

Spiromatic vindt de juiste mix voor AVEVE



Gezien het toenemend succes van thuisbakken besliste AVEVE om een volledig nieuwe productievestiging te bouwen in Merksem voor al hun bloemgerelateerde producten.

Situering

AVEVE deed een beroep op de uitgebreide en specifieke expertise van Spiromatic inzake pre-voedselverwerking (met inbegrip van de opslag, het transport en het doseren van allerlei ingrediënten voor grootschalige industriële toepassingen) om het volledige pre-engineeringproces, het ontwerp, de constructie, de installatie en de inbedrijfstelling van hun ambitieuze project te beheren.

Uitdaging

Er werd een enorme opslag-capaciteit voorzien om voortdurend grondstoffen aan te voeren voor 4 verpakkings-lijnen en een dagelijkse output van 120 ton afgewerkte producten te kunnen realiseren.

Door de toenemende gluten-intolerantie was er ook een aparte glutenvrije verpakkingslijn nodig. Het aanbod aan broodproducten is tegenwoordig enorm groot en dus zijn er ook veel verschillende bloemmixen nodig, vaak ook met veel verschillende ingrediënten. Al deze ingrediënten hebben verschillende opslag- en transport-vereisten en de productveiligheid moet altijd verzekerd worden.

Oplossing

- 18 silo's van 30 ton voor witte en volkoren bloem, suiker en zout
- 16 zakkenstortsilos voor minder belangrijke ingrediënten, voor een automatische dosering in de mixers
- 13 bufferbunkers van 6 tot 14 m3
- 2 centrale vacuümtransportsystemen om de ingrediënten te transporteren van de silo's naar de 3 mixinstallaties
- Hygiënische zakkenstortstations met geïntegreerde veiligheidszeef en mixers met ultra-hygiënisch ontwerp voor de glutenvrije lijn
- Veiligheidszeven en gealigneerde magneten op alle ingrediënten-houders
- Gecentraliseerde drogelucht-generatoren en bodembeluchting op alle silo's en tussenliggende buffers
- Geautomatiseerde monsternemers op alle silo's; de silo's kunnen alleen voor productie worden gebruikt als de monsters in het labo zijn getest en goedgekeurd
- Een volledig geïntegreerd automatiseringssysteem zodat AVEVE de ingrediëntenstroom, het mixproces en het verpakkingsproces perfect kan controleren

//

Nog voor er werd nagedacht over het installeren, hebben de Spiromatic ingenieurs uitvoerig overlegd met onze technische dienst om een duidelijk beeld te krijgen van volumes, receptbeheer, ...

//

Resultaten

- Optimale opslag en transport voor alle ingrediënten
- Receptbeheer met zeer nauwkeurig mixen en doseren
- Productveiligheid
- Traceerbaarheid dankzij het automatiseringssysteem



Martin Saenen
AVEVE

More information on our installations and project management approach?
Email sales@spiromatic.com