
Referentie Lutèce

Meer koelvermogen en lagere productiekosten dankzij nieuwe koelinstallatie



Vraag van Lutèce

We willen de champignons kunnen bewaren zonder kwaliteitsverlies.

Daarbij ook rekening houdend met het vanaf 2015 verboden synthetische koudemiddel R22, dat niet meer mag worden bijgevuld.

Het energieverbruik van champignonverwerker Lutèce is spectaculair gedaald. Ook is de kwaliteit van de opgeslagen champignons opvallend hoog. Dankzij de technologie van de nieuwe koelinstallatie kan Lutèce zich handhaven als internationale leverancier van champignons. 'Onze kosten zijn flink gedaald', aldus Jos van Osch, manager technische dienst en engineering bij Lutèce.

300 ton topkwaliteit

Topkwaliteit is het handelsmerk van Lutèce, dat champignons levert aan zestig landen. Koeling is dan ook een essentiële schakel in het bedrijfsproces. In de buffercellen wordt driehonderd ton champignons opgeslagen voor productie. Direct na het oogsten moeten de champignons gekoeld worden op ongeveer vijf graden om de kwaliteit te behouden.



'We willen de champignons kunnen bewaren zonder kwaliteitsverlies, maar dat werd steeds moeilijker', vertelt Van Osch. 'In de zomer van vorig jaar hadden we door het warme weer moeite om de koelcel op vijf graden te houden. De koelinstallaties zijn 25 jaar geleden geïnstalleerd, ze waren verouderd. Via thermostaten moesten we





de temperatuur regelen van de verschillende zones in de koelcel. Het was lastig om alle zones op vijf graden te houden, continu moesten we bijstellen.'

Uitfaseren en energie besparen

Lutèce zocht een andere oplossing, ook met oog op het onderhoud. In 2015 zou het onderhoud problematisch gaan worden. De oude koelinstallaties maakten gebruik van het synthetische koudemiddel R22. Deze stof mag sinds 2015 niet meer worden bijgevuld.

'We wilden nieuwe koelinstallaties die de kwaliteit van de champignons konden bewaren zonder problemen. We hebben ENGIE Refrigeration gevraagd om een oplossing te zoeken', vervolgt Van Osch. 'ENGIE stelde koelinstallaties voor die gebruik maken van ammoniak, een natuurlijk koudemiddel.'

'Dat is een goede keuze geweest. Ons energieverbruik is gedaald, terwijl het koelvermogen is toegenomen van 400 kWh naar 600 kWh. We verwachten om jaarlijks 35.000 euro te besparen op onze energie.'



Jos van Osch, manager technische dienst en engineering bij Lutèce:

"We zijn ook heel blij met de service, daardoor staat de productie nooit stil."

Met de oude koelinstallatie waren onze totale kosten 2,14 euro per ton product. Die zijn nu 1,56 euro. Tijdens de installatie draaide de productie gewoon door, ENGIE had een goede planning daarvoor.'

Veertig medewerkers van Lutèce hebben een speciale training gevolgd van ENGIE in veilig omgaan met ammoniak. Dat is nodig, want deze stof is brandbaar. 'ENGIE is gecertificeerd om te werken met ammoniak en om ons op te leiden voor veilig werken', zegt Van Osch. 'Er zijn weinig leveranciers die dat ook kunnen.'

Werknemers van Lutèce die de koelcellen bedienen zijn enthousiast over de nieuwe installaties. Opeens is een warme zomer geen probleem meer. 'Dankzij het vermogen van de nieuwe installatie', zegt Van Osch. 'De bediening gebeurt vanaf de werkplek waar werknemers via een scherm direct de temperatuur kunnen uitlezen en bijstellen. Dat gaat sneller en is daardoor effectiever.'

'Onze tevredenheid komt niet alleen door de betere technologie van ENGIE. We zijn ook heel blij met de service. Hebben we een probleempje, dan komt er meteen een monteur. Daardoor staat de productie nooit stil. En wij hebben zelf ook tevreden klanten. Zij waarderen het dat wij natuurlijke koudemiddelen gebruiken en energie besparen. Duurzaamheid en milieu staan ook bij hen hoog op de agenda. Lutèce draagt bij aan duurzaamheid, dat laten we zien.'



Oplossing ENGIE

Koelinstallaties die gebruik maken van het natuurlijke koudemiddel ammoniak.

Meer informatie?

Gert Jan Knippenberg
ENGIE Refrigeration B.V.
+31 (0) 648 872 044
+31 (0) 884 841 126
gert.jan.knippenberg@engie.com

koudetechniek.nl