

WORSTMAKERIJ VOMAR VOORDEELMARKT PRODUCEERT MET FESSMANN

DE ROLLS ROYCE ONDER DE ROOK- EN KOOKKASTEN

De centrale worstmakerij van Vomar Voordeelmarkt produceert een hoge kwaliteit gerookte en gekookte vleeswaren met een ambachtelijke uitstraling. De producten komen uit Fessmann kasten van Verbufa, de Rolls Royce onder de rook- en kookkasten.



De centrale worstmakerij van Vomar Voordeelmarkt in Alkmaar levert wekelijks rond de 150.000 verpakkingen ambachtelijke vleeswaren aan 54 supermarkten in overwegend Noord-Holland. „We maken hier een breed assortiment vleeswaren, van palingworst, Ardenner boterhamworst, tot paarden-, ketel- en ossenworst,” vertelt Nico Putter, sectorchef worstmakerij. „Omdat we de keten zelf beheren, van de inkoop van verse grondstoffen tot en met de verkoop op de winkelvloer, kunnen we onze klanten een hoge kwaliteit bieden. Met dagverse vleeswaren uit eigen worstmakerij biedt Vomar een belangrijk onderscheidend versproduct. Bovendien zijn onze vleeswaren volgens eigen authentieke receptuur geproduceerd, vol van smaak en met een ambachtelijke uitstraling.”

ZEER DUURZAME INSTALLATIES

De 20 ton kook- en rookworstsoorten per week komen uit de drie Fessmann T 3000 kasten met FPC100 beeldscherm van Verbufa. „Letterlijk de

Rolls Royce onder de rook- en kookkasten. Het zijn zeer duurzame installaties die in de drie jaar dat ze hier staan, nog nooit storingen en problemen hebben gegeven. Toch zijn ze bijna dag en nacht in gebruik. We hebben er geen omkijken naar.”

OUDERWETS GEROOKTE VLEESWAREN

De keuze voor een Fessmann was snel gemaakt, vertelt de sectorchef. „Vorige kasten gaven veel storingen en geen constante rook. Een bezoek aan een collega-worstmaker die goede ervaringen heeft met deze kasten, trok ons indertijd over de streep”.

Putter en zijn acht collega's roken in de Fessmann-kasten ouderwets gerookte vleeswaren. „We gebruiken hiervoor de authentieke zware rook, gemengd met beukenkorrels en jeneverbessen. Hoe zwaarder, des te beter de rook en de ouderwetse kleur en rooksmak van het eindproduct. Wij werken met ambachtelijke ingrediënten, maar volgens een perfect gestuurd proces dat zorgt voor een altijd constante productkwaliteit. De kasten zijn gemakkelijk te bedienen, omdat alle productprogramma's zijn inge-

voerd. Op de overzichtelijke bedieningsschermen zijn tijd, kerntemperatuur, kamertemperatuur, pH-waarde en F-waarde, kortom het totale procesverloop gemakkelijk te volgen. Hierdoor kunnen we de productie goed plannen.” De kasten zijn aangesloten op de centrale computer, zodat een uitdraai van het proces voor controle van HACCP-eisen van de KBBL snel is gemaakt.”

VERTROUWDE LEVERANCIER

„Leverancier Verbufa is voor ons een vertrouwde leverancier die staat voor kwaliteit en eersteklas machines levert,” stelt worstmaker Putter. „Ook vier Handtmann pompen voor de gehaktlijn en panklaarartikelen, en een wolf, cutter en menger van Laska hebben een plaats in de worstmakerij. Zeer betrouwbare kwaliteitsmachines zijn een eerste voorwaarde voor grootschalige continuproductie en dagverse uitlevering van vleeswaren.”

De service van Verbufa is perfect, heeft hij ervaren. „Is er iets, dan is één telefoontje voldoende. Bij het opstarten van nieuwe machines en zelfs bij het proefdraaien in de productie is er goede technische en technologische begeleiding. We kunnen vrijwel direct optimaal produceren.”

‘Zeer duurzame installaties zonder storingen of problemen’



'Fessmann is de Rolls Royce onder de rook- en kookkasten'



HANDTMANN VF616

Deze industrieel inzetbare vulmachine is geschikt voor het nauwkeurig portioneren van een diversiteit aan levensmiddelen en speciaal ontwikkeld voor middelgrote productiebedrijven.

De gesloten robuuste en geluidsarme machine met servomotoraandrijving en elektronische besturing kan zowel individueel als geïntegreerd in een systeem worden toegepast.

LASKA SCHOTELCUTTER

Door de onder andere optimaal afgestemde messensnelheid, schoteltoerental, schotel en messenvorm zijn de hoogwaardige geconstrueerde cutters van Laska uniek voor de productie van verschillende vleeswaren en conserven.

De microprocessor gestuurde machine levert een stabiele, gebonden, homogene deegkwaliteit en kan zowel verse als bevroren grondstoffen verwerken. De massief RVS uitgevoerde cutter, in combinatie met de modernste aandrijf- en besturingstechnieken, garandeert een optimale levensduur.



LASKA GEHAKTMOLEN

De gehaktmolens c.q. wolven van Laska kenmerken zich door een excellent snijbeeld van zowel bevroren als vers materiaal.

Dankzij een langzaam lopende en speciaal geconstrueerde aanvoerworm, wordt het materiaal continu en zonder beschadiging naar de werkworm getransporteerd, alwaar het in de gewenste korrel wordt verkleind. De robuuste en volledige RVS uitgevoerde wolven zijn leverbaar van 130 tot 400 mm en in combinatie verkrijgbaar met een menger, de zogenaamde 'menger-wolf'.

FESSMANN

VOMAR VOORDEELMARKTEN

Met bijna 52 filialen en een omzet van ongeveer 425 miljoen euro per jaar is Vomar Voordeelmarkten een van de snelst groeiende retailers in Nederland. Vomar Voordeelmarkten is gevestigd in een aantal grote steden in Noord-Holland.

[i] Vomar Distributiecentrum BV,
Alkmaar
Tel. 072- 7502200

Worstmaker Erik Paus rijdt kookworst in de Fessmann T 3000. Wekelijks komt er 20 ton aan kook- en rookworstsoorten uit de drie kasten met FPC100 beeldscherm van Verbufa.

FORMCOOK CONTACT COOKER

Het principe van de contact cooker is dat het product tussen twee banden direct wordt verwarmd en eventueel gevormd.

De meest efficiënte warmteoverdracht is door directe contactverwarming. De energie wordt van de verwarmde platen via de kook band in het product gebracht. De banden worden continu gereinigd om contaminatie te voorkomen. Het direct contact garen is niet alleen efficiënter, maar levert ook een gezonder ambachtelijk product op. Maximale temperatuur: 260° Celsius.



FESSMANN ROTATHERM – CARAT BAKKAST

Het unieke Fessmann bak- en braadsysteem type Rotatherm is geschikt voor bak- en braadprocessen van levensmiddelen met verrijdbare wagens, voorzien van een ophanginrichting.

Aan de bovenkant van de bakwagens is een ophangpunt aanwezig, waarmee de complete wagen met product ca. 30 mm wordt opgetild en continu wordt rondgedraaid. Daardoor treedt een voortdurende verandering van de luchtaanvoer op. Zelfs bij een ongunstige belading van de wagen wordt een optimale gelijkmatige warmtebehandeling bereikt.

LASKA MENGER

De zware en solide geconstrueerde mixers van Laska zijn geschikt voor zwaar en continu werken.

De mixers zijn leverbaar met een inhoud van 130 tot 4500 liter, zowel kantelbaar en stationair. Ze kunnen worden voorzien van unieke Z-armen, paddel- en spiraalarmen.



VERBUFA, LEVERANCIER VAN KWALITEIT

Verbufa is exclusief leverancier van machines en installaties van toonaangevende fabrikanten aan de voedingsmiddelenindustrie in de Benelux. Verbufa vertegenwoordigt de kwaliteitsmerken Fessmann, Handtmann, Laska, Baader, Dorit, Inotec, Formcook en levert tevens productie-apparatuur voor o.a. snacks, aardappelproducten, salades, kaas, sauzen, soepen en bakkerijgrondstoffen die Verbufa zelf heeft ontwikkeld en in Nederland laat produceren. Deze eigen machines worden wereldwijd verkocht via Handtmann.

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

- **Fessmann:** gecombineerde installaties voor droog-, bak- en kookprocessen van voedingsmiddelen.



- **Handtmann:** vacuümvlomachines en worstproductielijnen en systemen voor portioneren, vormen, afdraaien, co-extruderen van voedingsmiddelen.



- **Laska:** machines voor het verkleinen van vers en bevroren vlees en voor mengen en emulgeren.



- **Baader:** separatoren om vlees te separeren van het bot, knars en zenen, groente te separeren van pitjes en schil en om verpakking en inhoud te recyclen.



- **Dorit:** vacuümtumblers voor het masseren van grondstoffen, marinieren van grillproducten, mengen van salades en sauzen of het vermalsen van visproducten en injecteren van vlees/vis producten.



- **Inotec:** machines en installaties voor de vlees-, kaas-, soep- en salade-industrie. Tot het leveringsprogramma behoren doorloopcutters, emulgatoren, mengers, worstsnijmachines, ontclippers en complete productielijnen. Ook heeft Inotec automatische vet/eiwit analyse-apparatuur voor het in-line meten.



- **Formcook:** systemen voor garen, braden, koken en vormen en klant-specifieke industriële continu gaarsystemen.



Worstmaker Nico Putter produceert in de Fessmann T3000 ouderwets gerookte rechte paardenworst. „We gebruiken hiervoor de authentieke zware rook, gemengd met beukenkarsels en jeneverbessen”