



Jasca

your innovator in the food-industry



JASCA VERNEVELINGS- SYSTEMEN

voor de bakkerijsector

*Door de juiste combinatie van
luchtvochtigheid en temperatuur
een hogere kwaliteit van
uw deegproducten!*

Jasca: Duurzame en efficiënte oplossingen voor de bakkerijsector

Inhoud

Pagina

De resultaten	2
Verstuiverunits	3
Neerslag- en legionellapreventie	4
Technische informatie en subsidie	5
Energie-investeringsaftrek / subsidie	5
Meelstofallergie	6
Desinfectie	7
Cases	8

De kwaliteit van uw product gaat voor alles.

Met de vernevelsystemen van Jasca reduceert u uitdroging en houdt u die kwaliteit constant. Dat doen we door elk proces in de bakkerij te optimaliseren met de juiste balans tussen vocht en temperatuur. Zo verliest u tijdens het kneden geen product, verloopt het afkoelen van het deeg optimaal en wordt rondwarrelend meelstof vrijwel geheel teruggedrongen. Deeg is immers kwetsbaar en zeer gevoelig voor bijvoorbeeld uitdroging tijdens het rijsp proces. Vaak is de omgevingstemperatuur in een rijskast of ruimte voldoende warm, maar koelt het deeg toch af tijdens het rijsp proces. De oorzaak is een te lage luchtvochtigheid (RV). Hierdoor droogt het deeg uit en koelt het af. De kern en de buitenzijde van het deeg rijzen in een ander tempo en er ontstaat een onregelmatige kruimstructuur.

De Jasca vernevelingsinstallatie is speciaal ontwikkeld voor het vernevelen van vloeibare producten op olie- of waterbasis. Het systeem voorkomt bijvoorbeeld uitdroging van deeg voor groot- en kleinbrood in alle rijskasten en zorgt dat het deeg- en kneedproces probleemloos verloopt.

Het vernevelingsysteem bestaat globaal uit een centrale besturingskast, een leidingnet en een of meerdere verstuivers met stromingsregelaars.

HOE HET WERKT

Met speciale verstuivers wordt normaal leidingwater met perslucht in een uiterst fijne nevel verstoven. Op korte afstand van de verstuiver is vrijwel al het water al verdampt. En dat is een groot voordeel ten opzichte van het gebruik van stoom. Doordat het vocht als uiterst fijne nevel in de ruimte wordt gebracht, is het totale energieverbruik slechts 10 tot 15% ten opzichte van een systeem met stoombevochtiging.

DE TOEPASSINGEN

De Jasca vernevelsystemen kunnen in de bakkerijsector toegepast worden voor o.a.:

- bollenrijskast, narijskast, puntenkast;
- procesruimte (ruimte- en werkplekverneveling);
- bandverneveling;
- gelverneveling op broodjes;
- aromatiseren;
- kleuren van producten;
- afkoeltoren of -kast;
- alcoholverneveling in broodzakken voor langere houdbaarheid;
- trechter-, kuip- en knederverneveling;
- voor en na de oven;
- desinfectie.



De resultaten

Het vocht wordt via de verstuivers – eventueel met toevoegingen en oliën - met een zeer kleine druppelgrootte en luchtdruk gelijkmatig verstoven. Zo ontstaat een optimale circulatie van vocht en warmte.

DAT BETEKENT:

- perfectionering van uw broodproducten;
- minder uitdroging van het deeg;
- verbeterde productkwaliteit;
- betere smaak en aroma;
- dunnere korstvorming;
- betere bakresultaten;
- betere kleurvorming;
- malser product;
- flexibelere ovenbelading overdag;
- betere werk- en rusttijden;
- vermindering van meelstof;
- betere conditionering – en klimaatbeheersing - van uw ruimte.

EXTRA VOORDELEN:

- optimale procesbeheersing tijdens het rijsp proces;
- energiezuinig in vergelijking tot bevochtiging via stoom;
- EIA-subsidie eventueel mogelijk;
- geen inbreng van extra warmte (zoals bij een stoominstallatie);
- onderhoudsarme en kalkvrije installatie;
- compacte installatie;
- vlotte doorstroming.

“Sinds de vernevelingsinstallaties van Jasca zijn geïnstalleerd kunnen we het vochtgehalte in ons productieproces beter sturen, waardoor de glans en korst van de producten beter is geworden. Inmiddels zijn alle rijskasten omgebouwd. Al snel kwam het idee om deze techniek ook voor de bollenkast en de grootbroodnarijkskast te gebruiken. Ook onze aanvankelijk kritische bakkers zijn er blij mee. De energiewinst is fors. Zelfs de gasgestookte stoomketel is helemaal weg.”

Klaas Fuite – directeur Bakkerij Fuite

Verstuiverunits

De verstuivers functioneren met gewoon leidingwater, ontharding is niet nodig. De units zijn zelfreinigend. Door een uniek, gepatenteerd systeem, worden de beide sproeiers voor water en lucht periodiek gereinigd. Kalkaanslag en andere verontreinigingen worden zo effectief verwijderd uit de sproeiopeningen.

De kans op storingen is hiermee tot praktisch nul gereduceerd. De verstuiverunits zijn gemaakt van roestvrij staal (luchtkap, reinigungsnaalden en veren) en teflon (afdichtingen en bewegende delen).

NON-STOP OPTIMALISATIE

Techniek is voortdurend in ontwikkeling. Daarom optimaliseerden we de nieuwe generatie verstuivers nog verder met:

- nieuwe ronde vormgeving;
- nog kleinere druppels door verbeterd nevelbeeld;
- een extra geluidsarme uitvoering;
- nog minder verbruik van lucht.

CERTIFICAAT

De Jasca-verstuiver is als enige 100% gecertificeerd met de juiste o-ringen voor de voedingsmiddelenindustrie. We bevelen een betaalbare, jaarlijkse preventieve inspectiebeurt van de verstuivers aan. Dit verzorgt onze serviceafdeling, in samenwerking met uw technische dienst, graag voor u.



‘De verstuivers veroorzaken bij juist gebruik geen vochtneerslag op de grond, machines of product.’



Neerslag

“We zijn blij dat we onze opdrachtgevers nu ook in de zomermaanden een constante kwaliteit kunnen garanderen. Het verdwijnen van de stoomketels brengt ons bovendien een maandelijkse energiesparing aan gas van ca. 29%. En ons waterverbruik daalde met maar liefst 86%. Want met het koudwatervernevelingssysteem van Jasca daalde ons gebruik van 132 m³ naar 17,4 m³ per maand.”
Reinhold Lipp, technisch directeur firma Lieken

De verstuivers produceren met kracht kleine druppels die na korte tijd gaan vallen. Deze druppels mengen zich intensief en turbulent met de omgeving.

De kracht brengt veel lucht in de kast in beweging en dat zorgt voor vermenging. Dit gebeurt met lage lichtsnelheden. Echter de verstuivers mengen het vocht direct met een zeer grote hoeveelheid lucht uit de omgeving. De druppels die niet direct geheel verdampen blijven zweven als mist. U ziet dan slechts een zeer lichte nevel.

Legionellapreventie

In de PLC van de besturingskast installeren wij standaard een legionella-preventieprocedure voor de verstuivers. Jasca kan deze procedure eveneens voorprogrammeren.

Zo wordt het water – ongeacht de ingestelde RV of tijdsperiode – in een bepaalde hoeveelheid verneveld. We installeren - indien gewenst - de procedure ook voor de leidingen. Verstuivers en leidingen functioneren onafhankelijk van elkaar gedurende een voorgeprogrammeerde tijdseenheid. Deze tijdseenheden en intervallen zijn volledig instelbaar.

- Om de procedure niet te onderbreken mag de hoofschakelaar nooit uitgeschakeld worden.
- Het is raadzaam jaarlijks een legionella check-up te laten verrichten door de technici van Jasca.

Technische informatie

VERSTUIVER

Verstuivercapaciteit	: 0,5 t/m 12 liter per uur, afhankelijk van systeem
Optimale persluchtdruk	: 2 Bar overdruk bij de verstuiver gemeten
Persluchtverbruik bij optimale druk	: 2 nm ³ / uur
Benodigde waterdruk	: 0,2 Bar hoger dan de persluchtdruk (gemeten bij de verstuiver)

MATERIALEN

Body, luchtkap, veren	: rvs
Afdichtingen (O-ringen)	: NBR 70 / Viton 80 / Siliconen 70
Temperaturen	: -10°. +90° C.
Afmetingen	: Ø 38 mm, lengte 110 mm
Bevestiging	: blindgat M8 * 7mm
Aansluitingen	: lucht: 1/8" BSP : water: 1/8" BSP

VEREISTE WATERKWALITEIT

Hardheid van het water	: max. 15 gr. DH min. 4 gr. DH
Temperatuur	: min. 5° C / max. 50° C
Minimale waterdruk, gemeten bij de verstuiver	: 2,5 Bar overdruk

Energie-investeringsaftreksubsidie EIA

Voor het Jasca vernevelingssysteem kunt u een EIA-subsidie aanvragen. Door de goede resultaten van het koelvernevelingssysteem valt de investering (inclusief montage) onder de subsidieregeling Energie-investeringsaftrek (EIA). Deze regeling is bedoeld voor ondernemers die willen investeren in energiebesparende technieken. Zo levert uw investering dubbel voordeel op: een besparing op energie én op inkomsten- of vennootschapsbelasting.

De EIA is een fiscale regeling van de ministeries van Financiën en Economische Zaken. Met de EIA wil de overheid het Nederlandse bedrijfsleven aansporen tot energiebesparing en toepassing van duurzame energie. Als u investeert in energiebesparende bedrijfsmiddelen of duurzame energie, kunt u - via de EIA - 45% (2019) van de investeringskosten aftrekken van de fiscale winst van uw onderneming. De EIA kunt u toepassen naast de gewone investeringsaftrek. Een EIA-aanvraag kan tot drie maanden na het aangaan van de investeringsverplichting worden ingediend.

Besparing op energie
én op inkomsten- of
vennootschapsbelasting



Meelstof- allergie

*Verminder meelstof op
de werkvloer, verhoog
uw productiviteit*

Disinfect by misting

*De meest
effectieve manier
van desinfectie*

Het fijne meelstof dat rondwarrelt in de bakkerij veroorzaakt - volgens de Gezondheidsraad - bij maar liefst 25% van het personeel overgevoeligheid. Het Jasca vernevelingssysteem maakt van dit probleem een beheersbare uitdaging.

Want het reductiesysteem zorgt dat er minder meelstof wordt verspreid in de lucht. Dat is effectiever dan afzuiging. Want de rondwarrelende meelstofdeeltjes worden gevangen in vocht. Het stofdeeltje belandt hierdoor op de grond en veroorzaakt geen irritatie meer.

DRUPPELGROOTTE

De grootte van de stromingsregelaars is afhankelijk van de stofintensiteit. De regelaars kunnen variëren van 0,5 t/m 8 liter per uur, afhankelijk van de situatie. Elke situatie is uniek, daarom onderzoeken we welke druppelgrootte voor uw werkplek optimaal is.

Draaibare verstuiver

Door de draaibare verstuiver kunnen grotere oppervlakten geconditioneerd worden. Kortom een optimale koeling, veel minder stof en een aangenaam binnenklimaat. De draaibare verstuiver wordt voornamelijk ingezet bij werkplekverneveling.



In de voedingsmiddelenindustrie is goede desinfectie natuurlijk cruciaal. Met een grondige reiniging verlaagt men het aantal micro-organismen met 50-90%. Dat lijkt veel, maar is microbiologisch gezien zwaar onder de maat. Immers, de eis is 99,9999% reductie. Want alleen dan kunnen bacteriën en schimmels niet groeien.

KRACHTIGE VERNEVELING

Uit wetenschappelijk onderzoek blijkt dat dit hoge percentage uitsluitend bereikt kan worden door desinfectiemiddelen met kracht in een ruimte te brengen. Jasca ontwikkelde daartoe een uniek systeem, dat ook volledig geïntegreerd kan werken met bestaande bevochtigingslijnen in productieprocessen. Met krachtige druk brengen de door Jasca ontworpen verstuivers het desinfectiemiddel in de (productie)ruimtes. Dankzij de zeer hoge druk worden alle oppervlakken krachtig geraakt, tot in de kleinste hoekjes en de moeilijkst bereikbare plekken. En dat werkt een stuk effectiever dan handmatig sproeien! Micro-organismen kunnen niet meer groeien.

AANSLUITING BIJ BESTAANDE SYSTEMEN

Door het vernevelingssysteem parallel aan de bestaande (water) systemen te installeren, voldoet u aan alle wettelijke eisen. Immers, vermenging met water is onmogelijk en u kunt direct na de desinfectie naspoelen met water. Uiteraard kunnen we het systeem ook voor u in bedrijf stellen als u op een andere manier werkt.

Het desinfecteren gaat snel en effectief en kan ook zonder operator worden uitgevoerd, bijvoorbeeld in de avond of nacht. Zo bespaart u op mankracht en productietijd.

FINKTEC 
Professional Hygiene Management

Het JASCA-desinfectiesysteem is ontwikkeld in nauwe samenwerking met FINKTEC GmbH in Hamm, Duitsland.





Bollenkast



Meelstofreductie



Bandverneveling



Ambachtelijke rijskast

Beheersbaar en controleerbaar rijsproces



Kuipverneveling

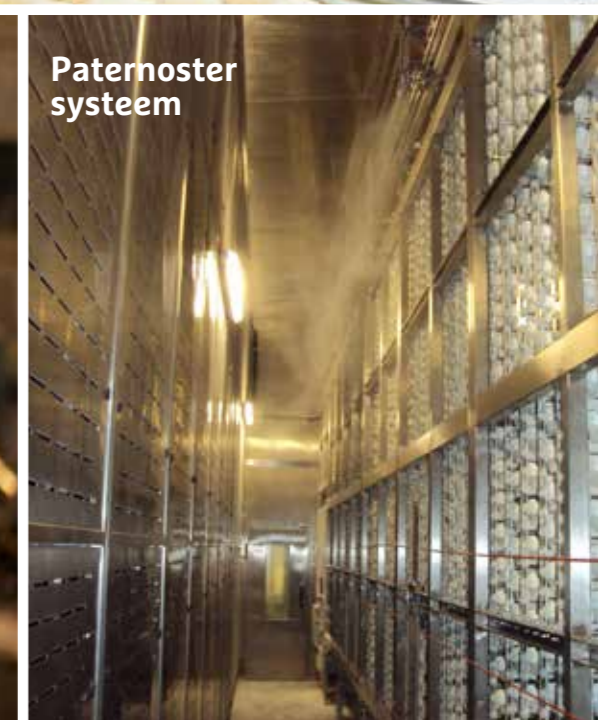


Ambachtelijke rijskast



Trechterverneveling

Energie-efficiënte productie en verser brood!



Paternoster systeem





Jasca Bakery Technology BV

Westwal 4b, 7631 BN Ootmarsum The Netherlands

T +31 (0)541 - 29 36 88

F +31 (0)541 - 29 36 89

I www.jasca.nl

E info@jasca.nl

OPTIMALISEER UW PRODUCTIE

Vrijblijvend advies over hoe u deze vorm van koudwaterverneveling in kunt zetten in uw productieproces?

T: +31 (0)541 - 29 36 88

E: info@jasca.nl



Jasca: Duurzame en efficiënte oplossingen voor de bakkerijsector