

Referentie Rodé Vis

Hoge kwaliteit vis is duurzaam en energiezuinig



Vraag van Rodé Vis

Uitbreiding en vervanging van de invriescapaciteit, de beste productkwaliteit en verduurzaming van het productieproces. Met die drie opdrachten ontwierp ENGIE Refrigeration een nieuwe invriestunnel voor Rodé Vis in Urk.

Het succes van Rodé Vis in Urk was zo groot dat de invriestunnel te klein werd voor de 1200 ton vis die het bedrijf jaarlijks verwerkt. Een nieuwe, grotere invriestunnel was nodig. Dat was niet de enige wens van Rodé Vis. Het productieproces moest duurzamer. De oude invriestunnel werkte op het synthetische koudemiddel R22 en het gebruik daarvan mag niet meer vanaf 2015.

Duurzaam en de hoogste kwaliteit

‘Duurzaamheid is bij ons altijd belangrijk geweest’, vertelt Tjeerd Hoekstra, algemeen directeur van Rodé Vis. ‘Maar kwaliteit is nummer één. Ook ons moederbedrijf, het Noorse Leroy Seafood Group (LSG), stelt milieudoelstellingen en daar voldoen we graag aan. LSG kweekt de vis op natuurlijke wijze in haar eigen fjord in Noorwegen.



Van eitje tot volgroeide zalm. Het proces is niet alleen duurzaam, maar LSG levert ook de beste kwaliteit.’ Met vier verwerkingsfabrieken, drie in Urk en één in Enkhuizen, is Rodé Vis een belangrijke speler op de markt van gerookte en gemarineerde visproducten in Europa. Sinds de overname in 2011 door LSG is het bedrijf stormachtig gegroeid. Aan ENGIE werd de vraag gesteld om de invriescapaciteit te vergroten en tegelijk het proces te verduurzamen.



Proefopstelling

'ENGIE wist ons te overtuigen om een proefopstelling van een injectievriezer op te stellen die propaan CO₂ als koudemiddel gebruikt', vervolgt Hoekstra. 'Dat is een heel milieuvriendelijk koudemiddel.'

'In de proefopstelling van ENGIE konden wij kijken hoe het effect was op de kwaliteit van de vis. Ik moet zeggen, de kwaliteit kan niet beter. Door de toepassing van frequentieregeling wordt de intensiteit van

het invriezen afgestemd op de verschillende vissoorten, maatvoeringen en verwerkingswijze (frituren, braden of stomen). Hierdoor blijft de structuur van de vis in tact, wat een hoge productkwaliteit garandeert.

Afhankelijk van de gewenste invries-temperatuur en intensiteit past het intelligente besturingssysteem de instellingen van de invriestunnel automatisch aan zodat de koude onder de meest optimale condities

wordt opgewekt. Het energetisch rendement van de invriestunnel wordt hiermee geoptimaliseerd wat tot een forse energiebesparing leidt.

Efficiënter proces

Ook is de efficiency van het invriesproces sterk verbeterd. Hoekstra: 'De invriestijd van het visproduct is nu maximaal 20 minuten, dat is een verlaging van zeventig procent. De opstarttijd van de invriestunnel is meer dan gehalveerd.'

De invriestunnel heeft twee transportbanden die zowel synchroon als in tegengestelde richting van elkaar kunnen draaien. Op die manier wordt het mogelijk om verschillende vissoorten en maatvoeringen tegelijkertijd in te vriezen. Een rijpafblaassysteem gaat de aangroei van rijp op de transportbanden tegen. De aangroei van rijp verslechtert de luchtcirculatie. Door toepassen van de rijpafblazer is het zelfs mogelijk om meerdere shifts achter elkaar te draaien zonder dat het tussentijds ontdooien van de tunnel nodig is.

De nieuwe invriestunnel past naadloos bij de permanente vernieuwing waar Rodé Vis continu naar zoekt, aldus Hoekstra. 'Steeds betere kwaliteit, steeds duurzamer. Met onze nieuwe invriestunnel hebben we zowel op het gebied van efficiency en kwaliteit als duurzaamheid enorme slagen gemaakt. Het proces is perfect georganiseerd door ENGIE. Die heeft alle beloften over kwaliteitsverbetering, efficiency en duurzaamheid waargemaakt.'

Tjeerd Hoekstra,
algemeen directeur Rodé Vis:

"Kwaliteit is nummer één voor ons. ENGIE heeft alle beloften waargemaakt."



Oplossing ENGIE

Een moderne invriestunnel met dubbele capaciteit en een lager energieverbruik.

Meer informatie?

Chris Muller
ENGIE Refrigeration B.V.
+31 (0) 6 225 489 96
+31 (0) 88 484 42 08
chris.muller@engie.com

koudetechniek.nl