

# Kiremko news

Informatiebulletin van Kiremko met nieuws uit de markt, innovatie, achtergrondinformatie, weetjes en meer.



## Editorial

**Het jaar vliegt voorbij: we zitten al midden in 2016. Zoals altijd is het begin van het jaar een drukke tijd voor ons. Naast de hoeveelheid opdrachten die wij in deze periode verwerken, vieren wij dit jaar ook het 50-jarig bestaan van Kiremko en het officiële begin van de bouw van ons nieuwe pand. Beide onderwerpen komen verderop aan bod in deze nieuwsbrief.**

De markt voor aardappelverwerkende machines groeit gestaag en samen met onze strategische partners nemen wij een groot aandeel van deze markt voor onze rekening. Wij werken voortdurend aan innovatie en het aanbieden van nieuwe producten en diensten om zo tegemoet

te komen aan de steeds hogere eisen van onze klanten.

Wij maken van de gelegenheid gebruik u te bedanken voor uw vertrouwen in ons en kijken ernaar uit om u in de toekomst nog beter van dienst te kunnen zijn. ■

**Andy Gowing**



*Op 1 februari jl. werd door het slaan van de eerste paal begonnen met de bouw van een nieuw pand.*

In deze  
uitgave

■ Jonger dan ooit .....	pag.	2
■ Bouw nieuw pand .....	pag.	2
■ Project voor de Intersnack Group .....	pag.	3
■ State-of-the-art friteslijn .....	pag.	4
■ Innovaties .....	pag.	5/6/8
■ Fry by wire .....	pag.	7

**“De wereldmarkt voor aardappelverwerkende machines groeit nog altijd.”**

# 50 Jaar, jonger dan ooit!

Wij zijn er bijzonder trots op dat wij op 14 december 2015 ons 50-jarig jubileum hebben kunnen vieren. Een dergelijke mijlpaal bereik je niet alleen, dat kan alleen door samenwerking!

Sinds het bescheiden begin, 50 jaar geleden, is Kiremko uitgegroeid tot een internationaal erkende marktleider op het gebied van industriële oplossingen voor het verwerken van aardappelen. Voor deze gedenkwaardige gelegenheid werd een nieuw logo ontworpen dat het teamwork en de goede relatie met klanten, collega's en partnerondernemingen weergeeft. ■



## FUNFACT #1

# 938.000

De staalconstructie voor ons nieuwe pand weegt 938.000 kilogram.



“Ook al vieren we ons 50-jarig jubileum, we zijn jonger dan ooit!”

50 jaar  **Kiremko**  
jonger dan ooit!

## De bouw van een nieuw pand

Op 1 februari jl. werd op feestelijke wijze begonnen met de bouw van een nieuw Kiremko pand. Directeuren Paul Oosterlaken en Andy Gowing gaven het officiële startsein met het slaan van de symbolische eerste paal in aanwezigheid van het voltallige personeel en andere genodigden.

Voor de gelegenheid droeg iedereen een witte bouwhelm met het nieuwe Kiremko logo. Onderdeel van de festiviteiten was het collectief signeren van de eerste heipaal door alle aanwezigen. Hiermee is de basis gelegd voor de verdere bouw en ontwikkeling van Kiremko. ■





## Prestigieus project voor de Intersnack Group

**Als onderdeel van een overeenkomst tussen Kiremko en Intersnack kreeg Kiremko begin 2014 de eervolle opdracht tot het leveren van vijf volledige snack pellet baksystemen voor een aantal Intersnack fabrieken in Europa.**

Kiremko en de Intersnack Group onderhouden al jarenlang een goede relatie, die teruggaat tot één van de eerst uitgevoerde projecten in de jaren 90, toen het bedrijf nog Convent heette. In de loop der jaren zijn we een vaste leverancier van Intersnack geworden en hebben wij een groot aantal projecten met succes voltooid, waaronder lijnaanpassingen, gedeeltelijke aardappelchipslijnen, complete verwerkingssystemen voor aardappelchips en optische sorteersystemen.

### **Van Billingham tot Zweden**

Het eerste pellet project voor Intersnack UK, Billingham werd halverwege 2014 geïnstalleerd en tegelijkertijd ook voor Intersnack Frankrijk, dat voorheen Vico heette. Deze twee projecten werden al snel gevolgd door een snack pellet baklijn voor Kelly's in Oostenrijk, die begin 2015 werd geïnstalleerd, net voordat een ander snack pellet baksysteem werd opgestart bij Intersnack, Nysa in Polen. Het meest recent geïnstalleerde project voor de Intersnack Group is bij Estrella, Zweden en werd begin dit jaar in gebruik genomen.

Als leverancier van totaaloplossingen voor de aardappelverwerkende industrie zijn

wij in staat onze jarenlange industriële ervaring in het ontwerpen en bouwen van continu baksystemen voor alle soorten aardappels en toepassingen, van kleine tot grote capaciteit, in te zetten. Kiremko heeft een volledige serie snack pellet baklijnen met een uitvoer van 100 tot 1.000 kg/u met naar wens ontworpen oliemanagement- en verwarmingssystemen, zowel thermaal, stoom als elektrisch.

**“De teruggewonnen olie keert automatisch terug in het baksysteem.”**

### **Doorlooptijd van slechts 1,5 uur**

Het baksysteem wordt op maat gemaakt, inclusief een vooraf geïnstalleerd en bekabeld bedieningssysteem en volledig in overeenstemming naar de standaard van Intersnack en diens specifieke vereisten. Van de snack pellet invoer tot de ontvettingstriller en het smaakstofdoseersysteem. Alle systemen produceren de grote keuze aan Intersnack pellets. Ontworpen voor een minimale hoeveelheid bakolie, zorgt de bakoven voor een doorlooptijd van slechts 1,5 uur.

### **Waardevolle functies**

De lijnen hebben verschillende waardevolle functies vergeleken met traditionele snack pellet bakovens, zoals Kiremko's eigen ontwerp weegband voor de besturing van de inkomende ruwe pellets die naar de bakoven worden geleid. Voor een beter oliebeheer zijn de lijnen uitgevoerd met een cycloonscheider in combinatie met een papierfilter en zijn ze in staat om op effectievere wijze dan andere traditionele filtersystemen de vuile deeltjes van de olie te scheiden. Er is een warmte/bakolie-warmtewisselaar aangebracht voor het sneller kunnen wisselen van de bakolie en/of het type product waardoor de afkoelingsstijd van de olie vermindert en de restwarmte van de bakolie wordt hergebruikt voor het opwarmen van water voor de reiniging.

De ontvettingstriller bevat drie opeenvolgende lagen voor de maximale verwijdering van oppervlakteolie van de pellet. De teruggewonnen olie keert automatisch terug in het baksysteem.

Het toepassen van al deze eigenschappen en specialiteiten heeft van deze baklijnen prestigieuze, op maat gemaakte projecten gemaakt. ■



## State-of-the-art friteslijn

**Ten tijde van het schrijven van deze nieuwsbrief, is Kiremko druk bezig met het afronden van een volgende state-of-the-art-friteslijn in België. Deze lijn heeft een capaciteit van 16 ton frites per uur geschikt voor specifieke fastfoodproducten.**

De lijn bevat een groot aantal nieuwe ontwikkelingen. Het nieuwste model stoomschiller van Kiremko wordt op vol vermogen getest voordat het op de markt wordt gebracht. De lijn wordt verder uitgerust met een PeelGuard® voor het bedienen van de nieuwe stoomschiller om zo schilverlies te beperken en het schilresultaat te bewaken.

De lijn heeft zes QuadraFlow watersnij-systemen met de nieuwste modellen VPCK productpompen die in oktober vorig jaar op de markt zijn gebracht.

In de afvoerstream van de optische sorteerders is een TriPlus® optische (val) sorteerder geïnstalleerd. Deze sorteerder scheidt de goede frites van de slechte en verhoogt zo het totale rendement van de friteslijn.

### **Duurzaam**

Voor volledige bewaking van het droogproces wordt de droogsectie voorzien van onze nieuwe DryGuard, een innovatief systeem voor online bewaking van het droogproces. De EcoMiser™, die na de bakoven is geïnstalleerd, vermindert het

gebruik van bakolie van de friteslijn op een duurzame wijze. Het minimaliseert ook de olievuiling in de vriezer en bij de verpakkingsafdeling.

**“Vermindert het gebruik van bakolie op duurzame wijze.”**

### **Energieverbruik**

De hele lijn is voorzien van energierecuperatie- en emissiereductiesystemen. De teruggewonnen energie wordt opnieuw gebruikt in het proces en verlaagt het totale energieverbruik van de lijn. ■



“De H-Flow heeft een unieke tril- en schuifwerking.”



**INNOVATIES**

## H-Flow Conveyor®

De H-Flow Conveyor® is één van Kiremko's nieuwste machines. Deze transportgoot is speciaal ontwikkeld voor het delicate transport van snacks en bevroren producten. De machine heeft een unieke tril- en schuifwerking, waarbij de producten in voorwaartse richting worden verplaatst met een achterwaartse beweging, die zo snel gaat dat het product niet mee teruggenomen wordt.

De H-Flow Conveyor® heeft een gebalanceerde aandrijving. Afhankelijk van het product wordt het naar voren of achteren gebracht of blijft het op dezelfde plaats terwijl de machine in beweging is. Het ondersteunende frame is geïntegreerd waardoor de H-Flow Conveyor® een veilige machine is. De machine heeft geen zware ondersteuning nodig en dankzij de gladde oppervlaktes is deze eenvoudig te reinigen. ■



**INNOVATIES**

## VPCK productpomp

Packo en Kiremko presenteren met trots hun nieuwste productpomp, de VPCK. Deze innovatieve pomp, de opvolger van de huidige VDKK productpomp, is van toegevoegde waarde bij uw productieproces.

### Verhoogde efficiency

De productpomp is speciaal ontwikkeld voor de aardappel- en groenteverwerkende industrie. Door het grotere pomphuis en de verbeterde gegoten roestvast stalen waaier voldoet de VPCK aan de eisen van de markt: minder productschade en een verhoogde efficiency van de proceslijn. De pomp is uitgevoerd in een hoge kwaliteit elektrolytisch gepolijst roestvast staal, waardoor deze hygiënisch en duurzaam is.

De VPCK wordt onder andere toegepast bij proceslijnen van frites, voorgekookte en verse aardappelen en aardappelvlokken. ■

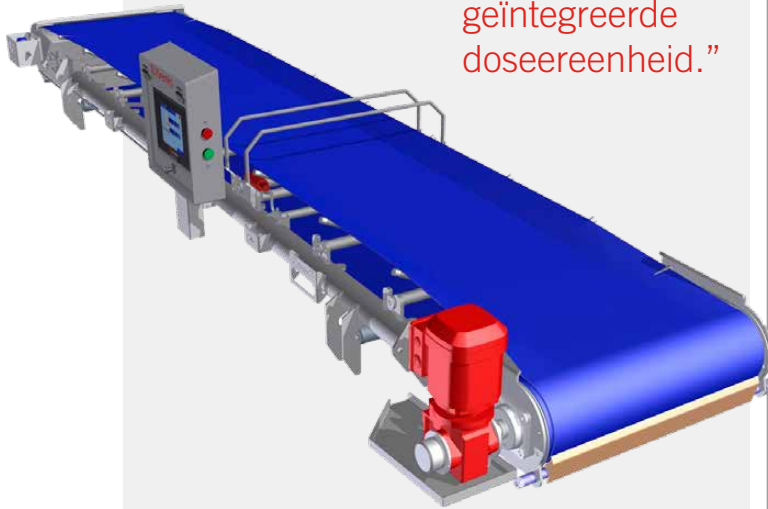
**FUNFACT #2**

**12**

Kiremko produceert gemiddeld 12 nieuwe bakovens per jaar.



“Weegband met geïntegreerde doseereenheid.”



INNOVATIES

## Loss in weight systemen

Kiremko heeft een volledig nieuw systeem voor het wegen en doseren ontwikkeld. In samenwerking met een gerenommeerde Nederlandse producent van gespecialiseerde elektronica, presenteren wij het loss in weight systeem: een weegband met geïntegreerde doseereenheid.

Het loss in weight systeem is beschikbaar voor alleen wegen en in de uitgebreidere versie voor zowel wegen als doseren. De weegband weegt het product en maximaal vier verschillende doseerunits voegen de benodigde ingrediënten toe. De ingrediënten worden zorgvuldig afgewogen met de informatie van de weegband. Deze nieuwe banden onderscheiden zich door hun stabiele buisvormige frame. De machine werd ontwikkeld als een meetinstrument met een accuraat instellingsmechanisme voor de weegrollen en weegcellen.

### Groot aantal toepassingen

Sinds de introductie een jaar geleden, zijn er wereldwijd al meer dan 25 loss in weight systemen verkocht. Deze weegbanden worden gebruikt voor een groot aantal toepassingen, van het toevoegen van smaakstoffen bij lijnen voor chips en gebakken snacks tot het doseren van ingrediënten bij aardappelpuree en röstiproducten. ■

## Kiremko draagt de OctaMIX over

De OctaMIX werd 15 jaar geleden ontworpen op initiatief van een Nederlands groenteverwerkend bedrijf dat contact opnam met Kiremko voor het ontwerpen van een oplossing voor het omwoelen van ingevroren groenten verpakt in bulk, meestal in octabins.

### Urtasun

De machine past echter niet meer binnen Kiremko's strategische plan, dat gericht is op productleiderschap in de aardappelverwerkende industrie. Daarom is besloten dat de OctaMIX in betere handen is bij een bedrijf dat haar focus heeft bij klanten in de groenteverwerkende industrie, Urtasun, die tevens de Kiremko vertegenwoordiger in Spanje en Portugal is.

Urtasun is een bekende leverancier van complete oplossingen voor de fruit- en groenteverwerkende industrie. Vragen over de OctaMIX toepassingen kunnen voortaan worden gericht aan Urtasun, [www.urtasun.com](http://www.urtasun.com). ■

## Beurzen 2016

- China Potato Expo ..... 27-29 juni, China
- Gulfood Manufacturing .... 7-9 november, VAE
- Interpom-Primeurs ..... 27-29 november, België



### FUNFACT #3

25

De grootste bakoven ter wereld is door Kiremko gemaakt. Hij is maar liefst 25 meter lang!





# Kiremko 'fry by wire'

**Uit de groeiende vraag blijkt dat er steeds meer behoefte is aan intelligente besturingssystemen voor bakovens. Het Kiremko 'fry by wire' systeem is een bakoven, speciaal ontworpen voor het bakken van gevormde aardappelproducten.**

De naam 'fry by wire' is afgeleid van de uitdrukking die gebruikt wordt voor de besturing van moderne vliegtuigen: 'fly by wire'. Deze uitdrukking geeft aan dat meerdere besturingsgedeeltes van een vliegtuig continu worden bewaakt en aangepast door een PLC (Programmable Logic Controller) die sneller kan denken en werken dan een mens. Dit geldt ook voor het Kiremko 'fry by wire' systeem waarbij een groot aantal pompsnelheden en olieniveaus voortdurend worden bewaakt en aangepast door de PLC, zodat de vooraf ingestelde bakvariabelen/parameters steeds worden aangehouden. Deze subtiele en voortdurende aanpassingen zouden door een operator alleen nooit zo consistent kunnen worden bereikt.

### **Frequentiegestuurde afvoerpomp**

Met meerdere circulatiezones en een externe bandterugloop wordt de totale hoeveelheid bakolie tot een minimum gereduceerd. De olie wordt van onder de band ingespoten om te zorgen voor een oliestroom over de gehele lengte van de bakoven. Elke zone heeft een ingenieus bewakingssysteem voor het oliepeil, waarbij gebruikgemaakt wordt

van sensoren om het oliesysteem te controleren met een nauwkeurigheid van minder dan 1 mm ten opzichte van de frequentiegestuurde afvoerpomp.

**“Dit type baksysteem is wereldwijd erg succesvol.”**

De combinatie van sensor en pomp die automatisch gecontroleerd worden door een PLC betekent dat het oliepeil net op de bovenkant van het product kan worden gehouden. Het product drijft daardoor niet en het patroon in de bakoven blijft behouden zonder dat er een dompelband noodzakelijk is. Ook vanaf de bovenkant van de band wordt olie toegevoegd via distributiekkanalen die op verschillende punten over de gehele lengte van de bakoven zijn geplaatst, zodat de bovenkant van het product gelijkmatig wordt gebakken.

### **Tot wel 6.000 kg/uur**

Ten behoeve van eenvoudige reiniging en onderhoud is de bakoven uitgerust met een hydraulisch bediende kap en een

bandframe. De oven is voorzien van een externe warmtewisselaar en een aangepast oliefiltratiesysteem om tegemoet te komen aan de speciale eisen van de verwerkte producten. Het 'fry by wire' systeem kan in diverse breedtes worden gebouwd, zodat het aansluit op de vormmachine, zoals Idaho Steel's Nex-Gem. Het gevormde product wordt op de band buiten de bakoven geplaatst om een perfect patroon te garanderen. Het 'fry by wire' systeem is verkrijgbaar in vele afmetingen om tegemoet te komen aan baktijd en capaciteit, in het algemeen van 1.000 kg/u tot 6.000 kg/u. De oven wordt standaard geplaatst met een per zone bediend CIP systeem (Clean in Place) en een state-of-the-art-brandbestrijding. Het systeem wordt aangevuld met de Reyco Oil Miser® om effectief olie op te vangen uit het gevormde product.

### **Wereldwijd**

Op dit moment is het 'fry by wire' baksysteem geïnstalleerd bij diverse grote aardappelverwerkers over de hele wereld. Dit type bakoven is momenteel al succesvol in een aantal fabrieken in Noord-Amerika, in diverse fabrieken in Europa en zelfs als onderdeel van een zeer groot project in China, waarbij producten van zoete aardappels worden geproduceerd. ■



INNOVATIES

## Retrogradeerder

**Retrogradatie van zetmeel is een proces dat in de aardappelverwerkende industrie wordt toegepast voor het verkrijgen van een stabielere textuur. Om dit proces te sturen, heeft Kiremko de retrogradeerder ontworpen met een droog- en koelsysteem als onderdeel van de hash brown verwerkingslijn.**

Het proces van retrogradatie heeft een positief effect op de structuur en vorm van het bewerkte product, bijvoorbeeld bij de productie van gevormde röstiprodukten. Door de retrogradatie kan de stevigheid en hardheid van de aardappelstukjes worden verbeterd. Dit betekent dat de producten beter en succesvoller kunnen worden gevormd.

### Eenvoudig reinigen

Het verdampen van vocht in het droog-gedeelte van de machine zorgt ervoor

dat het vochtgehalte wordt verlaagd, waardoor de inhoud aan droge massa groter wordt en tegelijkertijd het product gedeeltelijk gekoeld wordt. De aparte koelsectie zorgt voor verdere afkoeling en voor de benodigde afkoeltijd, zodat het retrogradatieproces kan plaatsvinden. Het retrogradatieproces vindt plaats in de kritieke temperatuurzone tussen 70 en 20 graden. Hygiëne is daarom van groot belang. De constructie van de droog- en koeltunnel is zo gebouwd dat reinigen zo eenvoudig mogelijk is. Het roestvast

stalen frame is volledig gelast en de koel- en droogelementen worden uit de productstroom getild. Afgeronde hoeken, gladde binnenkant en een neergaande luchtstroom voorkomen het vormen van vuilafzetting. Een Rinse-in-Place systeem is één van de aanbevolen opties om de reinigingstijd nog verder te verkorten. ■



### Kiremko B.V.

Tasveld 7, Montfoort  
Postbus 5, 3417 ZG Montfoort  
Nederland

Tel: +31 (0)348 47 94 00  
E-mail: [kiremko@kiremko.com](mailto:kiremko@kiremko.com)  
Internet: [www.kiremko.com](http://www.kiremko.com)

50 jaar  **Kiremko**  
jonger dan ooit!

 **IDAHOSTEEL**  
Food Processing Equipment

 **REYCO**  
SYSTEMS, INC.