

DORIT TUMBLERS VAN VERBUFA

SOORT ZOEKT SOORT

„Onze nieuwe productievestiging heeft ons de mogelijkheid gegeven om alle productieprocessen kritisch te bekijken, om zodoende onze hoge standaard verder te garanderen. Belangrijk was dat we voor het tumblerproces zowel in kwaliteit als in kwantiteit een goede mix konden vinden, waarbij ook de flexibiliteit wordt gegarandeerd”, vertelt Wim van Duijnhoven, logistiek manager bij Henri van de Bilt.

Door onze lange ervaring met tumblen hebben we gekozen voor vijf tumblers die voorzien zijn van een grote invoerdoorgang met deksel aan de voorzijde, voor het snel en goed beladen, en een uitvoerdoorgang aan de achterzijde met deksel, voor het snel en goed ledigen van de tumbler. Ook moesten de tumblers vanwege ons productieproces worden voorzien van koeling. Bijkomend voordeel hiervan is dat de tumblers dan in dezelfde ruimte als de verwerkingsruimte geplaatst kunnen worden. Hierdoor ontstaat een helder overzicht en goede logistiek tijdens de productie. Met dit programma van eisen en ervaring kwamen we terecht bij de Dorit tumblers van Verbufo.

CONSISTENTIE VAN PRODUCTEN

„De kwaliteit van onze producten staat op een hoog niveau, waarbij de prijs niet het belangrijkste aspect is. Prioriteit is de consistentie en stabiliteit van onze producten, waardoor we bij onze klanten altijd dezelfde hoogwaardige kwaliteitsproducten kunnen leveren. De tumblers zijn, behalve van het vacuümstelsel en de centrale besturing, ook voorzien van koeling. Bij het tumblen van vlees wordt het product gemasseerd, waarbij de eiwitten worden geactiveerd. Door deze massage ontstaat er ook wrijving, waarbij er warmte vrijkomt en het product in temperatuur stijgt indien er niet gekoeld wordt. Door de tumblers te voorzien van een koelsysteem, is deze eventuele negatieve invloed geborgd,” aldus Jacco Duivenvoorden, manager operations bij Henri van de Bilt. „De tumblers zijn voorzien van een dubbele RVS-



mantel waarbij de koude koelvloeistof, met een compleet gesloten koelcircuit, ervoor zorgt dat er geen temperatuursverhoging bij het getumbelde product kan optreden. Dit is mede cruciaal voor het productieproces bij Henri van de Bilt Vleeswaren.”

SAMENWERKEN

„Om tot een klantgerichte oplossing te komen, zijn er vaak meerdere gesprekken nodig waarbij dan de juiste oplossing wordt gevonden. Naast ervaring en vertrouwen is service ook een zeer belangrijk aspect om tot de juiste keuze te komen,” aldus Ronald Roy van Verbufo. „Verbufo is een familiebedrijf dat bijna 60 jaar bestaat. Wij zijn exclusief leverancier van machines en installaties van toonaangevende fabrikanten, zoals Handtmann, Laska, Fessmann, Dorit, Inotec, Formcook en Baader, aan de voedingsmiddelenindustrie. Naast deze topmerken levert Verbufo ook 'eigen' voorzetapparatuur voor allerlei maatoplossingen. Onze technici beschikken over parate kennis door de interne technische opleidingen. Dit garandeert meer continuïteit bij de klant,” aldus Mark Marrink.

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

