

Case 5

Caseresult: Optimalisatie van bestaand proces in voedselindustrie

Casebeschrijving: Op het eerste oog een doodgewone sausketel, maar schijn bedriegt. Voor deze klant zorgden we ervoor dat deze ketel, waarin verschillende type sauzen middels een verwarmingsproces en roerwerk tot in de perfectie worden bereid, altijd dezelfde kwaliteit kan leveren. Een 'tussenketel' zorgt voor de verdeling in maaltijdbakjes en de automatische reinigingsfunctie (CIP-cleaning), vergroot sindsdien het gebruiksgemak voor de klant. Dit proces is door Mechatronic Machinery zoveel als mogelijk geautomatiseerd.

Sausketel



**Gerealiseerde
praktijkvoordelen:**

- Borging van kwaliteit
- Volledig geautomatiseerd, toegenomen gebruiksgemak
- Automatisch reinigingsproces in werking gesteld, volgens de normen die van belang zijn voor voedselveiligheid