

Voorkeur voor concentrisch!



➤ UbiFit Concentrisch Push-Fit niet duur en super veilig!

Ter bevordering van de veiligheid, adviseert de vereniging van rookgasafvoerfabrikanten Rogafa om voortaan te kiezen voor concentrische rookgasafvoeren voor nieuwbouw én bij renovatie. Concentrische systemen bieden, door de pijp-in-pijp constructie, een extra vangnet bij lekkages. Hierdoor wordt de kans op koolmonoxidevergiftiging sterk gereduceerd. Met Ubbink hoeft veiligheid niet duur te zijn!

De voordelen van UbiFit Concentrisch Push-Fit

- Eenvoudige installatie: voorzien van afstandhouders en geleidingsring
- Uitzetting en krimp bestendig
- Ruimte besparend
- Eenvoudig in te korten: makkelijk uit elkaar te halen
- Gebruik van water of glijmiddel is niet nodig
- Minder beugelen: behoeft minder beugels dan parallelle situatie
- Lagere prijsstelling dan de traditionele klembandsystemen!
- Net zo duur als parallelle systemen!

Veiligheid is nog nooit zo voordelig geweest!



Ubbink, dat werkt wel zo makkelijk!

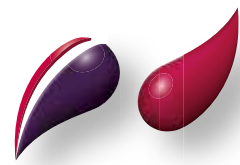
www.ubbink.nl/concentrisch

Tekst: Lieke van Zullekom Beeldmateriaal: Borgesius Nieuw Amsterdam

FRISSE, SCHONE WIND waait door Borgesius Nieuw Amsterdam

De industriële bakkerij van Borgesius Nieuw Amsterdam in Veenoord, waar 24/7 brood wordt gebakken voor een grote landelijke supermarktketen, is onlangs grondig gerenoveerd, uitgebreid en opnieuw ingericht waarbij ook de oude klimaatinstallatie is vervangen. Bepaald geen sinecure, omdat in een bakkerij specifieke eisen gelden ten aanzien van binnenklimaat, airflow, hygiëne en voedselveiligheid. >





klimaatgroep° holland

Aangenaam

Verwarmen
Ventileren
Koelen

.....
Energie besparen



Grip op een **gezond** en **energiezuinig** binnenklimaat, ook in de **toekomst**.

Aangenaam klimaat

www.klimaatgroepolland.nl

In de bakkerij kampte men al jaren met (te) hoge temperaturen, onder andere veroorzaakt door de bandovens, vertelt Dick Molema, Hoofd Technische Dienst bij Borgesius Nieuw Amsterdam. "Om de warmte-uitstoot te reduceren, hebben we onlangs de ovens geïsoleerd en hun afzuiging verbeterd. Echter bleek dit niet voldoende. Aanvullende afzuiging bleek nodig, waarvoor we een circulatiesysteem op maat zochten. Klimaatgroep Holland kon hier optimaal in voorzien."

FOODSAFE FILTERS

"Alle warme lucht afkomstig van de bandovens wordt door ons afgezogen en naar buiten afgeblazen, omdat in de bakkerij een warmtevraag ontbreekt", vertelt Harry Vaatstra, directeur van Klimaatgroep Holland. "Dat lijkt eenvoudig, maar is het allerminst. Want omdat het gebouw tijdens de werkzaamheden grondig is geïsoleerd, vindt er geen natuurlijke infiltratie meer plaats. Onder-

druk ligt dan op de loer, waardoor niet alleen de werking van de ventilatoren wordt verstoord, maar ook de hygiëne- en voedselveiligheidseisen in het geding komen."

Tussen het moment dat de broden uit de bandovens komen en verpakt worden, zit ongeveer 2,5 uur afkoeltijd, weet hij. "In die periode is het brood kwetsbaar voor bacteriën en sporen, die uit de ruimte geëlimineerd moeten worden. Zeker bij Borgesius Nieuw Amsterdam, waar alle kunstmatige smaakversterkers, broodverbeters en versheidbehouders uit het brood zijn geëlimineerd. Om hierin te voorzien, hebben we extra luchtbehandelingskasten op het dak geplaatst, die zorgen voor voldoende compensatielucht. Speciale foodsafe filters waarborgen hier dat de ingeblazen lucht uiterst schoon is." Dankzij slimme software, die speciaal voor Borgesius is geschreven, worden afzuiging, luchttoevoer, temperaturen, luchtvoch-

tigheid en over- en onderdruk continu gemeten en gebalanceerd, voor een optimaal en continu omgevingsklimaat.

LUCHTBEHANDELING VANAF DE VLOER

Om het werkklimaat voor de bakkers te verbeteren en een optimale behandeling van het deeg mogelijk te maken, heeft Klimaatgroep Holland tevens de luchtbehandeling van drie werkgebieden aangepakt, conform de wensen en eisen van Borgesius én de geldende Arbonormen. "In de werkzones zijn gemiddeld steeds vijf bakkers werkzaam, die niet alleen hygiënisch maar ook comfortabel hun werk moeten kunnen doen", vertelt Molema. "Een constante temperatuur van 25-26 °C is voor hen ideaal, evenals voor onze deegproductie." Vaatstra: "In de bakkerijwereld is het heel gebruikelijk om te klimatiseren vanaf het plafond. Een methode die wij afraden vanuit onze ervaring in de kaasindustrie - die veel overeenkomsten heeft met industriële bakkerijomgevingen. Bij beide processen komt namelijk veel warmte vrij, die zich langzaam naar boven verplaatst en daar blijft hangen. Wanneer je dan vanaf het plafond de ruimte klimatiseert, valt de koude, verse lucht altijd door de warmtedeken heen, waardoor aanzienlijk meer koude lucht nodig is om de gewenste werkt temperatuur te bereiken. Zonde en onnodig."

'In de bakkerijwereld is het heel gebruikelijk om te klimatiseren vanaf het plafond. Een methode die wij afraden vanuit onze ervaring in de kaasindustrie'



Door vanaf de productievloer te koelen, kan aanzienlijk op de energiekosten worden bespaard, weet Vaatstra. "Hiervoor bieden wij een uniek klimaatconcept inclusief luchtbehandelingskasten en een luchtverdeelkanalensysteem, die speciaal voor de voedingsmiddelenindustrie is ontwikkeld en op strategische plekken in de bakkerij is gemonteerd." Het ontwerp van de ComfortTop-food omvat verticaal gemonteerde kunststof kolommen, voorzien van verdringingsventilatie evenals een uniek geïsoleerd toevoerkanaal dat aan de binnen- en buitenzijde is verrijkt met een slagvast, glad en strak en volledig foodsafe kunststofmateriaal, vertelt hij. "Perforaties aan de onderzijde zorgen voor een optimale luchtverdeling, vanaf vloerniveau tot en met werkhoogte. In een zeer lage lichtsnelheid, waardoor tochtklachten worden voorkomen. Waarbij het verdringingsprincipe ervoor zorgt dat lucht heel ver de zones ingeblazen wordt."

Net voor de zomer zijn de installaties opgeleverd. Molema is zeer tevreden over het resultaat én de samenwerking met Klimaatgroep Holland: "We kijken terug op een prettig project, waarin Klimaatgroep Holland optimaal rekening heeft gehouden met onze wensen, personeel en processen. Ook tijdens de montage, waarbij onze bakkerij volledig in bedrijf bleef." ■