

Rittal – The System.

Faster – better – everywhere.

► Cacaoverwerking aan de Zaan: rijke historie, moderne techniek

Cargill en Rittal samen verantwoordelijk voor industriële koeltechniek



KASTSYSTEMEN

STROOMVERDELING

KLIMATISERING

IT-INFRASTRUCTUUR

SOFTWARE & SERVICE



Nency te Pas, Rittal B.V. John Deijle, Cargill Nederland



Cacaooverwerking aan de Zaan: rijke historie, moderne techniek

Cargill en Rittal samen verantwoordelijk voor industriële koeltechniek

Van plantaardige oliën tot vruchtensappen en cacao boter - de meeste voedingsproducten in onze supermarkten bevatten basisingrediënten die ergens op de wereld door Cargill zijn geproduceerd, verwerkt, verpakt of getransporteerd. Ook in Nederland heeft Cargill diverse productielocaties in bedrijf, waaronder in Zaandam en Wormer waar Cargill Nederland cacao bonen tot cacao poeder en cacao boter verwerkt. Rittal Service levert een bijdrage aan de betrouwbare en duurzame werking van de cacao verwerkende machines.

De voedingsindustrie heeft een rijke historie in de Zaanstreek. De oude graanmolens van de Zaanse Schans en de monumentale fabrieksgebouwen aan de rivieroever getuigen daarvan. In twee fabriekspanden in Zaandam en het nabijgelegen Wormer die vernoemd zijn naar de historische molens De Aurora en De Jonker, realiseerde Cargill twee moderne cacao verwerkende fabrieken. Binnen in de productiehal van De Aurora is het warm, luidruchtig en opmerkelijk schoon. Aan de fabrieksmuur hangt een plaquette van het befaamde cacao merk Gerkens Cacao, dat hier zijn oorsprong vond en sinds de overname door Cargill in de jaren '80 in ere is gehouden.

Sinds de overname van de fabriek is de industriële cacao verwerking geprofessionaliseerd en de productiviteit aanzienlijk verhoogd. Tegenwoordig voeren rivierboten hier dagelijks cacao bonen

aan. In de grote fabriekshal worden de bonen met windturbines en schudmachines ontdoopt en gereinigd en in grote industriële molens vernalen. John Deijle, werkvoorbereider bij Cargill Nederland: "Wat je ziet is een vorm van zware industrie. Krachtige elektromotoren vernalen de bonen tot een vloeibare cacao massa. Deze massa verwerkt onze persfabriek in Wormer vervolgens tot hoogwaardige cacao boter en cacao poeders."

Veelzijdig natuurproduct

De smaken en kleuren van de verschillende soorten cacao poeders en cacao boters worden door diverse factoren beïnvloed. Deijle: "De combinaties van cacao bonen, de verwerkingsmethoden en de toegepaste temperaturen, ze hebben allemaal invloed op de uiteindelijke smaak en consistentie van de eindproducten. De cacao boters die wij in Zaandam en Wormer produceren zijn van een hoge kwaliteit en hebben een exacte smelttemperatuur. Daardoor zijn ze niet alleen gewild bij de betere chocolade producenten, maar ook bij farmaceutische bedrijven die onze cacao boter in onder andere lippenstift verwerken. De cacao boon is een veelzijdig natuurproduct, maar vraagt wel om een vakkundige verwerking onder gecontroleerde omstandigheden die voldoen aan de hoogste internationale hygiëne-eisen. De producten en de service van Rittal dragen daaraan bij."

CARGILL IN NEDERLAND

Cargill B.V. (Cargill Nederland) is de Nederlandse tak van het Cargill concern, met in totaal twaalf fabrieken in Nederland waar onder andere sojabonen tot olie en eiwitvlokken worden verwerkt en verschillende soorten plantaardige oliën en vetten, vruchtensappen, cacao boter, mout, zetmeel en suikers uit tarwe en maïs worden vervaardigd. Verder vervoert en verhandelt Cargill B.V. granen, kunstmest, veevoedergrondstoffen en cacao bonen.

Malen en koelen

Het zijn grote en krachtige elektromotoren die de cacao bonen vermalen. Elke motorgroep wordt aangestuurd door een programmable logic controller (PLC) en een frequentieomvormer die, om betrouwbaar bij Cargill te kunnen functioneren, voortdurend moeten worden gekoeld. Daarvoor vertrouwt Cargill Nederland op industriële Rittal koelaggregaten. Deijle: "De restwarmte moet effectief uit de panelen worden afgevoerd en dat is een hele klus voor de koelaggregaten, want de omgevingstemperatuur is hoog en ligt rond de 45 graden. Daarom hebben we hier alleen koelaggregaten van Rittal in gebruik - die zijn krachtig, nauwkeurig en betrouwbaar tot een omgevingstemperatuur van 55 graden."

Cargill Nederland was een van de eerste afnemers van de inmiddels wereldwijd toegepaste industriële koelapparatuur van Rittal. In de cacao verwerkende fabriek in Zaandam heeft Cargill circa vijftig van deze koelaggregaten in gebruik. Deijle: "Om een storingsvrije werking van het productieproces te garanderen koelen de units de schakelkasten naar een constante temperatuur van 35 graden. We hebben er doorgaans geen omkijken naar. Die koelaggregaten van Rittal verlengen de levensduur van onze componenten en gaan ook zelf lang mee. Sommige koelers zijn hier al meer dan twintig jaar in gebruik."

Preventief onderhoud

Het Rittal Service team zorgt ervoor dat slijtagegevoelige onderdelen in de koelaggregaten tijdig en vakkundig worden gereviseerd of vervangen. Elbert Raben, Product Manager Rittal: "Ons doel is een optimale beschikbaarheid van

de processen bij de klant. Dat is ook het doel van Cargill Nederland. De medewerkers van de technische dienst van Cargill in Zaandam leveren een belangrijke bijdrage aan die procesbeschikbaarheid door altijd een vast aantal operationele reserve-koelaggregaten in voorraad te houden. Cargill Nederland en Rittal Service delen zo de verantwoordelijkheid voor een optimale werking van de koelssystemen en samen realiseren we een effectieve vorm van preventief onderhoud. Door de units vroegtijdig te reviseren garanderen we ook dat het stroomverbruik van de units niet ongemerkt oploopt, want professioneel onderhouden apparatuur levert de beste energie-efficiëntie."

Nancy te Pas van Rittal Service: "De onderdelen van de koelaggregaten worden op basis van een digitaal Life Cycle Maintenance (LCM) systeem onderhouden, gereviseerd of preventief vervangen. Wij halen defecte units kosteloos bij Cargill op, repareren ze en brengen ze als nieuw terug. Als de klant besluit om tot aanschaf van een compleet nieuwe unit over te gaan brengen we voor het gemaakte expertiserapport geen kosten in rekening en zorgen we voor een correcte milieufvoer van oude units en koudemiddelen inclusief de vereiste documenten. "

Deijle: "Het is prettig samenwerken met de mensen van de Rittal Service organisatie. Rittal Service levert altijd heldere kosteninzichten en goed onderbouwde adviezen. Daardoor kunnen we snel en accuraat bepalen of een specifieke investering zinvol is of niet. En de Rittal Service engineers kennen alle ins en outs van de Rittal producten en zijn bovendien goed geïnformeerd over de veiligheidsprotocollen die hier gelden. We zien het als onze gezamenlijke taak om de beschikbaarheid van de processen te waarborgen en daardoor is er veel ruimte voor constructief overleg. Onze afspraken met de Rittal Service organisatie, bijvoorbeeld ten aanzien van de onderhoudswerkzaamheden en het ophalen en vervangen van defecte units, ontstaan in een sfeer van goede verstandhouding. Het is de combinatie van de producten en de service van Rittal die een waardevolle bijdrage levert aan de continuïteit van onze processen."



Samenvatting

Klant

Cargil Nederland

Branche

Food

Producten:

Rittal koelaggregaten

Rittal service overeenkomst

04.2018

RITTAL B.V.
Hengelder 56 - Postbus 246 - 6900 AE Zevenaar
Tel.(0316) 59 16 60
E-mail: sales@rittal.nl - www.rittal.nl - www.expert.rittal.nl

Vind Rittal Nederland ook op



KASTSYSTEMEN

STROOMVERDELING

KLIMATISERING

IT-INFRASTRUCTUUR

SOFTWARE & SERVICE