

COMPACTE CERTUSS-STOOMGENERATOR GEMAKKELIJK IN GEBRUIK

'DANKZIJ SCHARFF TECHNIEK KONDEN WIJ DE IJSPRODUCTIE SNEL HERVATTEN'

Na een brand begin 2016 moest dessert- en ijsfabriek De Dessert Meesters snel op zoek naar een nieuwe, tijdelijke, productielocatie. Dat lukte, maar in de nieuwe hal was niets. Scharff Techniek dacht mee en leverde en installeerde snel een stoomgenerator; de Certuss Universal 600 TC. Twee maanden later rolde het eerste ijs al weer van de band.



Robert Mentink, manager Technische Dienst bij Roerink Food Family, zal 30 maart 2016 niet snel vergeten. Hij werd vroeg in de ochtend wakker en las op zijn telefoon dat de dessert- en ijsfabriek 's nachts was afgebrand. Van de fabriek De Dessert Meesters, onderdeel van de Roerink Food Family, was niets meer over. De elf aanwezige medewerkers hadden gelukkig veilig weg kunnen komen. Directeur Pepijn Lubbers was met het management dezelfde nacht nog ter plekke. Samen met de aanwezige technische dienst verriichten zij hand- en spandiensten om een veilige situatie te creëren. "Ik ben er 's ochtends direct naartoe gegaan," vertelt Mentink. "Iedereen was aangedaan, maar toch was er niet alleen ellende. Diezelfde dag nog zijn we gaan sparren over hoe nu verder. De dagen erna hebben we leegstaande locaties in de regio geïnventariseerd. Binnen enkele weken werd de huidige tijdelijke locatie in Oldenzaal het meest geschikt geacht."

ONTWERPEN EN BOUWEN TEGELIJK

Eén probleem: er was in de leegstaande hal helemaal niets. "Nog geen afvoerputje," aldus Mentink. "Maar we wilden de productie zo snel mogelijk oppakken." Samen met collega's en samenwerkingspartners werd een begin gemaakt. "Eigenlijk begon er toen een periode van ontwerpen en bouwen tegelijk," vervolgt Mentink. Dat betekende snel keuzes maken, bijvoorbeeld voor een stoom-generator. "Met Scharff Techniek hadden we goede ervaringen, op de vorige locatie werkten we al met een Certuss stoomketel junior 500. En in de moeilijke situatie waar we in zaten, waren ze écht een

samenwerkingspartner. Ze waren flexibel en zetten alle zeilen bij om ons te helpen. Ze toonden zich servicegericht en er waren korte lijnen. In overleg met hen kozen we voor een stoomgenerator, de Certuss Universal 600 TC. Scharff leverde en installeerde snel. We werden daarin compleet ontzorgd."

WATER SNEL OP TEMPERatuur

Twee maanden later, in juni, was een compleet nieuwe ijsfabriek operationeel en kon de ijsproductie weer starten. De Dessert Meesters maakt exclusief ijs met stukken chocolade en fruit. De desserts zijn luxe verpakt en mooi gedecoreerd. Het bedrijf levert in 26 landen onder andere aan Lidl. Inmiddels is de productie opgeschaald naar vier productielijnen en is er een optie om uit te breiden naar zes. De nieuwe stoomgenerator brengt het water dat tijdens de productie van het ijs wordt gebruikt snel op de juiste temperatuur. Mentink: "Dat is belangrijk bij het pasteuriseren en homogeniseren van de mix die de basis vormt voor het ijs. Daarnaast warmen we met het water tanks op, die een dubbele mantel hebben. Daar loopt het warme water langs, zodat we het gesloten circuit op de gewenste temperatuur houden." De stoom die is gebruikt om water op te warmen, condenseert weer naar water en stroomt terug naar de generator. Zo is er minder vers water nodig voor nieuwe stoom, een belangrijke besparing.


BEDIENINGSGEMAK

Mentink is vooral blij met het bedieningsgemak, dat gaat bijna volautomatisch. "Omdat de generator het water zo snel op temperatuur

brengt, kunnen we de generator naar behoefte op ieder moment uit en aan zetten. Er is bijna geen opwarmtijd en daardoor is er een gegarandeerd aanbod van stoom en water. In de praktijk staat de stoomgenerator tijdens de productie van 6 uur 's ochtends tot 23 uur in de avond bijna altijd aan. Het productieproces kent weinig procesfluctuaties, waardoor we de stoom continu nodig hebben. Daarvoor is deze generator zeer geschikt. Daarnaast is de machine compact en neemt dus weinig ruimte in, en hij is gemakkelijk in het onderhoud."

FAMILIEBEDRIJF

Scharff Techniek is een traditioneel familiebedrijf uit Utrecht, opgericht in 1983 en geleid door directeur Bernard Scharff. Ook dessert- en ijsfabriek De Dessert Meesters in Oldenzaal is onderdeel van een familiebedrijf: de Roerink Food Family. Hieronder vallen foodbedrijven als Zuivelhoeve, HEKS'NKAAS® en Happy Goat. Mentink heeft het afgelopen half jaar ervaren hoe belangrijk het is dat een leverancier niet alleen kwalitatief goede machines levert, maar ook partner is. Een partij die meedenkt, een uitzondering voor je maakt en een stapje extra zet. Misschien zit goede samenwerking wel in het gegeven dat het beide familiebedrijven zijn.

 www.scharfftechniek.nl
roerinkfoodfamily.nl