

Veiliger, goedkoper & beter!

| | |
|-----------------|----------------------------------|
| Bedrijfsnaam: | Van der Meulen Meesterbakkers |
| Contactpersoon: | Fokke Kamp |
| Functie: | Manager Techniek |
| Equipment: | Toastovens, ovenkettingen |



| | |
|-------------------|---|
| Probleemstelling: | <p>Hoe kunnen het aantal productiestops en kosten verlaagd worden?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorkomen kettingbreuken en verlengen levensduur? • Verminderen aanhechting van vervuiling aan de ketting en voorkomen ovenbranden? • Verlagen verbruik van kettingsolie en voorkomen oversmering? |
|-------------------|---|



Quote van Fokke Kamp, Manager Techniek, Van der Meulen Meesterbakkers:

“Ruim 2 jaar geleden is van der Meulen een 3-jarige samenwerking aangegaan met Van Meeuwen voor het oplossen van een smeerprobleem in de toastfabriek. Deze samenwerking heeft geresulteerd in het bestrijden van residu op ovenkettingen en het verlagen van de smeerfrequentie. Het residu op de kettingen in de oven zorgde voor verhoogde slijtage, waardoor stilstanden en herstelacties onacceptabel werden. De goede ondersteuning en begeleiding in het afgelopen jaar, heeft geresulteerd in het uitbreiden van de samenwerking voor de beschuit- en roggebroodactiviteiten van Van der Meulen.

Het belang van frequent smeren met de juiste ‘food grade’ producten is tijdig erkend, vandaar deze uitbreiding van de samenwerking.”

| | |
|----------------|---|
| Oude situatie: | <p>Kettingsmering: De kettingen moesten elke 2-3 jaar worden vervangen, mede door de aanhechting van vuil (kruimels en toast-stof). Veel ongeplande stilstanden door kleine en middelgrote ovenbrandjes, soms 1x per week. Verbruik van olie door verkeerde afstelling en eigenschappen was enorm hoog. Operators hadden vrije toegang tot de smering, waardoor er veel afwijkende smeerfrequenties geconstateerd werden. Er werd gewerkt met diverse producten om te proberen het beste resultaat te halen.</p> <p>Automatische dosering: Simpele magneetpompjes met verschillende afgifte en niet goed instelbaar. Tevens bleek de druppelsmering aangestuurd door 1 enkele sensor, terwijl er onder en boven niet synchroon lopende kettingen zijn en door temperatuurverschillen tevens afwijkende uitzetting van de kettingen plaatsvindt.</p> |
|----------------|---|

| | |
|--------------------------|---|
| Gebruikte smeermiddelen: | Diverse producten geprobeerd, waaronder: Matrix Foodmax HTX 220 / Anderol XL220 / Total Cortis CHT 200 |
|--------------------------|---|

| | |
|------------------|---|
| Nieuwe situatie: | <p>Kettingsmering: Inzet van een tijdelijke conventionele olie om de kettingen zoveel mogelijk te reinigen. Daarna omschakelen naar een nieuwe food grade kettingolie die bestand is tegen extreem hoge temperaturen, waardoor levensduur significant verlengd is. Kettingolie houdt nog steeds een smeefilm in stand bij zelfs temperaturen >260°C.</p> <p>Automatische smering: Vervangen door perslucht aangedreven smeersystemen met een druppelopbrengst van 0,25mm³ per smeerpuls. Daarnaast een betere afstelling van de nozzles op de ketting, waardoor minder olie nodig is. Plus een aantal technische aanpassingen om vervuiling te voorkomen en smering te verbeteren in samenwerking met Van der Meulen.</p> |
|------------------|---|

| | |
|--------------------|--|
| Nieuw smeermiddel: | FoodCare® Extreme High Temperature Oven Chain Oil PE 220 |
|--------------------|--|

| | |
|---------------------------|---|
| Resultaten / besparingen: | <ul style="list-style-type: none"> • Verlenging levensduur van de kettingen • Meer dan halvering van vervuiling van de kettingen • Afname van verbruik kettingolie van > €40.000 t.o.v. 1 jaar eerder |
|---------------------------|---|