

MOBIELE TUBCLEANER

Hoefnagel Tubcleaning van ondernemer Gerrit Hoefnagel is als meest innovatieve bedrijf van de provincie Flevoland uit de bus gekomen bij de landelijke innovatie Top 100. De onderneming eindigde daarin als 27e en liet zo diverse andere bedrijven uit de provincie achter zich.

Inleiding

Tot nu toe worden de tubs (kratten) in de visverwerkende branche bijna allemaal nog met de hand gereinigd. Weliswaar met behulp van een hogedrukspuit, maar het is simpelweg een tijdrovende, vervelende klus om te doen. Vaak tot op de botten verkleumd staat men in een regenpak buiten op het bedrijfsterrein te reinigen, temidden van tubs, afvalwater en veel schuim. Andere werknemers lopen door het water heen en verspreiden zo de bacteriën door het bedrijf. Vandaar het idee om een automatische wasstraat in te richten met doorloopsysteem.

De mobiele Tubcleaner van Hoefnagel Tubcleaning is een trailer die volledig is ingericht voor het reinigen van tubs in o.a. de visindustrie.

In de achterste helft van de trailer kunnen met behulp van een heftruck tubs geplaatst worden die vervolgens automatisch gereinigd worden en er na een rondje door de wasstraat weer schoon uitkomen. De tubs kunnen gereinigd worden met koud water of met heet water. Na de reiniging kan tevens gedesinfecteerd worden. In de trailer bevinden zich een grote boiler voor warm water, een watertank van 8000 liter en een opvangtank voor het vervuilde water. Ondernemer Gerrit Hoefnagel kwam op het idee voor de Tubcleaner door zijn werk in de visverwerkende industrie in Urk. De methode is zo nieuw dat een octrooi is aangevraagd en inmiddels is verkregen. De Tubcleaner is ook inzetbaar in andere sectoren.

Afhankelijk van de aard en maat van de vervuiling kunnen er 40 tot 80 standaard tubs (van 500 liter) per uur gereinigd worden. Over de hele baan is maximaal plaats voor twaalf tubs. De tubs kunnen, indien nodig, gereinigd worden met verwarmd water (de reinigingstemperatuur kan variabel ingesteld worden, niet te heet in verband met het stollen van eiwitten), zodat een optimale reiniging plaats vindt.



Het schoonhouden van de bakken is van te groot belang om daar slordig mee om te gaan. "Wat er in die bak gaat, is wel het eten van je klant, de consument" zegt Hoefnagel. Berekend is dat een bedrijf aan manuren, reinigingsmiddel, stroom en water aanzienlijk meer kwijt is in vergelijking met het schoonmaken van een tub in de trailer. Als men een behandeling met een desinfecteermiddel wil, blijft de bak ongeveer honderd uur resistent tegen bacteriën.

Hoefnagel Tubcleaning richt zich in eerste instantie op de visindustrie. Het uitspoelen voor hergebruik doet de klant zelf, maar voor de dagelijkse, wekelijkse of tweewekelijkse grote beurt wordt Hoefnagel Tubcleaning ingeschakeld. Andere potentiële doelgroepen zijn onder andere vleesverwerkers, de kippenvleesindustrie, groenteverwerkers en de salade-industrie. "Iedere bedrijfstak heeft zijn eigen vervuiling en dat vraagt weer een andere reiniging. Daar willen we in de toekomst nadrukkelijk op inspelen" zegt Hoefnagel. Een demonstratie is altijd bespreekbaar. Op den duur is het de bedoeling dat het afvalwater gefilterd en hergebruikt wordt. Dat is een volgende stap in de ontwikkelingsfase van de Tubcleaning service.

Voor de reiniging van de tubs worden laagschuimende reinigingsmiddelen gebruikt van het Labaz reinigingspakket. Voor de CIP-systemen en industriële (kratten)wassystemen is een programma reinigers ontwikkeld die zich kenmerken door hun schuimremmend karakter. Het programma, bestaande uit alkalische en zure reinigers, is toepasbaar voor de meest uiteenlopende vervuilingen die voorkomen in de hedendaagse voedingsmiddelenindustrie.



Desinfectie is natuurlijk onmisbaar in de voedingsmiddelen-industrie. De beheersing van de totale hygiëne binnen een bedrijfsproces is mede afhankelijk van een goede desinfectie. Het programma bestaat uit middelen op basis van quaternaire ammoniumverbindingen, aldehyden, waterstofperoxide, chloor en desinfectant A80 voor de verschillende toepassingen. Uiteraard zijn alle desinfectiemiddelen goedgekeurd door het College voor Toelating van bestrijdingsmiddelen (CTB).

Voor de reiniging van tubs in de visindustrie maakt Hoefnagel Tubcleaning gebruik van de Labaz Foodline SX-42 en SX-24A. Foodline SX-42 is een niet schuimend sterk alkalisch reinigingsmiddel dat onder andere vetten uitstekend verwijdert. Het is raadzaam om de reiniging met warm water uit te voeren. De Foodline SX-24A is een niet schuimend alkalisch chloorhoudend reinigingsmiddel. Dit product heeft een uitstekend vet en eiwit oplossend vermogen. De optimale temperatuur voor het reinigen met dit product is tussen de 40°C en 45°C.

Naast de Labaz Foodline SX-24A kan voor de verwijdering van vetten en eiwitten ook gebruik worden gemaakt van Foodline SX-10. Gerrit Hoefnagel maakt echter bewust gebruik van Labaz Foodline SX -24A, omdat dit reinigingsmiddel geschikt is voor gebruik op aluminium.



Auteur: ing. K. Moors (Productmanager)

Reacties en/of vragen: e-mail: tb@vecom.nl of telefoon: +31 (0)10-5930299