

Breaking news

Dans cette édition

- Dion Vandewiele
- Une nouvelle casseuse pour Deans Foods
- Service Coenraads
- Pro Ovo change à Coenraads
- Transport automatique des coquilles d'oeufs
- Machine automatique de décongélation
- Frans Dobbelaer

Une nouvelle casseuse pour Deans Foods



Deans Foods, la compagnie d'oeufs leader en Angleterre, a installé une nouvelle casseuse Coenraads à alimentation automatique dans son usine d'oeufs de Bilsthorpe. L'investissement fait partie du projet d'intégration et du programme d'investissement que la compagnie a entrepris pour améliorer l'efficacité et réduire les coûts d'opération suite à l'acquisition l'année dernière de Daylay Foods. Ken Evans, responsable des opérations pour la division des Ovoproduits, a confirmé que les bénéfices performants de la nouvelle machine ont dépassés les prévisions, permettant même à Deans Foods d'offrir des niveaux plus hauts de flexibilité et un service après vente de cette usine, qui a utilisé les casseuses de Coenraads depuis plus de 10 ans.

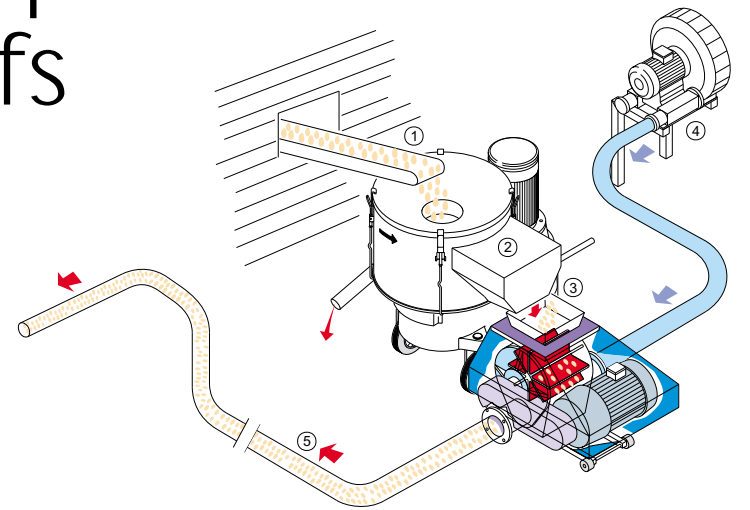
Service Coenraads

Les commandes de pièces détachées faxées ou envoyées par E-mail sont envoyées par Coenraads dans les 24 heures. Pour continuer à accomplir cette exigence propre, nous avons doublé la capacité du dépôt afin de vous donner encore un meilleur service dans l'avenir.

Transport automatique des coquilles d'oeufs

Coenraads a mis au point un système fiable pour le transport des coquilles d'oeufs qui sont soufflées dans un container. Les coquilles cassées sont automatiquement conduites depuis la casseuse à la centrifugeuse.

Ceci est réalisé avec un convoyeur de chaîne en acier inoxydable (1) qui peut-être étendue si nécessaire. Puis les coquilles sont centrifugées (2) et tombent dans une vanne rotative. Cette vanne (3) est connectée au souffleur (4) qui souffle de l'air dans la vanne et envoie les coquilles dans le tuyau d'évacuation (5) jusqu'à un container ou une benne.



Avantages

Coenraads offre différentes sortes de vannes et de souffleurs, en fonction de la distance de transport désirée. Nous avons installé de nombreux systèmes dans le monde entier de capacité allant de 20.000 à 300.000 coquilles par heure et des distances de transport de 10 à

120 mètres. Le système Coenraads de transport de coquilles a les avantages suivants :

- Des hauteurs différentes peuvent-être facilement pontées;
- Le système est sûr;

- Le système est facile à nettoyer;
- Les coûts de maintenance sont très bas;
- Le système est fiable et solide, donc les chances de casse sont minimum;
- Les containers sont remplis plus facilement et plus efficacement.

Machine automatique de dégel

Cette machine Coenraads a été spécialement conçue pour dégeler rapidement et hygiéniquement les ovoproduits congelés. On évite ainsi la croissance des bactéries, ce qui arrive souvent lors d'une décongélation lente et un long procédé à température ambiante.

Procédure

Les blocs d'ovoproduits congelés sont placés dans le tunnel d'alimentation. La machine fait automatiquement le reste. Premièrement, les blocs sont réduits en petites parties et sont conduits à l'aide d'une vis sans fin, au bout de la machine. De l'eau chaude (max 50°C) coule à travers l'axe de la vis et le tuyau double paroi recouvrant la vis, veille à ce que l'ovoproduit congelé se réchauffe à la température désirée.

Température

La température de l'eau chaude est

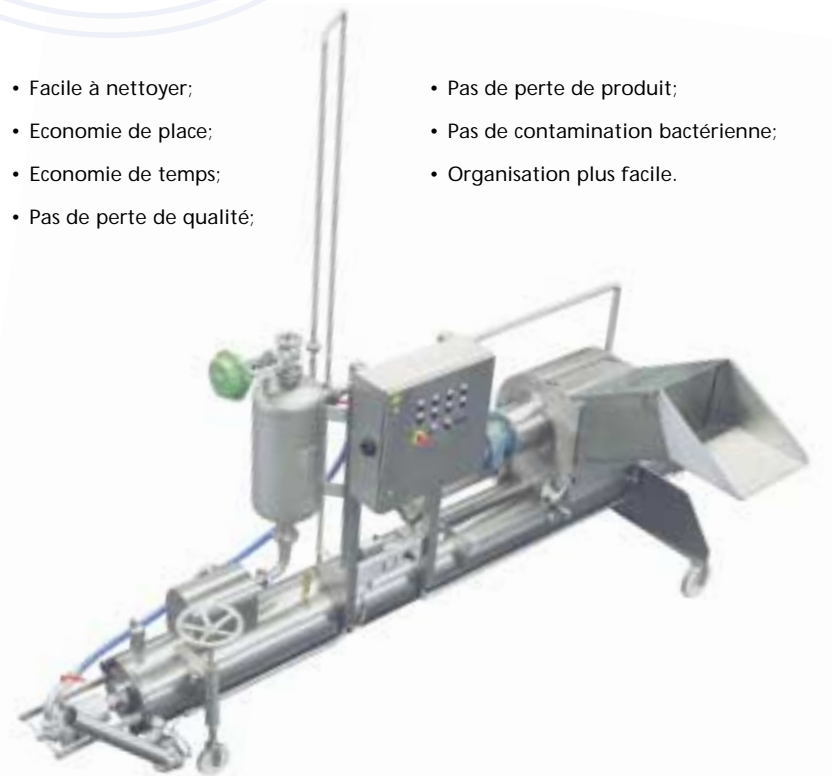
réglée automatiquement en fonction de la température réglable dans le produit dégelé, de telle manière qu'il n'y ait pas de coagulation et que les propriétés fonctionnelles de l'ovoproduit soient conservées.

Avantages

La machine est en grande partie en acier inoxydable et peut-être livrée à la fois, avec une connexion pour l'eau chaude ou pour la vapeur. L'unité Coenraads de dégel a les avantages suivants en comparaison des systèmes traditionnels tels que les bains d'eau chaude ou d'air chaud :

- Facile à nettoyer;
- Economie de place;
- Economie de temps;
- Pas de perte de qualité;

- Pas de perte de produit;
- Pas de contamination bactérienne;
- Organisation plus facile.





Pro Ovo change à Coenraadts

Les casseuses de Pro Ovo ont été récemment remplacées par des casseuses automatiques Coenraadts avec système de séparation. En 1996 Pro Ovo établi à Biberbach en Autriche, a été englobé par le groupe Weko. Weko est un des plus grands producteurs d'ovoproduits d'Europe et il a des fabriques en Allemagne et en Pologne ainsi qu'en Hollande et en Autriche. Weko a déjà une large expérience avec les casseuses Coenraadts dans ses usines de Hollande et de Pologne.

Mr Dion Vandewiele vante les machines de Coenraadts

Mr Dion Vandewiele est le fondateur et PDG de la plus grande usine d'ovoproduits liquides d'Europe. La force majeure de cette compagnie familiale est sa capacité de développement énorme et la longue durée de vie de ses produits frais sans perte de qualité. Grâce à de tels facteurs et une coopération intensive et innovative à long terme avec Coenraadts, Dion Vandewiele a grandi pour devenir leader du marché dans l'industrie des ovoproduits liquides.



Histoire

Mr Dion Vandewiele dirige une véritable compagnie familiale. Il dit : "Mon père a commencé les affaires des oeufs en 1937.

En 1968, il dirigea définitivement la compagnie, la modernisa et l'agrandit avec succès. Maintenant, l'équipement le plus moderne est utilisé pour transformer plus de 5,000,000 d'oeufs par jour. Grâce à l'hygiène du procédé de production, la pasteurisation U.H.T. et le conditionnement aseptique en poches, la qualité et une sécurité optimale du produit sont garanties. Un laboratoire interne vérifie que rien n'est laissé au hasard. Un point étonnant est que relativement peu de personnel de production réalise entièrement la capacité de traitement.

La raison est que les machines de qualité Coenraadts assurent elles-mêmes une quantité importante du procédé.



Dion et fils Jan Vandewiele

Coenraadts

Avant que Mr Dion Vandewiele connaisse la compagnie Coenraadts, il travaillait avec des machines d'autres marques. Mr Dion Vandewiele dit : "Un jour, j'ai rencontré Co Coenraadts. J'avais déjà entendu parlé de ces machines mais je ne change pas les choses rapidement. Mais il a continué à insister et j'ai décidé que je devais également les essayer. Depuis ce temps, j'ai déjà acheté 12 machines et elles sont en excellente condition, et ça explique tout." Mr Dion Vandewiele vante la qualité des machines Coenraadts : "Elles sont extrêmement robustes, fiables et vraiment simples à faire fonctionner. De plus, elles sont sûres, faciles à nettoyer et ont une capacité cassante sans précédent. Je ne connais aucune autre machine de cette qualité."

Mr Dion Vandewiele est aussi plein de louanges pour leur coopération en général. "Nous avons une relation forte et nous pouvons dépendre et nous appuyer sur Coenraadts quand nous avons besoin d'eux.

L'avenir

Mr Dion voit des possibilités favorables pour l'avenir. "Vous ne pouvez pas arrêter la modernisation. Les machines doivent être automatisées de manière à ce qu'elles fassent chaque étape du procédé à vue d'œil, depuis le début jusqu'à la fin, depuis la prise des œufs jusqu'à leur séparation. Je suis convaincu que Coenraadts fera que ces rêves deviennent réalité."

Assistant Coenraadts

Frans Dobbelaer a travaillé à Fokker Aircraft pendant 12 ans avant de renforcer Coenraadts en 1997. Il a commencé comme dessinateur et depuis 1999, il est responsable des projets.



Frans Dobbelaer

Pourquoi travailler chez Coenraadts?

"Je peux vous donner plusieurs raisons. Le comportement, les méthodes de travail et les produits merveilleux que Coenraadts développe et fabrique m'ont particulièrement attiré. J'ai trouvé très intéressant d'être impliqué dans ceci. Coenraadts est connu depuis des années

pour ses produits de haute qualité. Nous avons toujours été très forts en matière de solutions mécaniques avec des composants pneumatiques et hydrauliques. Ceux-ci ont été éprouvés à travers le temps, pour bien travailler et être

longtemps fiables. De plus ces dernières années, de nouvelles techniques ont été ajoutées tels que des contrôles PLC, des écrans digitaux, des systèmes de détection en couleur, et du matériel de recherche automatique. Ceci rend le travail et les possibilités de plus en plus intéressantes."

Les clients deviennent plus importants Coenraadts est spécialisé dans l'industrie des ovoproduits. Nous nous concentrons dans ce domaine et nous faisons tout ce que nous pouvons pour rester le meilleur. Nous travaillons constamment pour améliorer l'efficacité de nos machines et diminuer la maintenance. Dans le passé, l'accent était surtout mis sur la vente de machines individuelles. Mais nos clients sont devenus plus importants et le procédé de

production plus élaboré. Ils nous demandent plus fréquemment des adaptations spécifiques et des solutions totales. Nous devons résoudre leurs problèmes soigneusement. Quand nous recevons une commande nous enregistrons tout sur des dessins de production. Ensuite, nous le rendons clair pour notre personnel de production pour qu'il sache exactement ce qu'il doit faire.

Challenge

C'est pour moi un véritable défi de combiner les connaissances des machines Coenraadts que nous avons à notre disposition et le savoir des clients sur les ovoproduits et les procédés de production, afin d'arriver ensemble à une solution satisfaisante pour le client.



Coenraadts machinefabriek b.v. Sluispolderweg 28 1505 HK ZAANDAM Holland
Telefoon + 31 (0)75 617 70 74 Fax + 31 (0)75 635 01 23
E-mail info@coenraadts.com Website www.coenraadts.com

