

# Praktijkvoorbeeld

## ZÓ VOORUITSTREVENDE KAN PATAT ZIJN

De goeie ouwe aardappel is overal favoriet. Hij is dan ook -hoe handig- in allerlei vormen te koop: als kant-en-klare snack, in plakjes, als puree en in bevroren vorm. Hij is zo gemakkelijk en veelzijdig dat hij niet meer weg te denken is uit ons West-Europese eetpatroon. In Nederland en België is patat een op zichzelf staand gerecht en bestaat er zelfs een complete (en welvarende) aardappelbranche. NV Eurofreez bijvoorbeeld exporteert haar aardappelproducten naar 35 landen en heeft een jaarlijkse productiecapaciteit van 50.000 ton.

Als eerste en enige voedselverwerkende bedrijf in België heeft dit succesvolle familiebedrijf een ISO-2000-gecertificeerde patatfabriek opgezet. Ondanks deze topprestatie is het bedrijf niet op zijn lauweren gaan rusten en heeft het kort geleden twee nieuwe productielijnen gelanceerd voor zijn pureeproducten en aardappelspecialiteiten. Philippe Debruyne, vestigingsdirecteur van Eurofreez, vertelt ons dat de beide productielijnen zijn voorzien van AS-Combo's van Loma Systems waarin een metaaldetector en controleweger zijn gecombineerd.



"Inspectie aan het eind van de lijn is heel belangrijk voor ons omdat het de kans op besmetting verkleint en een nauwkeurig weegresultaat geeft, wat geld kan besparen. Een extra voordeel van de AS-Combo van Loma, een controleweger en metaaldetector in één, is dat het apparaat heel weinig ruimte inneemt wat ontzettend belangrijk is als je specifieke lijnen invoert".

De ruimtebesparende AS-Combo is uitgerust met Loma's alom geprezen metaaldetector IQ<sup>2</sup> en een controleweger uit de AS-serie. Het transportbandsysteem gebruikt een krachtige, variabele wisselstroommotor die specifiek gericht is op snelheid en nauwkeurigheid. De AS-Combo is geschikt voor verpakte producten tot 5 kg en heeft een marktleidende nauwkeurigheidsklasse van e=0,5g en x=0,5g (OIML R51). Het apparaat kan met een snelheid van 400 ppm inspecteren waarbij een gevoelige en nauwkeurige metaaldetectie is gegarandeerd.

Wat Eurofreez betreft betekent de nauwkeurigheid en veelzijdigheid van de AS-Combo een stukje gemoedsrust, maar ook een regelrechte kostenbesparing. "Het levert veiligheid op", zegt Philippe, "We krijgen minder klachten van onze klanten en hebben ons gewichtsmanagement beter in de hand". Hij vertelt dat de AS-Combo niet alleen het gevaar van besmetting verkleint maar door Eurofreez ook wordt gebruikt om hun eigen multihead-wegers te controleren. Deze wegers zorgen voor het vullen van zakken en dozen met bevroren aardappelproducten. Als de AS-Combo een teveel aan gewicht registreert worden de multihead-machines opnieuw afgesteld waardoor er minder wordt verspild. Volgens Philippe heeft het nieuwe systeem al significante kostenbesparingen opgeleverd.

"Omdat we met Loma's apparatuur ons productgewicht beter kunnen beheersen kunnen we meer geld besparen". En aangezien Loma's AS-Combo-systeem is gemaakt van roestvast staal en voldoet aan de IP66- en NEMA-4x-norm, is het volgens Philippe niet alleen nauwkeurig, maar ook uitzonderlijk betrouwbaar.

"We hebben ervaringen met andere machines die om de zes maanden moesten worden nagekeken. Dat is niet het geval met de AS-Combo. Precies wat je van Loma kunt verwachten: het is een prima machine die goed werkt en heel weinig onderhoud nodig heeft."

Door een van de meest vooruitstrevende eindelijk-inspectieunits op de markt te kiezen bespaart Eurofreez op onderhoud én productiekosten en hoeft het zich geen zorgen meer te maken over metaalverontreinigingen.