackbars maar ook grote ketens die bijvoorbeeld

sachets nodig hebben bij een bepaald product. We leveren dus niet rechtstreeks aan de retail.”

In totaal werken er nog geen zestig mensen bij het in 1981 door Klaas van Kalken opgerichte Oliehoorn. Van Kalken kocht in 1992 ook het uit 1960 stammende Frischo (het door Herman Schnieders opgerichte Frites Schoonebeek). Uiteindelijk benaderde Van Kalken in 1999 Wim Dijk om de scepter bij Oliehoorn te zwaaien omdat hij zelf geen opvolging had. Dijk vormt inmiddels de directie van de twee vestigingen samen met zoon Arjen en Theo Stellingwerf.

HET PROCES

We krijgen een rondleiding door het supercleane pand. Overal straalt de kwaliteit binnen Olie-

hoorn van af. Allereerst het meest recente gedeelte achter de opslagloods waar het klantencentrum is gevestigd. Hier bevindt zich een keuken om demonstraties en proeverijen te houden. In het daadwerkelijke procesgedeelte staan twee grote ketels van ieder twee ton waar basis-ingrediënten als zetmeel, water, olie en eigeel in worden gemengd. De additieven, van mosterd, gember tot aan allerlei aroma's kunnen nu met een druk op de knop worden toegevoegd waar dat voorheen per zak moest gebeuren. De dosering met de Ehedg-gecertificeerde, Mouvox oscillerende zuigerpomp is met een procent nauwkeurig en wordt gelogd. De onderhoudsvrije balgafdichting maakt seals overbodig waardoor verkleefing of ingewik-

kelde flush wordt voorkomen. Tel daarbij op dat Mouvex pompen leidingen helemaal leeg kunnen drukken (product recovery), en duidelijk is waarom in de besturing al een voorziening zit voor een derde ingrediëntenvat en dus ook een derde Mouvex-doseerunit.

“Op maandag is het rode sauzendag,” vertelt Stellingwerf. Immers daarna moet je zeker CIP-pen want die kleur laat zich niet zo makkelijk verjagen. “Alle ‘witte’ sauzen laten zich wat makkelijker achter elkaar verwerken.” Een van de rode sauzen is de ketchup van ‘rest’tomaten die met vier vaten op een pallet tegelijk worden leeggemaakt met een Binem-unit van Spin Pompen. De hoog viskeuze massa wordt via het lost-in-weight-principe met de vatenlediger direct in de mengtank gedoseerd. De Binem-oplossing vereenvoudigt ook het CIP-pen.

EXTRA VULCAPACITEIT

Door een leiding in de muur gaat het gereed product naar de buffertanks. En daar zit nou letterlijk de bottleneck: de flessenlijn. “Waar de mengtank vijf ton/dag ‘uitspuugt’ kan de afvulling dat

niet aan. Dus is er onlangs een gedeelte van een opslagloods opgeofferd om een nieuw ‘nat’ gedeelte te maken met aansluitend een ruimte voor verpakken,” vertelt Stellingwerf. Hier ligt de nieuwste aanwinst, weer een Bornemann hygiënische spindelpomp al klaar. Zo goed bevalt het dus. Hij vervolgt: “De mayo bleek te dik voor de monopomp en voor ons is vooral belangrijk dat de deeltjes in de saus

heel blijven, dat er minder shear optreedt en dat we op hogere snelheid kunnen draaien zonder dat er rook uit de pomp komt.”

Emile Koster van leverancier Spin Pompen legt uit dat hun productportfolio maakt dat zij objectief naar de toepassing kunnen kijken om samen de afweging met de klant te maken. “Daarom zie je ook verschillende pompen van Spin Pompen binnen Oliehoorn. De nuance op basis van ervaring, kenmerken en eisenpakket leidt tot de juiste pomp. Onze specialisatie in

verdringerpompen voor de voeding maakt dat we diep in de materie stappen.”

Spin Pompen heeft niet alleen de pompen geregeld maar leverde het hele systeem. “Van het frame waar ze op staan, meet- en regelapparatuur tot en met de PLC’s.”

BOTTLENECK OPGEHEVEN

Overigens had Oliehoorn deze zomer een luxepositie. “Wij niet al-

‘De onderhoudsvrije balgafdichting maakt seals overbodig’

leen waarschijnlijk. Door het mooie weer aten mensen eerder buitenshuis en op het terras. Waar we tot begin dit voorjaar konden volstaan met tweeploegendienst, draaien we nu 24/5 om aan de vraag te kunnen voldoen,” geeft Stellingwerf aan. En inmiddels vormt het afvullen in emmers en 450 ml of 900 ml kunststofflessen dankzij de nieuwe opstelling ook geen bottleneck meer. Stellingwerf: “Vooral het meedenken vanuit Spin Pompen en het beste advies geven, levert voor ons de toegevoegde waarde.”

De dosering met de Ehedg-gecertificeerde, Mouvex oscillerende zuigerpomp van de additieven gebeurt met een procent nauwkeurig en wordt gelogd



Spin Pompen heeft niet alleen de pompen geregeld maar leverde het hele systeem, van het frame waar ze op staan, meet- en regelapparatuur tot en met de PLC's

