

Specialiteitenlijn zorgt voor rendementsverhoging

Bij Ecofrost in België is dit voorjaar een nieuwe specialiteitenlijn in gebruik genomen. Op deze lijn worden gevormde aardappelkroketten of pommes noisettes geproduceerd. De grondstof voor deze producten is de sorteeruitval van de Kiremko friteslijnen. Deze grondstof werd voorheen, veelal voor een betrekkelijk lage prijs, afgevoerd.



De sorteeruitval van de friteslijn wordt opgevangen en met behulp van een weegband wordt bepaald hoeveel product er de specialiteitenlijn in gaat. Het product ondergaat eerst een kort kookproces in een dubbelschroefs stoomkoker van Idaho Steel Products. Hierna volgt het separeren met behulp van een Hoegger. De harde, veelal zwarte delen worden hier verwijderd uit de gekookte aardappelmassa, zodat een mooie, egale puree ontstaat.

Het mengproces is zodanig opgezet dat er om en om batches puree worden gemengd met additieven en een mix van smaakstoffen. De bepaling van de receptuur is in samenspraak met Ecofrost bepaald en vooraf uitgebreid getest. Het drogestofgehalte van de aardappel bepaalt het toe te voegen additief, zoals aardappelvlokken. Na het mengproces worden de noisettes en kroketten gevormd met vormmachines van de firma Townsend (Marel), welke ook door Kiremko zijn geleverd en geïnstalleerd. Om aan een capaciteit van 2.000 kg/u te voldoen, zijn twee identieke vormlijnen geïnstalleerd. Vervolgens worden de noisettes of kroketten gebakken in een Kiremko Fry by Wire bakoven. Het is tevens mogelijk de gevormde producten ongebakken in te vriezen.



Tijdens het bakproces wordt het product in een continue dunne laag olie gebakken. De flow en het olieniveau worden bewaakt middels een PLC gecontroleerd proces met pompen en geschikte niveausensoren. Hierdoor is het een zeer nauwkeurig proces, waarbij de verblijftijd van het product in de bakoven overeenkomt met de vooraf ingestelde waarde. De goed gevormde producten zijn daardoor ook mooi egaal van kleur.

De stoombakolie wisselaar verwarmt de circulerende olie tot de gewenste temperatuur. De olie wordt continu gefilterd door een grove bandfilter in de olie hoofdstroom. Een cycloon- en papierfilter zuiveren de olie in een deelstroom.

Nadat de producten gebakken zijn, worden ze door middel van een ontvettings-triller getransporteerd naar de spiraalvriestunnel. Deze triller heeft als extra functie het uitzeven van eventuele te kleine delen en/of kruim. Ecofrost heeft gekozen voor een Belgisch fabricaat spiraalvriestunnel.

Dit project is uitgevoerd door Kiremko en door verschillende strategische partners en toeleveranciers. De besturings-technische installatie is geleverd en uitgevoerd door de firma Van den Pol.

Ecofrost heeft hiermee een mooie continu productielijn verkregen en het rendement en de kwaliteit van deze fabriek is daarmee verder geoptimaliseerd. Tevens is er een uitbreiding van het leveringsprogramma dat wordt geproduceerd

uit eigen grondstoffen. Men is hierdoor in staat aan een breder scala van afnemers in binnen- en buitenland te leveren. Mocht een andere productvorm wenselijk zijn, dan is dat geen probleem. De lijn is zodanig ontworpen dat er makkelijk een ander type vormmachine in de lijn geplaatst kan worden, bijvoorbeeld voor Pommes Duchesse.

Kortom, er is weer bewezen dat er met aardappelen en Kiremko veel mogelijk is!

