

Op veel verpakte vlees-, vis- en kaasproducten blijft na het productieproces condens achter, waardoor producenten problemen ondervinden bij het etiketteren hiervan.

Tijdens het MFC-Event op 21 en 22 mei a.s. introduceert EKUtech Food Machinery uit Montfoort de vernieuwde BlowerBelt 5,5kW, een bewezen nieuw industrieel droogsysteem dat deze producten razendsnel droogt zonder dat hier mensenhanden aan te pas komen. Etiketteren is vervolgens een fluitje van een cent.

In de vorige Meat&Co.-uitgave lieten wij u al kennismaken met de hogedrukpomp van EKUtech Food Machinery, waarmee bedrijven bestaande lekverliezen van hun leidingnet volledig kunnen compenseren. Met deze door hem zelf ontwikkelde hogedrukpomp én de BlowerBelt 5,5 kW die beide op het MFC-Event worden gepresenteerd, bewijst EKUtech-directeur Edwin van Kuik het probleemoplossend vermogen van zijn Montfoortse bedrijf.

PRODUCTIETECHNISCHE UITDAGINGEN

Sinds de start in 2006 legt EKUtech zich toe op technische aanpassingen aan bestaande of nieuwe productielijnen van voedingsbedrijven, die hun efficiency kunnen verhogen.

„Met een diploma werktuigbouwkunde op zak hield ik me bij mijn eerste werkgever in de foodsector bezig met het vertalen van klantwensen in productietechnische oplossingen,” vertelt Van Kuik. „Na enkele jaren ben ik met EKUtech gestart als zelfstandig ondernemer. Ik ging de weg op om bij foodbedrijven te speuren naar productietechnische uitdagingen en om hiervoor praktische oplossingen aan te dragen. Ik werk vanuit de drang machines en processen perfect te laten presteren. Wat is er mooier dan een efficiënt ingerichte en betrouwbare productielijn, waar je als bedrijf van op aan kunt?”

FIKSE BESPARING

Dikwijls komen technische problemen van bedrijven volgens Van Kuik voort uit het feit dat hun standaardapplicaties niet optimaal geschikt zijn voor specifieke toepassingen binnen hun machinepark.

„Een praktijkvoorbeeld hiervan is een producent die dagelijks meerdere liters saus verliest door een slecht functionerende battermachine,” verduidelijkt hij. „Als er dan elke dag ook nog een half uur extra schoongemaakt wordt, levert dit een flink efficiencyverlies op. Zo'n situatie wordt vaak veroorzaakt door 'bedrijfsblindheid'. Met veelal kleine aanpassingen kan ik er dan voor zorgen dat er geen product meer lekt. Een ander recent voorbeeld is een foodproducent, waar de machinelagers enkele keren per jaar kapot gingen. Dit bedrijf verving deze lagers simpelweg door nieuwe exemplaren, zonder naar de oorzaak te kijken. Ik heb deze oorzaak kunnen achterhalen, waardoor de lagers nu veel langer meegaan. Dit leverde het bedrijf een fikse besparing op.”

EKUTECH'S BLOWERBELT

5,5 KW

Krachtig, maar zuinig

3D-SIMULATIES

EKUtech maakt gebruik van Solid Edge, een krachtig tekenpakket op de computer. „Hiermee kan ik 3D-simulaties maken van de door mij gecreëerde oplossingen,” verduidelijkt Van Kuik. „Met deze simulaties kan ik bedrijven precies laten zien welke voordelen deze oplossingen in hun machinepark kunnen hebben. Zo maak ik technische materie ook begrijpelijk voor kwaliteitsmanagers, die niet zo thuis zijn in de techniek. Naast hun functionaliteit hecht ik er ook waarde aan dat mijn oplossingen qua design ‘lekker smoeien’. Een hoge mate van afwerking en een mooi design onderstrepen dat er goed is nagedacht over de vraag hoe het product in de praktijk gaat worden gebruikt.”

SERIEMATIGE PRODUCTIE

De laatste jaren krijgt Edwin van Kuik steeds meer aanvragen van bedrijven voor de ontwikkeling van tailormade oplossingen voor productietechnische problemen.

„Met het oog op deze toenemende vraag verhuist EKUtech binnenkort naar een nieuwe, ruimere locatie op hetzelfde bedrijventerrein als het huidige pand. Deze locatie biedt meer capaciteit voor de ontwikkeling van klantspecifieke oplossingen én voor de seriematige productie van eigen innovaties. Voorbeelden van recent geïntroduceerde innovaties zijn de Labelpress, waarmee etiketten kunnen worden gefixeerd op onregelmatige verpakkingvormen, zoals vacuümverpakkingen, en de eerder genoemde hogedrukpomp.”

BRANDENBURG CULINAIR

Van Kuik vertelt hoe het idee is ontstaan voor de BlowerBelt 5,5 kW, die op het MFC-Event in de schijnwerpers wordt gezet. „Brandenburg Culinaire uit Oudewater heeft mij in 2012 zelf benaderd,” vertelt hij.

„Het bedrijf kampte met een condensprobleem op verpakte vleesproducten, waardoor het problemen ondervond bij het etiketteren. Daarom droogde Brandenburg Culinaire deze producten met een persluchtsysteem of simpelweg met de hand. Het gebruik van perslucht kostte niet alleen veel energie, maar veroorzaakte ook een flinke geluidsoverlast. Bij mij ontstond toen het idee voor de BlowerBelt, een industrieel droogstelsysteem voor natte verpakkingen. De BlowerBelt werkt op basis van twee handig geplaatste ‘luchtmessen’, die met een snelheid van 130 meter per seconde lucht schuin langs het verpakte product blazen. Deze lucht verdrijft de condens naar een goot en wordt opgevangen aan de zijkant van de machine. Zowel aan de boven- als onderzijde wordt de verpakking binnen één seconde gedroogd. Bij andere droogsystemen wordt de lucht recht over het verpakte product geblazen, waardoor het vocht terecht komt op de volgende verpakking. Uiteindelijk heb ik in oktober 2012 de eerste BlowerBelt-machine aan Brandenburg Culinaire geleverd, in maart 2013 gevolgd door nog twee exemplaren.”

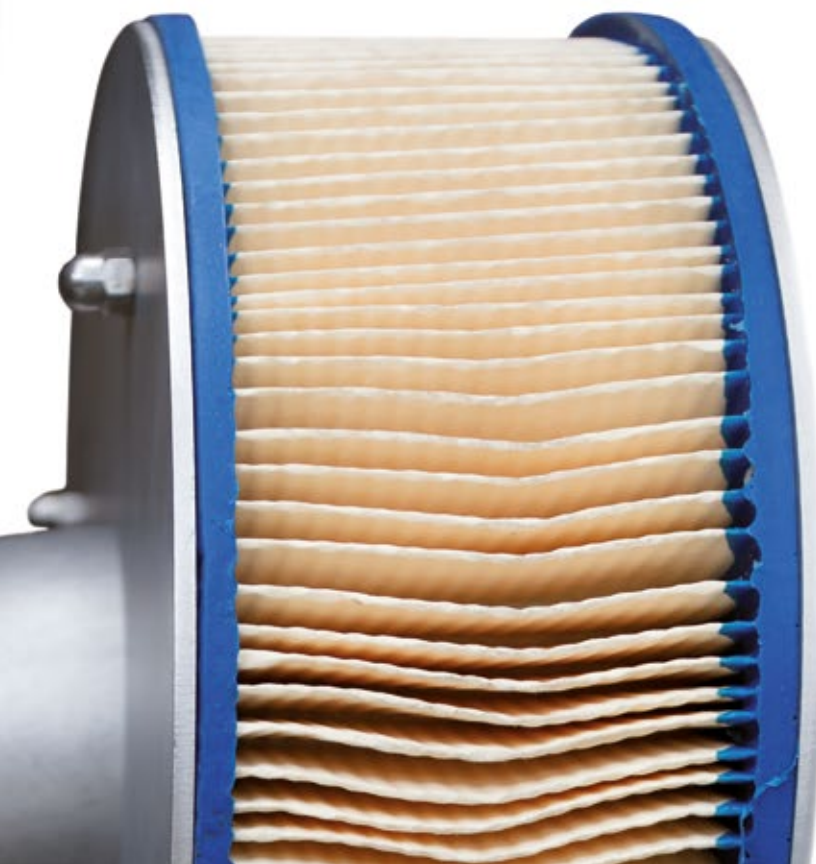
20.000 EURO

Na gebleken droogsucces bij Brandenburg Culinaire wilde Van Kuik de BlowerBelt seriematig gaan produceren. Hij legde contact met Espera en deze verpakkingsspecialist besloot het droogstelsysteem in zijn leveringsprogramma op te nemen.

„De BlowerBelt 5,5 Kw is een krachtig, maar desondanks erg zuinig industrieel droogstelsysteem,” benadrukt hij. „Ten opzichte van traditionele persluchtsystemen voor het drogen van verpakte producten kunnen bedrijven met de BlowerBelt jaarlijks 20.000 euro aan lucht en energie besparen. De machine recirculeert en ververst de voor het drogen gebruikte lucht. Bovendien blijft de BlowerBelt met 78dB binnen de arbo-geluidsnormen.”



industriële droogstelsysteem



Het volautomatische systeem is geschikt voor het drogen van verpakte vlees-, vis- en kaasproducten én maaltijden en valt op door zijn bedieningsgemak. Van Kuik: „Het omstellen naar een ander product gaat volledig automatisch. Bij het aanbieden van producten neemt het luchtmes de meest optimale positie in, zodat het beste resultaat wordt behaald. Bovendien is er nauwelijks onderhoud nodig. Als er al onderhoud nodig is, dan kunnen de motorkabel en de luchtslangen gemakkelijk worden ontkoppeld en kan het binnenwerk er volledig worden uitgerold op speciaal hiervoor intern geplaatste rails.”

NÓG ZUINIGER

Momenteel is EKUtech druk doende om de BlowerBelt verder te perfectioneren. „Zo ben ik bezig om het systeem met 4.0 kW nog zuiniger te maken,” aldus Van Kuik. „Door het optimaliseren van de luchtstromen wil ik er bovendien voor zorgen dat hiermee ook rijp van verpakkingen kan worden afgeblazen. Handig voor bedrijven die werken vanuit een koelcel of een vrieshuis. De huidige BlowerBelt is gebouwd voor producten van 200 millimeter breed, maar binnenkort komen ook versies op de markt met een breedte van 400 en 600 millimeter.” 

