



Anwendungsbeispiel:
Koetsier Vleeswaren, AA Ruinerwold, NL
Branche:
Fleischproduktion



Auftraggeber:

Koetsier Vleeswaren, 7961 AA Ruinerwold
www.koetsiervleeswaren.nl

Projekt / Auftrag:

- Neuanlage nach Betriebserweiterung.
- Ersatz des Wasserraumkessels.
- Vollautomatischer Betrieb und Überwachung.
- Dampfbedarf bis 600 kg/h
- Projektierung: Scharff Techniek bv, NL

Lösung:

CERTUSS Dampfautomaten sind gegenüber Wasserraumkesseln nachhaltiger, wirtschaftlicher und sicherer.

Ausstattung:

2013: CERTUSS Universal 600 TC, EGAS mit CERTUSS Versorgungseinheit CVE.

Anwendung:

Dampf als Wärmeträger für alle Koch- und Reinigungsvorgänge im Fleischereibetrieb Koetsier.



Bert Koetsier, Inhaber Koetsier Vleeswaren

CERTUSS Dampf: Unverzichtbar für die Fleischproduktion.

Die Firmenphilosophie des niederländischen Fleischwarenerstellers Koetsier basiert auf Authentizität, Handwerkskunst und Nachhaltigkeit – unter Verwendung modernster Produktionstechnik. „**Dampf ist überlebenswichtig in der Herstellung von Fleischerzeugnissen**“ betont Bert Koetsier und entschied sich für den Kauf eines Schnelldampferezeugers **CERTUSS Universal 600 TC**.

2013 wurde die Fabrik Koetsier Vleeswaren ausgebaut und deutlich vergrößert. „Unsere bestehende Kesselanlage war über 20 Jahre alt und musste ersetzt werden“ blickt Bert Koetsier zurück. „Um der gestiegenen Kapazität gerecht zu werden, war ein Dampferzeuger mit wesentlich größerer Leistung notwendig. Man weiß nie, wie sich das Unternehmen entwickelt. Um auf das zukünftige Wachstum vorbereitet zu sein, mussten wir genügend Kapazität in der Dampferzeugung haben.“

Kommunikation und Vertrauen

Der niederländische **CERTUSS Partner Scharff Techniek BV**, Utrecht, **plante, lieferte und installierte** die Anlage. Bert Koetsier: „Es ist schön, wenn die Dinge glatt gehen. Der Dampfkessel wurde **exakt und planungsgerecht** installiert. Zusätzlich haben wir einen **Wartungsvertrag** abgeschlossen. Der Dampfautomat wird nun **automatisch** jedes Jahr **überprüft** und technisch abgenommen.“

Energieeffizienz und Wirtschaftlichkeit

Nachhaltigkeit ist für B. Koetsier ein wichtiges Thema. „Die Wirtschaftlichkeit des gasbefeuerten Dampferzeugers ist besser als die von Wasserraumkesseln, da Verluste, durch das An- und Abheizen, bedingt durch den geringen Wasserinhalt des Dampfautomaten entfallen. Der große Vorteil liegt in der Einsparung des Gasverbrauchs von 5% bis 10%. Ein weiterer großer Nutzen, neben der höheren Rendite, ist die wesentlich preiswertere Nutzung und Wartung eines Dampferzeugers.“

Einsatzvielfalt und Bedienerfreundlichkeit

„Der **CERTUSS Dampferzeuger** ist eine schöne kompakte Einheit.“ Genutzt wird der Dampf zum Vorwärmen der fünf Rauch- und Kochschränke und für die Dampfversorgung der Dampfpeller. Darüber hinaus beheizt der Schnelldampferzeuger die Kochkessel, den Schrumpftunnel und die Kistenwaschanlage. Zukünftig wird ein weiterer Dampferzeuger zur Pasteurisierung eingesetzt.

Die **einfache Bedienbarkeit** des **CERTUSS** Dampfautomaten freut Herrn Koetsier. Sein Statement: „Um ihn ein- und auszuschalten brauchst du nur einen Schalter. Nachdem der **Dampfkessel** auf den Dampfbedarf programmiert wurde, schaltet er sich von selbst ein und **arbeitet automatisch**. Wenn das Unternehmen weiter so wächst, werden wir in naher Zukunft einen weiteren **CERTUSS** Dampfautomaten anschaffen oder die bestehende Anlage erweitern.“