



Jasca's verstuiersysteem garandeert constante hoge kwaliteit van het deeg

‘Vocht is belangrijker dan temperatuur’

Veel bakkerijen gebruiken nog steeds stoom in hun rijskasten. Daarmee zijn temperatuur en luchtvochtigheid van elkaar afhankelijk, wat nadelig kan zijn voor het rijsproces. De verstuiers van Jasca vernevelen leidingwater. Daarmee worden temperatuur en vocht van elkaar losgekoppeld.

Ivo Vliegendorp zit al decennia in het bakkersvak, maar hij is allesbehalve vastgeroest in gewoontes. ‘Blijven innoveren’ is zijn motto.

Toch is het innovatieve verstuiersysteem van Jasca Food Technology voor hem gesneden koek. Ruim twintig jaar geleden stapte zijn Bakkerij Vliegendorp in Wollega over op dit alternatief voor stoom en hij heeft er geen dag spijt van gehad. Vliegendorp: “Ik heb minder schommelingen in luchtvochtigheid, het bespaart me energie en het allerbelangrijkste: ik kan constante kwaliteit leveren.” Vliegendorp heeft het verstuiersysteem van Jasca geïnstalleerd in zijn bollenkast en recentelijk in zijn remrijskast.

Bij systemen met stoom zijn temperatuur en luchtvochtigheid aan elkaar gerelateerd: wil je een hogere luchtvochtigheid, dan gaat de temperatuur automatisch ook omhoog. Daardoor kan de buitenkant van het deeg zachter worden. Hierdoor droogt de buitenkant uit, met gaten in het brood tot gevolg. Bovendien schommelen de temperatuur en luchtvochtigheid in kasten met stoom veel meer en moet je op extreem warme dagen, zoals we die de

afgelopen zomers steeds vaker hebben gehad, zelfs actief gaan koelen! Het verstuiersysteem van Jasca daarentegen legt als het ware een deken van nevel om het deeg heen, waardoor het niet uitdroogt en goed en gelijkmatig rijst.

Veel bakkers hebben het idee dat je hoge temperaturen nodig hebt om het deeg goed te kunnen laten rijzen, maar de luchtvochtigheid is veel belangrijker. Het systeem van Jasca verstuiert leidingwater met perslucht tot een uiterst fijne nevel. Een sensor houdt de luchtvochtigheid in de kast in de gaten, dus de bakker heeft er nauwelijks omkijken naar. “Al voel ik het deeg natuurlijk wel altijd even”, vertelt Vliegendorp. “Dat is toch het fingerspitzengefühl dat elke ambachtelijke bakker heeft.”

Vliegendorp is altijd vooruitstrevend geweest. “Een dikke twintig jaar geleden kwam Jasca met me praten over hun verstuiers. Ze hadden gewoon een goed verhaal en ik durfde het wel aan. Ik heb hun verstuiers toen in mijn bollenkast laten plaatsen. Het is een geweldig systeem en het reageert direct! Het systeem is stressvrij, bedrijfszeker, ik heb geen pikkerij; het loopt gewoon en ik heb zo meer rust in mijn productie.”

Vliegendorp wil absoluut nooit meer terug naar stoom. “Het probleem in onze sector is dat bakkers vaak heel conservatief zijn. Met stoom werken we met een systeem dat 60 tot 80 jaar geleden zo is bedacht en dat zijn we blijven doen. Dat is toch raar?”

“
Vocht is belangrijker dan temperatuur



► Ivo Vliegendorp: vooruitstrevende bakker

“Innovatie is altijd belangrijk geweest voor mij. Het systeem van Jasca hoort daarbij. Het geeft wat meer rust in de bakkerij. En dat wordt steeds belangrijker, want tegenwoordig willen mensen niet meer om 3.00 uur opstaan om aan het werk te gaan. Daarom kijk ik ook wat ik met koelrijzen kan, zodat je wat later in de bakkerij kan staan. Je moet blijven investeren in de toekomst. Ik ben een ambachtelijke bakker, maar dat betekent niet stilstaan: je moet blijven innoveren om toekomstbestendig te zijn. Bovendien vind ik het leuk om te blijven innoveren.”

Ook in remrijskasten

Het systeem van Jasca heeft zich intussen ruimschoots bewezen en het bedrijf levert verstuiers voor vele doeleinden in de bakkerssector, onder meer een reductiesysteem voor meelstofverneveling. Alle systemen gebruiken dezelfde, makkelijk verwisselbare, verstuiers. Een naald steekt de kop van de verstuiver automatisch door, dus van verkalking is geen sprake.

Bij het jaarlijks onderhoud verwisselt Jasca de vernevelaars: er worden nieuwe verstuiers op het systeem gezet en Jasca neemt de oude mee om te reinigen. Vliegendorp: “Het systeem is onderhoudsarm en ik heb nauwelijks storingen gehad.”

Onlangs liet hij ook een verstuiersysteem installeren in zijn remrijskast, de laatste innovatie van Jasca. Waar een bollenkast

► De nieuwe generatie staat klaar om de innovatie verder te implementeren. Sales engineer Benelux Frido Alders (l) en Johan Vliegendorp (r).



met wat lagere vochtpercentages (60 à 70%) werkt, hebben remrijskasten baat bij een zo hoog mogelijke luchtvochtigheid. Een flinke uitdaging daarbij is dat een remrijskast gaat van temperaturen onder nul naar 20 tot 30 graden boven nul. Toch kreeg Jasca het voor elkaar een verstuiver te ontwikkelen die de luchtvochtigheid in de remrijskast continu boven de 90% kan houden, zonder condensvorming: uniek in de wereld.

Jasca's systeem is ook nog eens energiezuiniger: in sommige gevallen tot wel 50%.

Hierdoor kunnen bakkers bij de aanschaf gebruikmaken van de EIA-subsidie. Hoewel de productie gestandaardiseerd is, levert Jasca altijd maatwerk: monteurs komen het verstuiersysteem installeren en afstellen, zodat het perfect werkt. En daarmee garanderen de verstuiers van Jasca het allerbelangrijkste voor een bakker: een constante, goede kwaliteit van het deeg. Vliegendorp: “De klant komt hier om een goed product te krijgen en met het systeem van Jasca kan ik dat continu leveren.” ●



Jasca Bakery Technology BV
Westwal 4B
7631 BN Ootmarsum
(0541) 29 36 88
www.jasca.nl
info@jasca.nl