



## DOELSECTOR

Uitgegroeid van een buurtslager in de jaren '60 tot snackgigant op de Belgische en Nederlandse markt. Hun streefdoel is om binnen een productieproces de processen bewust van de 1e keer goed uit te voeren teneinde een kwaliteitsvol product af te leveren met een minimum impact op het milieu. Aandacht voor voedselveiligheid is dan ook hun grootste zorg.

## UITDAGING

Bij onze klant worden bakovens gebruikt om de snacks af te bakken waarbij een buizenwarmtewisselaar in de olie zakt. Het volledige buizen netwerk zat verstopt met verkoelde vetten door een ontoereikende reiniging. Het probleem kon niet door de vorige leverancier opgelost raken. Dit probleem was al zover gevorderd dat er reeds een investeringsaanvraag was ingediend om alle warmtewisselaars te vervangen.

## OPLOSSING

Tensio heeft aangeboden om een testreiniging uit te voeren op de friteuses met ons product **TENSOLID RO2** om uit te koken. Dit poedervormig product werd speciaal ontwikkeld om verhitte oppervlakken doeltreffend te reinigen. Daarnaast werd een ander krachtig alkalisch reinigingsmiddel toegepast voor reiniging van kap en frame. Na een tweede testreiniging bleken de friteuses aanzienlijk properder.

Na herhaaldelijke reiniging waren de friteuses terug volledig vrij van vervuiling en waren de geplande investeringen niet langer nodig.

## RESULTAAT

Gezien de goede resultaten door onze methodiek werd er **± 60.000 € bespaard** omdat de investering om alle warmtewisselaars te vervangen overbodig werd.

Door de aangepaste reinigingsprocedure werd bovendien de **hoeveelheid chemie gereduceerd met 0,7 m<sup>3</sup>/T**.

De geslaagde testreinigingen hadden uiteindelijk de doorslag gegeven om eerst gedurende één jaar met Tensio als leverancier in zee te gaan. Inmiddels werd onze nauwe samenwerking verlengd en uitgebreid.

*Dat verdient een complimentje!*

