

VOEDINGSINDUSTRIE

FOODscore

JAARGANG 16 - SEPTEMBER 2009 - NUMMER 7

VAKBLAD

CONSUMENTENONDERZOEK COATED FOODS
SMELTKAAS MACHINES

**VERBUFA LEVERT
COMPLEET VERNIEUWDE
MAALLIJN PROMESSA**



PROMESSA MAAKT ZICH OP VOOR DE TOEKOMST. VERBUFA LEVERT DE KLANTS

NIEUWE MAAL- EN GEHAKTLIJN

De compleet vernieuwde maallijn bij ProMessa breekt, mengt en wolft vers en bevroren vlees tot de gewenste millimeters. De in-lijn gehaktlijn ontknarst en portioneert, in free flow, gehakt op schalen. De nieuwe Hamburger vormmachine voorziet in ambachtelijk gevormde producten.

ProMessa in Deventer levert verse vleesproducten in meer dan 500 varianten aan onder andere diverse supermarktketens. De klanten van ProMessa en ProMessa zelf stellen hoge eisen aan kwaliteit. Om hier blijvend aan tegemoet te komen, besloot ProMessa de voor haar productie belangrijke Maalafdeling compleet te vernieuwen.

In twee weken tijd werden wanden, plafonds, vloeren en alles wat daar verder nog bij komt kijken, van de bestaande maalafdeling vervangen. De ruimtekoeling werd aangepast en de kruidenkamer, de EHBO-kamer en het onderzoeklokaal kregen een volledige opknapbeurt. Woensdag 17 juni kon de eerste machine worden teruggezet. Op donderdag 18 juni kwamen de nieuwe machines van leverancier Verbufa binnen, waarna op maandag 22 juni de nieuwe maalafdeling in bedrijf kon worden genomen.

DE NIEUWE MAALLIJN

Fons Lamers, productiemanager en Marcel Berndsen, afdelingsmanager bij ProMessa, zijn enthousiast over de nieuwe afdeling. Fons Lamers: „De maallijn is zo opgesteld dat we geen normwagens meer hoeven te vervoeren van machine naar machine. Vanuit de breker wordt via de opvoerschroef de menger gevuld die ofwel de gehakt- of de verse worst- of de hamburgerlijn bevoorraadt. Door deze opzet is het niet meer nodig dat er tussentijds nog mensenhanden aan het product komen en kan er hygiënischer worden gewerkt.”

BREKEN/MENGEN

Ronald Roy, verkoper bij Verbufa, vult aan dat de nieuwe Laska breker/menger combinatie meerdere voordelen biedt. „De Laska Breker-Wolf kan tegelij-

‘In de nieuwe opstelling kan een operator de gehele lijn bedienen’





PROMESSA BELOOFT SMAAK!

ProMessa maakt 'lekkere verse vleesproducten voor de kritische consument'. Innovatie, productontwikkeling en verpakkingstechnologie zijn belangrijke speerpunten in het ontwikkelingsbeleid. In het assortiment: Vers voorverpakt vlees, Vluggklaar vleesproducten, Mini producten, Samengestelde schotels, Gegaarde producten, A la Carte producten en Carpaccio. Bij ProMessa werken 120 vaste medewerkers, in piektijden aangevuld met 50-70 inleenkraften.

[i] ProMessa, Deventer
Tel: 0570 66 33 00
info@pro-messa.nl
www.pro-messa.nl

kertijd vers en bevroren vlees verwerken. Het door de Handtmann afgewolfd gehakt heeft hierdoor een voorgestane temperatuur van minimaal -2°C. De Laska menger staat op weegcellen. Zodoende wordt het kruidenmengsel afgestemd op het aantal kilo's grondstof in de menger. De vorm van de kuip, en de combinatie van paddles en paddle-lint in de kuip, zorgen voor een goede menging en een snelle, schone uitvoer via de opvoerschroef naar de Handtmann met wolfkop in de gehaktlijn. In de nieuwe opstelling kan een operator de gehele lijn bedienen."

FREE FLOW UITSTROOM

Over de Handtmann met wolfkop is Fons Lamers zeer te spreken. „Door de free flow uitstroom ligt het gehakt mooi rul op de schalen. Het ontknarsen voor het portioneren komt de kwaliteit van het product nog extra ten goede.” Ronald Roy legt uit dat eventueel aanwezige knars tijdens het wolfen zich altijd naar het midden van het wolfmes beweegt. „Het afvoeren van het gesepareerde knars kan, op tijd nauwkeurig, via de Handtmann besturing worden ingesteld.”

AMBACHTELIJK GEVORMD

De nieuw gedane investeringen bleven niet beperkt tot de maal- en gehaktlijn. Voor de hamburgerlijn werd geïnvesteerd in een Handtmann vulmachine en een Verbufa Hamburger Vormmachine. Fons Lamers: „Om specialiteiten in alle maten, vormen en gewichten te kunnen maken, is voor deze voorzetmachine in combinatie met de Handtmann gekozen.”

„De Verbufa hamburger vormmachine,” licht Ronald Roy toe, „wordt direct aan de uitloop van een Handtmann vacuümvlumachine aangesloten. Deze vormmachine is speciaal ontwikkeld voor zogenaamde Handmade hamburgers of tartaartjes en vormt tevens de meest uiteenlopende producten zoals (soep)ballen, schijven en staafjes. Dankzij een stroomverdeler worden de producten zeer nauwkeurig, gelijkwaardig over meerdere banen, geportioneerd.”

VERBUFA PARTNER VOOR PRODUCENTEN VAN LEVENSMIDDELEN

Verbufa levert machines en installaties aan de vlees-, bakkerij-, kaas-, groente- en visverwerkende sector. In de Benelux vertegenwoordigt Verbufa de topmerken:

- Handtmann, vacuümvlumachines en worst-productielijnen
- Inotec, o.a. vetanalyseapparatuur
- Fessmann, koken/roken/braden/koelen
- Dorit, tumblen/injecteren/persen
- Laska, wolven/mengen/cutteren/breken
- Formcook, vetvrij in-lijn braden/garen
- Baader, separators

Verbufa ontwerpt en levert daarnaast diverse voorzetapparatuur zoals co-extrusie-, vorm- en snijmachines voor vrijwel alle gevormde voedingsproducten.

Verbufa neemt deel aan de SLAVAKTO van 28- 30 september in Utrecht: Hal 1, stand D130.

[i] Tel. NL + 31 33 455 43 33
Tel. BE + 32 563 53 254
info@verbufa.nl
www.verbufa.nl

MARINEREN

Om de grote vraag naar gemarineerde producten in de zomer te kunnen verwerken, is de nieuwe afdeling ten slotte uitgebreid met een kantelbare Dorit tumbler met een vermogen van 500 kilo per keer. Het kantelen van de tumbler vergemakkelijkt het handmatig laden en lossen van de producten.

Met de vernieuwing van de maalafdeling werd een volgende stap gezet in de verdere optimalisatie van het ProMessa productieproces. De diverse soorten gehakt van de nieuwe gehaktlijn worden onder meer geleverd aan meer dan 140 vestigingen van een bekende supermarktketen. Die verkopen nu naar eigen zeggen 'Gehakt van de allerbeste kwaliteit in Nederland'.

