

DE DORIT TUMBLER VAN VERBUFA, GROTE CAPACITEIT EN STABIEL EINDPRODUCT

BBS FOOD KIEST BEWUST VOOR VERBUFA

BBS Food, gevestigd met twee productielocaties te Barneveld, is uitgerust met geavanceerde volautomatische productielijnen. Hier wordt het verse rauwe product gemarineerd, geeraard/gebraden en direct IQF ingevroren. Dit proces levert een zeer hoogwaardig kwaliteitsproduct op dat eenvoudig te bereiden is voor de consument.

BBS Food richt zich in belangrijke mate op de productie van kip en kippdelen, zeggen Kees van de Leemkolk, manager operaties van BBS Food, en Andre Storteboom, bedrijfsleider van BBS Food. „Maar ook spareribs nemen inmiddels een belangrijke plaats in.

Het totale productieproces bereidt het vlees in minder dan twee uur. Na het vriesproces wordt het product automatisch gewogen en verpakt. Door middel van tracking & tracing kan BBS Food veiligheids garanties afgeven voor al haar producten.”

DORIT TUMBLER VAN VERBUFA

„We zijn een snel groeiend bedrijf met leveranties door heel Europa. Het hebben van diverse klanten met specifieke wensen, vergt veel aanpassingscapaciteit in de productie. Daarom hebben wij voor onze twee Dorit Tumblers gekozen voor een flexibele

De twee grote industriële Dorit tumblers van 6200 ltr incl de belader van de producten die getumled dienen te worden



Een operator bedient de besturing van de Dorit tumbler die voor deze toepassing bewust zeer eenvoudig is gehouden

LEVERANCIER VAN KWALITEIT

Verbufa is exclusief leverancier van machines en installaties van toonaangevende fabrikanten aan de voedingsmiddelenindustrie in de Benelux.

[i] Verbufa BV, Amersfoort
Tel. (033) 455 43 33
info@verbufa.nl
www.verbufa.nl

NAAR WENS GEPRODUCEERD

BBS Food levert een range van producten, afgestemd op de moderne consument. Enkele klanten willen na het braadproces een extra flame-grill. Dit geeft het product een extra sterke grillsmak. Alle producten zijn verkrijgbaar in een keur van smaken, gewichten en verpakkingen afhankelijk van uw wensen. BBS Food is toegewijd en heeft de ervaring om u de producten te leveren die u zoekt.

[i] BBS Food b.v., Barneveld
Tel. (0342) 425 300
info@bbsfood.nl
www.bbsfood.nl

opstelling in plaats van een opstelling in lijn voor het productieproces. Wij tumblen per badge en hebben nu de mogelijkheid om per badge van product of receptuur te wisselen. De keuze voor de Dorit industriële Tumblers was redelijk vanzelfsprekend. Reeds 11 jaar draaien er bij ons Dorit tumblers geleverd door Verbufa, zonder enige problemen. De planning van het productieproces zit bijzonder strak in elkaar. Dat moet ook wel, want alleen al op deze locatie produceren wij nu zo'n 2000 kilo geeraard eindpro-

duct per uur en we stijgen nog steeds. Continuïteit is voor ons als productiebedrijf van levensbelang.”

STABIEL RENDEMENT

„De kwaliteit van onze producten staan op een hoog niveau. Prijs is voor onze afnemers niet het belangrijkste aspect om voor de producten van BBS Food te kiezen. Permanent dezelfde hoge kwaliteit kunnen leveren was voor ons één van de redenen om te kiezen voor een Dorit Tumbler van Verbufa. De Dorit Vac-8-3002-S, zoals deze machine officieel heet, is een echte krachtpatscher met fluwelen handschoenen. Onvermoeibaar draait deze gigant met een trommel en een inhoud van 6200 liter zijn rondjes. De binnenkant van de trommel is echter zo ontworpen dat het product op geen enkele wijze wordt beschadigd, maar wel binnen de geplande tijd de juiste hoeveelheid pekel en kruiden opneemt.

De eindklant is tevreden met een product afgestemd op zijn wensen. Wij produceren een constant product met een goed rendement; dat is onze missie.”

PERMANENT EINDRESULTAAT

„Onze twee Dorit Tumblers zijn aangesloten op twee Dorit pekel aanmaakunits. Deze pekel aanmaakunits kunnen los van elkaar beide tumblers voorzien van de exact gewenste hoeveelheid aangemaakte pekel. Dat betekent dat met het wisselen van producten in één van de tumblers het hele proces snel kan worden omgeschakeld, en dat hier de kans op het maken van fouten wordt uitgesloten. Flexibiliteit in ons tumble-productieproces is één van de sterke punten van ons bedrijf en geeft ruimte voor nieuwe producten. Met kennis van de huidige

Een getumled eindproduct kippenvleugels



De Dorit pekel aanmaakunits die zorgen voor de aanmaak van de pekel

consumentenmarkt ontwikkeld BBS Food samen met klanten continue nieuwe producten die passen in de trend van gemak en gezondheid. De productie vindt plaats in zeer modern ingerichte bedrijven. BBS Food gebruikt het beste vlees en de beste ingrediënten in combinatie met innovatieve technologie. Uiteraard bezit BBS Food naast HACCP certificaten kwaliteitskeurmerken als International Food Standard en de BRC Global Standard. Alles gewaarborgd voor een permanent hoogwaardig eindresultaat.”