

Referentie zeevishandel Gebr. Post

GEEN GRAM GEWICHTS- VERLIES BIJ INVRIEZEN



Vraag van zeevishandel Gebr. Post

Een nieuwe en duurzame
vriesinstallatie die zorgt voor
een oogverblindend product

Een kilo vis overhouden na een kilo vis invriezen. Zeevishandel Gebr. Post verliest geen grammetje kostbaar gewicht. De injectie-luchtvrizer van EQUANS vriest namelijk zo snel in dat al het vocht in de vis blijft en deze niet uitdroogt. Na een duik in de glaceerbaden en een tocht langs de lijnvriezers zit de vis nóg lekkerder in zijn vel: hij is witter en oogt mooier dan toen hij vers was.

Knap uiterlijk

Directeur Kees Post viel als een blok voor het uiterlijk van de vis toen hij deze bij de concurrent van de band af zag komen.

“Het vriessysteem van EQUANS leverde daar zo’n mooi product af, dat wilden wij ook”, zegt Post. “Aangezien onze oude installatie met synthetische koudemiddelen niet meer optimaal draaide en met oog op de uitfasering toch een keer vervangen moest worden, besloten we om te investeren. Meer vloeroppervlakte creëren was geen optie. Wel wilden we een band van 1,80 meter breed. En als het om installaties op maat gaat, is EQUANS de specialist.”

Inmiddels draait de vriesinstallatie van EQUANS al enkele jaren bij de visverwerker



in Urk. Gemiddeld gaat er 800 kilo platvis per uur doorheen, veel meer dan voorheen. Door het snelle invriesproces van 2 minuten ziet het bevroren product er piekfijn uit en verliest het geen vocht. “Waar ik met het oude systeem 960 gram per kilo ingevroren vis overhield, blijft dat met het nieuwe systeem gewoon 1 kilo”, vertelt Post.

Meer opbrengst

Niet alleen de grotere productiecapaciteit

en het gewichtsbehoud van de vis bieden de firma financiële voordelen. Onderaan de streep blijft nog meer over voor de vishandel, omdat het systeem dankzij de duurzame koudemiddelen CO₂ en ammoniak veel energiezuiniger werkt: het stroomverbruik is jaarlijks met 20% verminderd. Ook het schoonmaken is vele malen gemakkelijker. Waar de medewerkers zich voorheen door één grote kluw aan banden moesten wurmen, verschaffen de te openen zijkanten hen nu

eenvoudig toegang tot de transportband. Na de behandeling in de injectieluchtvriezer is de vis zo hard, dat hij bij het navriezen niet meer gespreid op de band hoeft te liggen, maar op elkaar kan liggen. “De installaties in het navriesproces zorgen voor een prachtig ijslaagje om de vis. Klanten die het product na deze fase zien zijn wel eens sprakeloos. Want het ingevroren product is nog mooier dan het verse product”, vertelt hij.

De totale investering heeft zich in 10 jaar tijd terugverdiend. Dat komt ook omdat EQUANS een koper vond voor de oude bandvriezer van Post. “Tijdens de zomerstop waarin ons bedrijf drie weken stillag is de oude installatie er vakkundig uitgekomen. EQUANS vond in Afrika een koper voor de oude installatie en bemiddelde hier vakkundig bij. Een week later is de nieuwe installatie geplaatst. We zijn heel blij dat de verbouwing zo snel was afgerond en voornamelijk in onze vakantie plaatsvond.”

Nieuwe toekomstwensen

Zoals een oplettende ondernemer betaamt, ziet Post vijf jaar na dato weer nieuwe verbetermogelijkheden. “Onze wens is om de capaciteit in het navriesproces op te schroeven. Tegelijkertijd willen we de band langzamer door de glaceerbakken kunnen laten lopen, zodat de vis nog beter beschermd is tegen uitdroging en vriesbrand. Maar minder snelheid leidt tot minder beweging in de glaceerbak, waardoor de vissen juist weer aan elkaar gaan zitten. Mogelijk vragen we EQUANS om dit in de toekomst verder te optimaliseren.”



Oplossing EQUANS

Een ammoniak/CO₂-vries-systeem met een ultrasnelle injectieluchtvriezer, 3 navriezers en 4 glaceerbakken

Kees Post
Zeevishandel Gebr. Post

“Ons ingevroren product is nog mooier dan het verse product.”



Meer informatie?

Chris Muller
+31 (0)88 484 40 00
chris.muller@equans.com
www.iqf-freezing.nl
koudetechniek.nl

 **EQUANS**
EMPOWERING TRANSITIONS