



JASCA VERNEVELINGS- SYSTEMEN

voor de bakkerijsector

*Door de juiste combinatie van
luchtvochtigheid en temperatuur een
hogere kwaliteit van uw deegproducten
en lagere energiekosten.*

Inhoud

Pagina

Kwaliteit en werking	3
Toepassingen	4
Resultaten	5
Systemen	6
Verstuiverunits	7
Neerslag	8
Meelstofallergie	9
Zelfreinigend - Desinfectie	10
Duurzaam & Energiebesparend	11

Kwaliteit en werking

Hoe constant is de kwaliteit van úw deeg?

Het unieke, op maat gemaakte koudwatervernevelingssysteem van Jasca reduceert uitdroging van uw deeg(producten) en geeft een constante kwaliteit. Het zorgt voor een gelijkmatige verdeling van warmte en houdt daarbij de luchtvochtigheid stabiel.

Deeg is kwetsbaar en zeer gevoelig voor bijvoorbeeld uitdroging tijdens het rijsp proces. Vaak is de omgevingstemperatuur in een rijskast of ruimte voldoende warm, maar is er een te lage luchtvochtigheid of koelt het deeg toch af tijdens het rijsp proces. De kern en de buitenzijde van het deeg rijzen in een ander tempo en er ontstaat een onregelmatige kruimstructuur. Door elk proces in de bakkerij te optimaliseren met de juiste balans tussen vocht en temperatuur blijft de kwaliteit van uw deeg constant.

HOE WERKT HET?

De Jasca vernevelingsinstallaties zijn speciaal ontwikkeld voor het vernevelen van vloeibare producten op olie- of waterbasis. Het systeem bestaat globaal uit een centrale besturingskast, een leidingnet en een of meerdere verstuivers met stromingsregelaars.

Met speciale (mobiele) 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.

‘Er is geen verlies van het product in de kneder tijdens het kneedproces, het afkoelen van het deeg verloopt optimaal en rondwarrelend meelstof wordt vrijwel geheel teruggedrongen.’

“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. 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. Inmiddels zijn alle rijskasten omgebouwd. De energiewinst is fors. Zelfs de gasgestookte stoomketel is helemaal weg.”

Klaas Fuite – directeur Bakkerij Fuite

Toepassingen

Resultaten

'Het Jasca vernevelingssysteem kent meerdere opstellingen: mobiel, vast en draaibaar. Zo is er voor elke werkplek een passende oplossing.'

Diverse toepassingsmogelijkheden

Naast het vernevelen in rijskasten en koelruimtes is ons vernevelingssysteem ook toepasbaar voor kuip- en knederverneveling en kent het unieke, gepatenteerde verstuiers voor periodieke zelfreiniging.

De Jasca vernevelingssysteem kunnen in de bakkerijsector toegepast worden voor onder andere:

- bollenkast, (na)rijskast, puntenkast en remrijskast;
- procesruimte (ruimte- en werkplekverneveling);
- bandverneveling;
- trechter-, kuip- en knederverneveling;
- afkoeltoren;
- alcoholverneveling in broodzakken voor langere houdbaarheid;
- voor en na de oven;
- desinfectie.

'Het resultaat; versere brood-producten, meer rendement, een forse besparing op de energiekosten en een efficiëncyslag over uw hele lijn.'

Betere (bak)resultaten

De resultaten van het vernevelingssysteem van Jasca zijn zeer positief op meerdere vlakken. Doordat het vocht via de (mobiele) verstuiers – eventueel met toevoegingen en/of oliën - met een zeer kleine druppelgrootte en luchtdruk gelijkmatig wordt verstoven, ontstaat een optimale circulatie van vocht en warmte.

Dat betekent:

- beheersbaar en controleerbare processen in uw rijskasten;
- minder uitdroging van het deeg;
- verbeterde productkwaliteit;
- betere smaak en aroma;
- dunnere korstvorming;
- betere bakresultaten;
- betere kleurvorming;
- versere brood- en bakproducten;
- vermindering van meelstof;
- betere conditionering – en klimaatbeheersing - van uw ruimte;
- mooier product tegen lagere productiekosten.

Extra voordelen:

- een flinke kostenbesparing door zuiniger energiegebruik;
- geen inbreng van extra warmte (zoals bij een stoominstallatie);
- onderhoudsarme en kalkvrije installatie;
- vaste en draaibare verstuiers, geeft een grotere controle op uw productie;
- vernevelingssysteem geschikt voor zowel nieuwe als bestaande rijskasten
- waterontharding is bijna niet nodig, het kan met gewoon kraanwater.



Systemen

'Het desinfecteren gaat snel, efficiënt en effectief en kan buiten werktijd worden uitgevoerd. Zo bespaart u op mankracht en productietijd.'

AANSLUITING OP BESTAANDE SYSTEMEN

De op maat gemaakte systemen met gepatenteerde verstuivers zijn toepasbaar op zowel nieuwe als bestaande apparatuur en zijn ook mobiele oplossingen mogelijk. Voor elke situatie en opstelling heeft Jasca dus een passend systeem.

DRUPPELGROOTTE

De grootte van de stromingsregelaars is afhankelijk van de stofintensiteit. De regelaars kunnen variëren van 0,5 t/m 12 liter per uur, afhankelijk van de situatie. Elke situatie is uniek, daarom onderzoeken we welke druppelgrootte voor uw werkplek/ruimte 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.



Verstuiverunits

ZELFREINIGENDE VERSTUIVERUNITS

De verstuivers functioneren met gewoon leidingwater, ontharding is bijna niet nodig. De units zijn zelfreinigend. Door een uniek, gepatenteerd systeem, worden de verstuivers 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, reinigingsnaalden en veren) en teflon (afdichtingen en bewegende delen).

NON-STOP OPTIMALISATIE

De techniek is voortdurend in ontwikkeling. Daarom zijn de nieuwe generatie verstuivers nog verder geoptimaliseerd 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 kan, in samenwerking met uw technische dienst, verzorgd worden door onze eigen serviceafdeling.

'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

NEERSLAG IN DE VORM VAN MIST

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 luchtsnelheden. 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

Voor het doorspoelen van de hoofdleidingen om de vorming van o.a. legionellabacteriën te reduceren. Normaal (drink)water bevat altijd bezinsel. Deze afzettingen zorgen er onder andere voor dat zich een biofilm vormt in de leidingen, vooral als het water langzaam stroomt. Deze biofilm is een ideale voedingsbodem voor micro-organismen zoals legionella. Om de vorming van biofilm tot een minimum te beperken, hebben we de optie om een spoelprotocol in ons regelsysteem op te nemen.

Tip: Het is raadzaam jaarlijks een legionella check-up te laten verrichten door de technici van Jasca.



Meelstofallergie

VERMINDER MEELSTOFALLERGIE BIJ BAKKERS!

Het fijne meelstof dat rondwarrelt in de bakkerij is vaak een bron van overgevoeligheid voor uw medewerkers. Uit onderzoek van de Gezondheidsraad blijkt dat 25% van de bakkers aan meelstof-allergie lijdt. Het Jasca vernevelingssysteem pakt dit probleem voor u aan.

Het reductiesysteem zorgt ervoor dat er minder meelstof wordt verspreid in de lucht. Dit is effectiever dan afzuiging. De rondwarrelende meelstofdeeltjes worden gevangen in vocht en belanden hierdoor op de grond en vormen geen bron meer van irritatie. Door vermindering van de meelstof op de werkvloer wordt de productiviteit van uw medewerkers verhoogd.

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



Zelfreinigend en desinfectie

*De Universiteit van
Wageningen heeft aange-
toond dat desinfectie via
verneveling de meest
effectieve manier van
desinfectie is.
Met het speciale
vernevelingssysteem
van Jasca kunnen micro-
organismen niet meer
groeien.*

DE MEEST EFFECTIEVE MANIER VAN DESINFECTIE

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.

Door het desinfectievernevelingssysteem parallel aan de bestaande (water) systemen te installeren, wordt er voldaan aan alle wettelijke eisen. Immers, vermenging met water is onmogelijk en direct na de desinfectie kan er gespoeld worden met water.



Duurzaam & Energiebesparend

KOSTENBESPARING DOOR ZUINIGER ENERGIEGEBRUIK!

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.

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 - 40% (2025) 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.

*‘De regeling levert
gemiddeld 11% voordeel
op. Daarnaast heeft u ook
de gebruikelijke afschrijving
voor investering en een lagere
energierekening.’*



Jasca Bakery Technology BV

Westwal 4b, 7631 BN Ootmarsum The Netherlands

T +31 (0)541 - 29 36 88

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