



IJSACCUMULATOR VAN PACKO INOX VOOR SNELKOELING BIJ COLMAR

Colmar Restaurants, de familiale onderneming die in ons land 8 restaurants uitbaat en in Frankrijk nog eens 16 vestigingen heeft onder de naam Crocodile, kan terugblikken op een rijke historie van bijna 60 jaar. In 1993 kwam daar de franchise op Sbarro (verse Italiaanse fastfood) bij, later gevolgd met de exploitatie van nieuwe concepten zoals onder meer Café Muffin en Smoothiebar. Een succesverhaal, gebouwd op aandacht voor kwaliteit en respect voor de klant. **DOOR RUDY GUNST**

“Bij Colmar kom je voor een beleving”, vertelt Jan Mestdagh, Logistic & Operations manager. “Hiervoor werden onze restaurants de voorbije jaren in een nieuw kleedje gestoken, een frisse look die het tafelen net dat ietsje gezelliger maakt. Ook achter de schermen werd er geïnvesteerd om de kwaliteit van onze maaltijden op hetzelfde hoge niveau te houden, en natuurlijk ook om de hygiëne en voedselveiligheid te waarborgen.”

Garen in plaats van invriezen

Ongeveer 85% van de gerechten die in de restaurants wordt aangeboden, is ter plaatse bereid. Voor 15% gebeurt dat in het centrale distributiedepot met grootkeuken in Oudenaarde. Van hieruit worden alle Belgische en Franse vestigingen met een hoge frequentie bediend met voedingswaren die worden bewaard en vervoerd op verschillende temperaturen.

Een snel koelproces van verpakte voedingswaren in de Steriflow is ideaal om de houdbaarheid te verlengen.

“Sauzen, een bedje van prei met curry, stoofvlees en wildragout, gemengde rijstgerechten, gestoofd witloof, het zijn enkele voorbeelden van bereidingen die we in Oudenaarde centraliseren. Dit met een dubbel doel: we willen vooreerst dat de kwaliteit overal van hetzelfde niveau is, maar daarnaast is het ook vanuit kostenefficiëntie interessanter om arbeidsintensieve bereidingen in groot volume te organiseren. Dit gebeurt bijna altijd volgens hetzelfde procedé: de ingrediënten worden verwerkt tot een gerecht, voorverpakt volgens operationele volumes, vacuüm getrokken en ten slotte bereid in het stoomvat. Hier wordt al naargelang het gerecht de temperatuur ingesteld op 70 tot 95°C, met een variabele doorlooptijd. Door onze gerechten te garen en daarna gecontroleerd te koelen, slaan we twee vliegen in één klap: de kwaliteit van het eindproduct is uitstekend én we halen bewaartijden van drie tot vijf weken zonder invriezen.”

PIB60-ijsaccumulator

Het gecontroleerd koelen verloopt in twee fasen. “De vacuüm voedingsverpakkingen worden op geperforeerde roosters in de Steriflow geplaatst”, legt Isabelle Coucke, area salesmanager Cooling Technologies bij Packo Inox N.V. Belgium, uit. “Een snel



“Door de gerechten te garen en daarna gecontroleerd te koelen worden bewaartijden van drie tot vijf weken behaald zonder invriezen.”

Jan Mestdagh, Logistic & Operations manager bij Colmar



In de PIB60-ijssaccumulator zorgt een groot gedimensioneerde verdamper ervoor dat er een grote reserve aan ijs opgeslagen wordt.

tot er een gelijkmatige ijslaag op alle verdamperbuizen is ontstaan. De constructie uit dikke roestvaststalen platen (18/10 – AISI 304) garandeert een lange levensduur. Voor de isolatie tussen de buiten- en binnenwand van de ijssaccumulator is gekozen voor milieuvriendelijk polyurethaanschuim. De groot gedimensioneerde verdamper zorgt ervoor dat er een grote reserve aan ijs opgeslagen wordt, de best mogelijke garantie voor een maximale overdracht van koude-energie. De verdamper is gemaakt van specifiek voor de koude-techniek vervaardigde naadloze koperen buizen, waardoor lekken vermeden worden. Het ijswater van de ijssaccumulator wordt met een 3-fasige ijswaterpomp naar de Steriflow gepompt.”

Packo Inox is een van de wereldleiders voor de productie van systemen voor de koeling van vloeistoffen zoals melk, dierlijk bloed, soepen en sauzen en is een pionier van de ijswaterkoeling. Het bedrijf houdt vast aan productie in eigen land, met faciliteiten in Zedelgem en Diksmuide. Expertise en vakmanschap maken hier het verschil.

www.packocooling.com

koelproces van verpakte voedingswaren is de ideale oplossing om de houdbaarheid te verlengen. In de Steriflow gebeurt dit in twee stappen. Eerst wordt er via een regendouche leidingwater over de warme gerechten gebracht, die zijn verdeeld in batches van circa 300 kg. Al naargelang het seizoen wordt hiermee de temperatuur teruggebracht tot 25°C in de winter en tot 30°C in de zomer. Dit is het omslagpunt. Om het koelproces te laten verdergaan, wordt vanaf deze temperatuur het leidingwater vervangen door ijswater, want we moeten de gerechten nog verder afkoelen tot 5°C. Hier komt de PIB60-ijssaccumulator (61,8 kWh) van Packo Inox in beeld.”

Het ijswater wordt naar de Steriflow gepompt, waardoor de gerechten heel snel tot 5°C verder gekoeld kunnen worden. De installatie werd verzorgd door Koeltechniek Van Thuyne uit Kruishoutem.

Ijswaterkoeling

“De Packo-ijssaccumulatoren zijn beschikbaar in een range van 8 tot 370 kWh en laten toe om op een klein vloeroppervlak veel ijs op te slaan. Deze toestellen zijn de ideale oplossing voor het snel en diep koelen met ijswater met accumulatie van koude-energie onder de vorm van ijs, maar zonder het risico op bevriezen. Het gesloten koelcircuit levert een maximale koelsnelheid van het koelproces. Dankzij de grote ijsvoorraad kan er een aanzienlijke hoeveelheid

ijswater van +0,5 tot +1°C worden geproduceerd. Door de mogelijkheid om een grote koelcapaciteit op te slaan, kan bij piekbehoeftes steeds aan de koelvraag worden voldaan én maximaal gebruik worden gemaakt van het goedkope nachttarief om ijs te produceren, waarbij de ijsopbouw kan geprogrammeerd worden via een tijds klok. Die buffer is ideaal in combinatie met alternatieve energie zoals zonnepanelen, zodat de energie tegen een heel lage kostprijs of zelfs gratis kan worden geproduceerd. Voor dit project bij Colmar werd op het dak een koelgroep geplaatst met als koelgas R134a.”

Wat moeten we nog weten over de PIB60-ijssaccumulator? “De elektrische schakelkast is gemonteerd op de ijssaccumulator. Een precieze ijsdikteregelaar activeert het koelsysteem



Jan Mestdagh (Colmar) en Isabelle Coucke (Packo Inox) bliken tevreden terug op een succesvolle samenwerking.