

BLIK OP BRANCHES



HYGIËNE PRIORITEIT BIJ SPUITINSTALLATIES BAKKERIJEN

KWALITEIT VEREIST BIJ ONDERHOUD



TEKST ALEX KUNST

BEELD DANTO FOTOGRAFIE

DUTCH MACHINERY FOR THE FOOD INDUSTRY

Om te kunnen voldoen aan de strenge eisen van de voedingsmiddelenindustrie is bij het ontwerpen en produceren van inbouw-spuitinstallaties creativiteit en ervaring nodig. Unispray ontwikkelde een concept dat bovendien onderhoudsvriendelijk is.

Tom Gosman



Tot nu toe bleef de negatieve invloed van de coronacrisis op Unispray beperkt. Directeur Tom Gosman merkte een klein dipje in de vraag aan het begin van de crisis, maar dat kwam eigenlijk niet slecht uit. 'In mei kregen we de sleutel van het nieuwe pand in Vianen en we hadden tijd nodig om alles in te richten. Dat is dus gelukt. Hierbij hebben we rekening gehouden met het CO₂-neutraal bouwen en alles wat daar bij komt kijken. Denk aan meerdere laadvoorzieningen voor ons E-mobility wagenpark, een gasloos bedrijfspand en het opwekken van onze volledige energiebehoefte door middel van het plaatsen van zonnepanelen. Het milieu is immers niet alleen voor ons belangrijk.' Samen met zijn zoon Bart leidt hij Unispray,

producent van spuitsystemen voor de voedingsmiddelenindustrie. De belangrijkste gebruikers zijn actief in de industriële bakkerijen en snoepindustrie. Nationaal, maar vooral internationaal. Bart Gosman: 'Of je nu brood, een koekje of iets anders bakt, het heeft altijd de neiging om aan te bakken aan de bakvorm. Dit voorkom je door lossingsmiddelen te gebruiken. In de bakkerij zijn dat oliën met specifieke toevoegingen, die onder andere voorkomen dat het lossingsmiddel direct langs de wanden van de bakvorm naar de bodem zakt.'

Hygiëne

Bij het bedenken en construeren van spuitinstallaties komen specifieke uitdagingen

kijken. Unispray onderscheidt zich van de concurrentie met een concept dat Tom uitlegt aan de hand van een spuitlans. De knoppen waarmee de toevoer voor de spuitkoppen worden ingesteld, zitten verborgen onder een schroefdop. Eenmaal ingesteld, kan er niet meer per ongeluk aan worden gedraaid. 'Alle onderdelen die zorgen voor de toevoer naar de spuitkoppen zijn verwerkt in de spuitlans. Het geheel is daardoor hygiënisch en eenvoudig schoon te houden. Hygiëne is in onze sector enorm belangrijk. Bij andere leveranciers zijn er allemaal losse slangen gekoppeld aan een verdeelbuis. Dat maakt het onderhoudsintensief. De hygiëne heeft daar al snel onder te lijden. Een opstelling met losse slangen kun je niet reinigen met een hogedrukspuit. Bij ons product kan dat wel.'

Bart noemt nog een voordeel van het concept van Unispray: 'Lossingsmiddel wordt vaak verspoten met behulp van nevellicht in combinatie met een bepaalde productdruk. Dan spat er vaak weer een beetje lossingsmiddel op vanuit de bakvorm. Bij een constructie met losse slangen kan het opgespatte lossingsmiddel aan die slangen blijven hangen. Er vallen dan druppels in de bakvormen die volgen. Daarin ontstaan plasjes olie die gaan koken tijdens het bakken. Dat gaat allemaal ten koste van de kwaliteit van het brood. Ook dat probleem voorkom je met ons product.'

Stabiel proces

Tom noemt als ander pluspunt van zijn bedrijf de onderhoudsvriendelijkheid van zijn machines. 'We leveren aan het buitenland en dat maakt het lastig om even een monteur te



sturen. Dat is dan ook zelden nodig. Het is eenvoudig om de machine te installeren en in te regelen. Een onderdeel vervangen is kinderlijk eenvoudig, ook voor de gebruiker zelf.' Onderhoudsvriendelijkheid en kwaliteit versterken elkaar bij het voorkomen dat nevellucht de hele fabriek vervuult. 'Nevellucht is nodig om het lossingsmiddel te verspreiden. Bij te veel luchttoevoer ontstaat er een fijne nevel die zich verspreidt door de hele bakkerij. Je komt het overal tegen. De traditionele oplossing is een reduceerventiel. Bij afname van de druk zorgt een veer voor compensatie. Dat is altijd een dynamisch proces. Als het sproeien

stopt, schiet de veer omhoog en zie je de wijzer van de nanometer van de compressor heen en weer springen. In nieuwstaat werkt het prachtig, maar na een half jaar ontstaat er vervuiling in het ventiel en wordt het proces instabiel.' Unispray levert een andere oplossing. Niet de druk, maar het volume wordt geregeld. 'We hebben een klep, met daarop een druk van 6 bar. Daarachter zit een smoring die altijd voor een constante druktoevoer zorgt – voor, tijdens en ook na de spuitcyclus. Er zitten geen bewegende delen in het systeem en het is vele malen nauwkeuriger in te stellen. Er ontstaat geen vervuiling en het proces blijft stabiel, ook

na langere tijd.' Bart: 'Voordat een installatie de deur uitgaat, wordt alles uitgebreid getest. De resultaten leggen we allemaal vast in documenten, programma's en ook hebben we overal foto's van. Zo weten we zeker dat onze machine perfect werkt en kunnen we op afstand helder met de klant communiceren.'

Foto boven: Bart Gosman naast enkele door Unispray ontwikkelde producten.

Foto rechtsboven: Met de spuitinstallatie ontstaat geen vervuiling en het proces blijft stabiel, ook na langere tijd.



Frans van der Brugh



DMFI/NBT Frans van der Brugh is branchemanager van DMFI/NBT. De organisatie is een fusie van twee brancheorganisaties, Dutch Machinery for the Food Industry en Nederlandse Bakkerij Techniek en vertegenwoordigt de machinebouwers en -leveranciers voor de voedingsmiddelenindustrie waaronder de bakkerijsector. Van der Brugh over één van de vele activiteiten van zijn brancheorganisatie: 'Food Nederland heeft hoge eisen als het gaat om voedselveiligheid en hygiëne. De markt dicteert de eisen en dat maakt dat de machineleveranciers hoogwaardige machines en installaties moeten leveren. In Europa wordt de kwaliteit onder andere geborgd door de norm EN-1672-2. Met name in Nederland is de gehele sector vooruitstrevend op dit gebied. Zo heeft DMFI/NBT de afgelopen jaren samen met enkele grote producenten van voedingsmiddelen verdere concretisering gegeven aan deze norm.'

DMFI/NBT streeft ernaar dat EN-1672-2 wereldwijd wordt erkend. Dat kan door deze om te zetten naar een ISO-

standaard. Van der Brugh: 'Daardoor wordt het voor Nederlandse leveranciers makkelijker om machines in bijvoorbeeld de VS te verkopen. De

standaarden wijken daar nu op bepaalde punten nog van af. Tegelijk creëer je een level playing field voor alle buitenlandse leveranciers. We werken samen met Duitsland, België, Denemarken en Groot-Brittannië om de ISO-erkenning voor elkaar te krijgen. Het is een lang traject, we zijn er nog zeker wel vijf tot tien jaar mee bezig. Als het lukt, kunnen we wereldwijd aantonen dat we, met DMFI/NBT-leden voorop, kwaliteit leveren om voedselveiligheid te kunnen waarborgen.'

www.dmfi.nl

www.unispray.nl