

Voedselveiligheid troef bij FrieslandCampina.

FrieslandCampina, een wereldwijde toespeler op het gebied van ontwikkeling en productie van voedingsmiddelen besloot een vraagstuk over condensatie aan Bovema voor te leggen. Een volledig in pandige ruimte met te hoge relatieve vochtigheid moest een mooie droge productieruimte worden. De centrale vraag was om een droog en comfortabel binnenklimaat te combineren met de strengste eisen op het gebied van voedselveiligheid.



HACCP Luchtbehandelingapparatuur

De opdracht luidde; 'zorg ervoor dat kans op groei van bacteriën, sporen, schimmels en andere gevaren zo klein mogelijk is', bracht ons snel in de richting van het Bovema-Food-Concept. Dit unieke concept bestaat ondermeer uit luchtbehandelingapparatuur welke voorzien is van een kunststof binnenwerk. Doordat alle naden en kieren met kunststof afgelast zijn is de kans op vervuiling minimaal. Bovendien hecht vuil zich niet aan het gladde oppervlak en is daardoor het onderhoud een stuk voordeliger.



Textiele inblaasslang

Er is veel aandacht besteed aan het nieuwe inblaassysteem. Bovema ontwierp een zogenaamd 'combi-verdringingsysteem' om het binnenklimaat zoveel mogelijk homogeen te maken. Omdat condensvorming in voedingsmiddelenbedrijven taboe is werd gekozen voor een textiele luchtslang waarbij condensvorming niet optreed.



S-air International B.V.

Tel: +31 24 373 2 373

Fax: +31 24 373 7 456

E-mail: info@s-air.nl Web: www.s-air.nl www.bovema.nl