

# Kiremko News

## MAGMA®

Stoomuitlaat afsluiters op stoomschillers zijn zeer aan slijtage onderhevig. De enorme hoeveelheden stoom, condens, zand en schilresten in combinatie met het grote aantal klepbewegingen, zorgen voor een relatief lage standtijd van de afsluiters. De kwaliteit van de afsluiters beïnvloedt in hoge mate de onderhoudskosten van een schiller. Bovendien zijn storingen aan deze afsluiters voor een groot deel de oorzaak van ongeplande productiestops in de aardappel- en groenteverwerkende industrie.



De MAGMA® is voorzien van een CE label en voldoet aan de Europese PED regelgeving. Voor het Noord-Amerikaanse continent is een ASME uitvoering beschikbaar.

De MAGMA® is verkrijgbaar in 4 verschillende uitvoeringen, van 4" tot 10".

Om dit probleem op te lossen, heeft Kiremko in samenwerking met Idaho Steel Products een nieuwe klepafsluiter met een lange standtijd ontwikkeld, de MAGMA®.

De MAGMA® is uitgevoerd als een haakse klepafsluiter met een vergrote uitlaat. De zitting van de klep heeft een grote doorlaat en is omkeerbaar. De klep zelf is vlak en sluit 'naadloos' aan op de zitting.

De afsluiter is voorzien van een snelle actuator die garant staat voor een zeer korte openingstijd, welke het schilrendement positief beïnvloedt.

Alle onderdelen zijn gemaakt van slijtvaste materialen of zijn voorzien van een speciaal geharde, slijtvaste laag. Als de afsluiter gereviseerd moet worden, zijn alle slijtdelen na te bewerken, na te bestellen en eenvoudig uit te wisselen.

## Redactie

**Welkom bij de nieuwste editie van het Kiremko News. De laatste uitgave dateert al weer van enige tijd geleden. We hebben genoeg nieuws te melden maar zagen door drukte geen kans om eerder een Kiremko News samen te stellen.**

Ondanks de huidige financiële moeilijkheden in de wereld, is Kiremko blijven groeien. Wij hebben op jaarbasis een recordomzet behaald en onze invloed op de markt voor aardappelverwerking neemt alleen maar toe.

Samen met onze strategische partners hebben we wereldwijd nieuwe, energerende projecten afgerond in Noord-Amerika, Zuid-Amerika, Australazië, het Midden-Oosten, India, China en dichterbij huis, in Europa.



Veel afnemers zien de waarde in van een financieel sterk bedrijf als Kiremko, dat hen ondersteunt, niet alleen op korte termijn, maar ook in de komende jaren.

Wij hopen dat u deze Kiremko News interessant vindt en mochten we u op enige wijze kunnen adviseren, neem dan gerust contact met ons op.

**Andy Gowling**

**Kiremko**  
Food Processing Equipment

## Inhoud

### Pagina 2 en 3

- State-of-the-art fabriek voor Agristo in Tilburg

### Pagina 4

- Warmteterugwinning

### Pagina 5

- Introductie NEX-GEM
- Beurzen en Evenementen 2010

### Pagina 6

- Gourmet chips bakken

## State-of-the-art fabriek voor Agristo in Tilburg

Agristo is een relatief jong familiebedrijf dat in 1985 door Antoon Wallays en Luc Raes is opgericht. Sinds het bedrijf in het begin 20.000 ton gereed product produceerde heeft het bedrijf een snelle groei doorgemaakt. In 2008 produceerde Agristo 185.000 ton en de verwachting is, dat de omzet dankzij de gloednieuwe, state-of-the-art productielijn verder zal stijgen. Deze door Kiremko ontworpen proceslijn kan 20 ton diepvriesfrites per uur produceren.

De fabriek in Tilburg heeft diverse eigenaren gehad voordat Lamb Weston/Meijer de fabriek in 2001 aan Agristo verkocht. In 2005 maakte men plannen om de fabriek stapsgewijs te moderniseren, de productiecapaciteit te verbeteren en vervolgens een tweede proceslijn te installeren naast de bestaande unit.

Naarmate de ideeën vorm kregen, werd duidelijk dat op hetzelfde terrein naast de oorspronkelijke hal een geheel nieuwe proces- en verpakkingshal gerealiseerd moest worden. De eerste fase van het project werd al in 2006 uitgevoerd met de installatie van een ontvangst-, was- en sorteerfaciliteit met hoge capaciteit die beide productielijnen kan aansturen.

Voor de tweede fase werden, na veel discussie, de specifieke eisen en de ideale indeling verder uitgewerkt. In juni 2008 ontving Kiremko een order voor de levering van een complete proceslijn, van de toevoer van onbewerkte aardappelen, voor de schillijn tot aan de vriestunnel. Dit was het grootste individuele contract in de historie van Kiremko. De lijn is ontwikkeld om 20.000 kg per uur A-kwaliteit frites te produceren, maar kan ook met het grootste gemak producten voor bekende fastfoodketens vervaardigen volgens de gewenste specificaties. De oude proceslijn wordt nu veelal ingezet voor specifieke producten, zoals coatingproducten, blokjes en schijfjes.



De nieuwe lijn maakt deel uit van een ultramoderne faciliteit omdat er in de besluitvorming geen ruimte was voor compromissen. De faciliteit omvat alle nieuwe snuffjes op technologiegebied. Een 2.300 liter uitvoering van onze STRATA® stoomschiller met het nieuwe MAGMA® afblaasklep voor stoom is hier slechts één voorbeeld van (meer informatie in de nieuwsbrief).

Zes enkelvoudige snijlijnen zijn geïnstalleerd in combinatie met een aardappelsorteerder van Kiremko en onze nieuwe Ultrafine messenblokken voor optimale flexibiliteit in het snijproces. Om de snijresultaten in bepaalde perioden van het verwerkingsseizoen te verbeteren, is er een voorverwarmer met een capaciteit van 40 ton per uur geïnstalleerd. Er zijn twee afzonderlijke sorteerlijnen met nieuw ontwikkelde

“split deck” lengtesorteerders van 1.900 mm breed in de lijn geplaatst, waarna de producten naar de blancheerafdeling worden getransporteerd, die uit drie aparte blancheerinrichtingen bestaat.



In combinatie met het SAPP-dipsysteem maakt deze inrichtingen verschillende blancheerprocessen mogelijk. Niet alleen het gebruikelijke "Short-High / Long-Low", maar bijvoorbeeld ook een "Short-Low / Long-Low / Short-High" proces als dit nodig is met het oog op de grondstoffen.

Bij deze lijn worden de producten bij voorkeur getransporteerd via pompsystemen. Alle systemen zijn uitgerust met roestvast stalen Packo VDKK-pompen. Voor een optimale flexibiliteit heeft Kiremko als onderdeel van het pompsysteem speciaal een nieuwe automatische wisselaar ontworpen.

De droger bestaat uit drie verschillende secties en zes afzonderlijke droogruimtes voor verschillende processen. De installatie is geschikt voor zowel standaard eindproducten als specifieke fastfoodproducten en verwijdert tot 22% van het vocht. Omdat de transportband 4 meter breed is, besloot Kiremko de nieuw ontwikkelde Delta-Link band te monteren. Dit is een zelfdragende draadogenband, uitermate geschikt voor dit type toepassing.



**AGRISTO**



De oven is een bewezen ontwerp van Kiremko in een volledige RVS-uitvoering, inclusief de bakpan en zelfs de oliecirculatiepomp, een cantileverontwerp van onze partner Packo is van RVS. Als laatste is er een Oil Miser® geïnstalleerd om te zorgen dat na het bakken zoveel mogelijk oppervlakte olie wordt verwijderd.

De complete fabriek is bijzonder energiezuinig opgezet. Niet alleen bekende technologieën, zoals economisers voor de stoomketel zijn toegepast, maar ook een bakdampcondensator die gebruikt wordt om de droogtunnel te verwarmen. Om het proces op te starten en indien nodig extra energie toe te voeren, is de droger uitgerust met efficiënte gasbranders in plaats van de standaard stoom-lucht warmtewisselaars. De restenergie van het stoomschilproces wordt eveneens efficiënt teruggewonnen via Kiremko's nieuwe droge expansievat voor stoom in samenwerking met een grote condensator (meer informatie in de nieuwsbrief).

De fabriek kan volstaan met een minimum aan personeel en is volledig geautomatiseerd met een Scada oplossing voor elk onderdeel van het proces, waaronder de verpakkings- en palletiseringslijnen. Op drie verschillende punten van de lijn (na het schillen, snijden en invriezen) worden optische sorteertechnieken toegepast.

De eerste testen vonden plaats eind augustus en in september draaide de lijn op volledige capaciteit. Op 16 oktober vorig jaar is de fabriek officieel in gebruik genomen.



# Warmteterugwinning

**Dat energie duur is, weten we allemaal. En dat in de toekomst energie nog veel schaarser en dus duurder wordt, is inmiddels ook een algemeen geaccepteerde veronderstelling. Om die reden is het dan ook jammer dat veel aardappelverwerkende bedrijven nog veel energie door de schoorsteen van hun oven, droger of stoomschiller zien verdwijnen. Energie die teruggewonnen kan worden en direct weer gebruikt kan worden in het verwerkingsproces.**

Het hergebruiken van energie levert niet alleen een financieel voordeel op, maar is ook een investering in maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO). U moet daarbij bijvoorbeeld ook denken aan vermindering van geuruitstoot zodat de omgeving minder hinder heeft van de activiteiten van het bedrijf, terwijl u tegelijkertijd een bijdrage levert aan een gezonder milieu.

Kiremko levert sinds tientallen jaren warmteterugwinningssystemen voor de bakovens, de zogenaamde Brüdencondensors. Deze machine condenseert de dampen die uit de bakovens komen. Tijdens dit condenseren verdwijnen ook een groot deel van de vetdeeltjes die in de bakdampen aanwezig zijn. Deze vetdeeltjes zijn verantwoordelijk voor de geuremissie van een bakoven en komen samen met het condensaat in een vetafscheider. Nadat het vet is afgescheiden, wordt het condensaat afgevoerd naar de waterzuivering. Indien gewenst kan de energie die in het condensaat aanwezig is, teruggewonnen worden. Dit zorgt ervoor dat de temperatuur van het water, dat uiteindelijk in de waterzuivering terecht komt, niet te hoog is.

De energie die vrijkomt bij het condenseren, wordt in de condensor overgedragen aan een gesloten watercirculatiesysteem. Dit systeem lijkt het meest op een centraal verwarmingssysteem dat gebruikt wordt voor de verwarming van huizen. De temperatuur van het water kan oplopen tot 90°C. Met dit water kan bijvoorbeeld de lucht van een droger opgewarmd worden, het ketel-voedingswater van de stoomketel voorverwarmd worden of in de wintermaanden kantoren en werkplaatsen verwarmen.



Nieuw in het Kiremko programma zijn de condensors die alle stoom, die vrijkomt bij het afblazen van de stoomschiller, kunnen condenseren. Kiremko heeft een systeem ontwikkeld dat stoom condenseert zonder dat er enige verhoging van de weerstand in het afblaassysteem plaatsvindt. De afblaasstoom wordt niet gehinderd door warmtewisselaars die kunnen verstopten en die er voor zorgen dat de stoomschiller langzamer afblaast, waardoor het schilrendement negatief wordt beïnvloed.

Een ander voordeel is dat het Kiremko condensatiesysteem volledig open geconstrueerd is. De afblaasstoom wordt opgevangen in een cycloon-vormig expansievat. In dit vat worden de zware delen gescheiden van de stoom. De stoom wordt afgevoerd naar een condensor. In de condensor wordt de stoom direct in contact gebracht met verneveld water. Hierdoor condenseert de stoom en warmt het water op. Het opgewarmde water wordt continu afgevoerd naar een warmtewisselaar waar het wordt afgekoeld voordat het terugkeert naar de condensor. De energie die afgegeven wordt in de warmtewisselaar kan in andere processen weer worden toegepast zoals hiervoor omschreven.

Indien u ook uw energierekening wilt verlagen, aarzel dan niet en neem contact met ons op. Onze specialisten zijn graag bereid om samen met u te bekijken hoe u energie kunt hergebruiken.

# Kiremko

*News*

# Introductie NEX-GEM

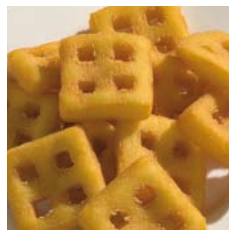
Tijdens de North West Food Manufacturing & Packaging Expo, die afgelopen januari in Portland (Oregon) werd gehouden, introduceerde onze strategische partner Idaho Steel Products behalve hun nieuwe logo ook de NEX-GEM vormmachine.

De NEX-GEM vormmachine is een compleet nieuw ontworpen uitvoering van de welbekende roterende vormmachine. Dagelijks dienen honderden traditionele roterende vormmachines de industrie. Hoewel de roterende vormmachine leidend is in de sector voor gevormde aardappelproducten, was het tijd het ontwerp van de machine onder handen te nemen en aan te passen aan de hedendaagse normen voor controle en hygiënische productie.



Eén van de talloze nieuwe snufjes van de NEX-GEM is 'Quick Change Inserts'. Binnen enkele minuten kunt u de vormen van het gevormde product zonder gereedschap verwisselen. 'On the Fly Weight Adjustment' is een ander kenmerk. Tijdens de productie kan het gewicht van het gevormde product bijzonder gemakkelijk worden aangepast. U hoeft alleen op een knop te drukken op het touchscreen en dankzij moderne servo aandrijvingen, kunt u het perfecte product instellen. Het laatste punt in dit artikel betreft het volledig geautomatiseerde Cleaning In Place (CIP) systeem. Na een productiegang kunt u het CIP-systeem op het regelscherm starten. Binnen 30 minuten is de NEX-GEM zonder menselijke tussenkomst weer schoon en gebruiksklaar.

Als u meer wilt weten over de tientallen nieuwe functies van deze unieke vormmachine, ga dan naar de website van Idaho Steel, [www.idahosteel.com](http://www.idahosteel.com), en ontdek alle bijzonderheden of bekijk de video van deze schitterende vormmachine.



## Beurzen en Evenementen 2010

Kiremko heeft dit jaar al aan een aantal succesvolle beurzen deelgenomen. Te noemen zijn de NWFPFA in Portland, USA in januari, samen met onze strategische partners Idaho Steel Products en REYCO. De Fruit Logistica in Berlijn, samen met onze partner Tolsma en tijdens de Salima in Brno, Tsjechië waren wij aanwezig in het Holland paviljoen.



De overige beurzen waaraan wij deel zullen nemen zijn:

### April - China Potato Expo

Samen met de bedrijven Tolsma en Miedema, zal Kiremko vertegenwoordigd zijn op de China Potato Expo, welke gehouden wordt in het National Agricultural Exhibition Centre in Beijing, China, van 15 t/m 17 april 2010.

### Mei - Snackex Asia

Van 25 t/m 27 mei 2010, zal Kiremko aanwezig zijn op de Snackex Asia, de International Savoury Snack & Nut Exhibition, welke gehouden wordt in het CNCC Exhibition Centre, in Beijing, China. U kunt ons vinden op standnummers 312 en 413.

### September - Potato Europe

U kunt ons vinden op de Potato Europe, samen met de bedrijven Tolsma en Grisnich. Deze beurs vindt plaats op 8 en 9 september 2010, in Hannover, Duitsland.

### Oktober - Kiremko Nacht van Woerden

De Kiremko Nacht van Woerden is een bijzondere cycle cross welke verreden wordt door de historische binnenstad van Woerden. Sinds twee jaar is Kiremko titelsponsor van dit internationale evenement. De Kiremko Nacht van Woerden vindt plaats op 26 oktober 2010.

### November 2010 - Interpom Primeurs

Van 28 t/m 30 november 2010 wordt de Interpom Primeurs beurs gehouden in de Kortrijk Xpo, België. U kunt ons vinden op standnummer 194.

U bent van harte welkom!!

# Kiremko *News*

## Gourmet chips bakken

Na diverse verzoeken van nieuwe en bestaande klanten en inspeland op de enorme groei in deze markt, heeft Kiremko een compleet nieuw systeem ontwikkeld voor het produceren van Gourmet of handgebakken chips.



Na diepgaand marktonderzoek hebben we de behoeften van de verwerkende bedrijven in kaart gebracht en ook de tekortkomingen van reeds bestaande systemen geïnventariseerd. Met onze partner QBTEC (voorheen Kiremko Duurland) hebben we uitgebreid getest en een ontwerp ontwikkeld op basis van een bestaand brandersysteem dat QBTEC voor de cateringsector produceert.

Het brandersysteem is een compacte unit met een hoge thermische efficiëntie. Dit zorgt voor een grote warmteoverdracht met een lage olietemperatuur in een kleine ruimte. De 'Kireheat' branderunit is door de Nederlandse overheid getest en goedgekeurd. De hoge ther-

mische efficiëntie wordt dus niet alleen geclaimd, maar is ook bewezen. Dankzij het compacte modulaire ontwerp hebben we een bakinstallatie kunnen ontwerpen met een extreem lage oliecapaciteit. De turn over tijd van olie is drastisch gereduceerd vergeleken met bestaande systemen, waardoor het veelvoorkomende probleem van een hoog gehalte aan vrije vetzuren (FFA level) bij deze systemen tot het verleden behoort.

Er is een testopstelling gemaakt die we bij een aantal potentiële afnemers hebben gedemonstreerd. De opstelling kon de algemene goedkeuring wegdragen omdat we laten zien dat we in staat zijn hoogwaardige Gourmet chips te produceren met een laag energieverbruik en een minimale hoeveelheid olie. Dit heeft geleid tot twee orders en een aantal nieuwe projecten die, naar wij denken, de komende maanden worden gerealiseerd.

Dat dit nieuwe ontwerp zo positief wordt ontvangen, is fantastisch. Onze jarenlange ervaring in de chips-, frites- en snackindustrie heeft ons niet alleen in staat gesteld een unieke bakinstallatie voor Gourmet chips te ontwikkelen, maar biedt ook een compleet pakket welgedachte procesoplossingen voor onze klanten zoals schil-, verpakings- en optische sorteeroplossingen.



## Colofon

Deze nieuwsbrief is een publicatie van:  
**Kiremko B.V.**

■ Postbus 5  
3417 ZG Montfoort  
Nederland  
Tel: +31 (0)348 - 47 94 00  
Fax: +31(0)348 - 47 13 07  
E-mail: kiremko@kiremko.com  
Internet: www.kiremko.com

**Samenstelling en redactie:**

■ Nicole Peters

**Met medewerking van:**

■ Agristo B.V.  
■ Bettie Benschop  
■ Arjan Brouwer  
■ Gerard van Deelen  
■ Andy Gowing  
■ Linda Charles  
■ Paul Oosterlaken

**D.T.P.:**

■ Comm Unity,  
Nederland

**Mei 2010**

 **Kiremko**  
Food Processing Equipment

