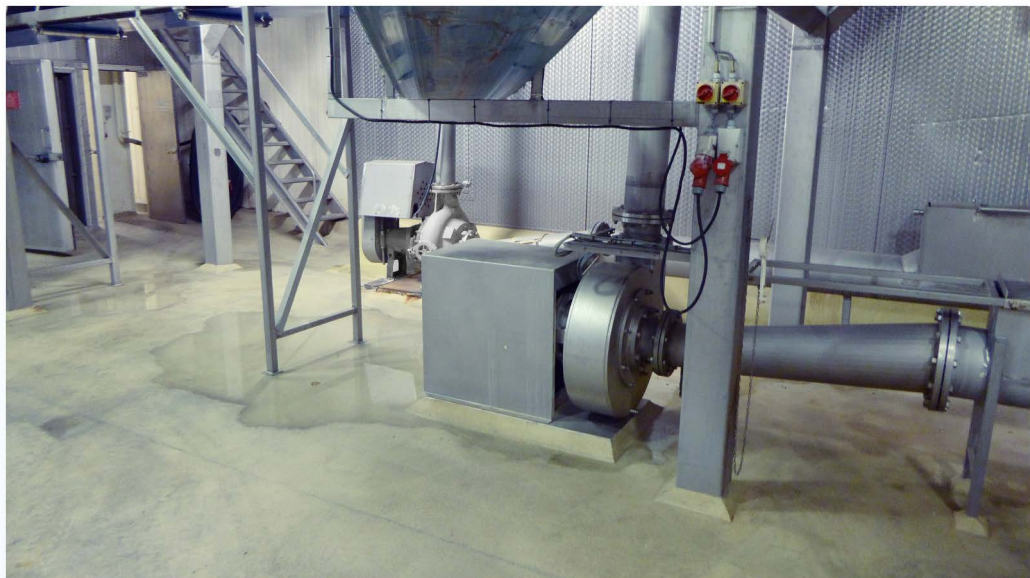




# Ombouw gietijzeren pompen voor diepvriesbedrijf



**d'**Arta is een diepvriesbedrijf met wortels in het centrum van Vlaanderen. Deze regio is één van de rijkste agriculturen van Europa en goed voor zo'n 30% van de totale Europese opbrengst van diepvriesgroenten. Naast de locatie in Ardoorie (België) en de productievestiging Dardico in Portugal, staat er ook een opening van een nieuwe vestiging in het Verenigd Koninkrijk op het programma.



Bij d'Arta zijn ze continu bezig om de tijd tussen het oogsten van de groenten en de totale invriezing ervan zo kort mogelijk te houden. Op die manier kan de hoogste niveau van versheid gegarandeerd worden.

## Drastische daling Total Cost of Ownership door wegvallen onderhoudskosten

Op de productielijn waar de wortelen versneden worden, stonden twee gietijzeren 8 inch productpompen. Deze verpompten de gesneden

wortelen met een hydrotransport verder naar de blancheur.

Nu is het zo dat bij het versnijden van wortelen er een typisch zuur vrijkomt. Dit zuur tastte de gietijzeren pompen zeer sterk aan waardoor er corrosie ontstond. Hierdoor schoten de onderhoudsbudgetten voor deze lijn sterk de hoogte in, aangezien er op regelmatig basis onderdelen vervangen werden.

Na de zoveelste wissel van de waaiers - wegens verlies aan de

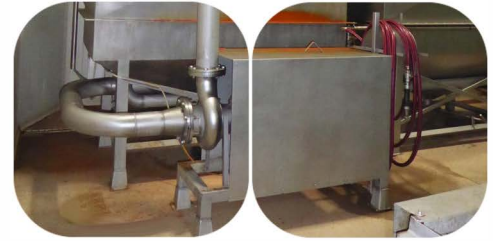
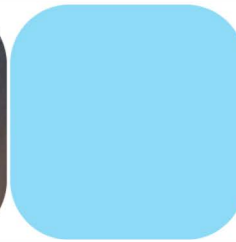
opvoerhoogte door slijtage - zocht d'Arta naar een oplossing. Daarom klopten ze aan bij ons, om te zien of we voor dit probleem een alternatief konden aanbieden met een hogere bedrijfszekerheid.

Na een bedrijfsbezoek en selectie met ons CAPDATA-selectiepakket kwamen we uit bij de 8 inch VPCP productpompen. Deze productpompen, die een referentie zijn op het vlak van minimale productbeschadiging, voldeden perfect aan de eisen dat van

d'Arta. Voornamelijk omdat alle delen die in contact zijn met de vloeistof zijn uitgevoerd zijn in roestvaststaal.

Samen met de productpompen werden ook de gietijzeren retourpompen vervangen door Packo MCP pompen die vooral garant staan voor een zeer stille en hoog efficiënte werking. Deze ombouw had een drastische impact op de Total Cost of Ownership (TCO) van het pompenpark van D'Arta. Aangezien het buitensporige onderhoudsbudget tot een minimum zakte, kon de TCO herleid worden naar louter de aankoop, ombouw en het energieverbruik.

Het energetisch verbruik werd ook teruggedrongen door het inzetten van pompen met een betere efficiëntie, bovenal door



*"Een productpomp afleveren die 17 jaar en 70000 draaiuren onderhoudsvrij kan werken, dat is het bewijs van de kwaliteit van de Packo pompen!"*

Johan Masschelin  
Technisch verantwoordelijke  
stoom- en koelinstallaties

het gebruik van hoogrendementsmotoren. Al deze verschillende factoren zorgden ook voor een lage terugverdientijd van de ombouw.

### Wat zijn de voordelen voor d'Arta?

d'Arta, baanbrekend op het gebied van vernieuwende productietechnieken binnen de diepvriesgroente industrie, koos begin jaren 2000 resoluut voor een standaardisatie van het pompenpark binnen de productieomgeving. Hierbij werd Packo als vaste leverancier gekozen.

De eerste stap was het overschakelen van gietijzeren pompen in de blancheerlijn naar roestvaststalen pompen van Packo. Naast een hoge materiaalbestendigheid hebben onze pompen ook zeer lage NPSH-waarden, waardoor cavitatie tot een minimum werd herleid op deze toepassing met heet water (min. 95°C).

Naast de 8 blancheurs werden

ook de flotaties, CIP en veel andere installaties uitgevoerd met de MCP of ICP Packo pompen.

De 6, 8 en 10 inch Packo productpompen verzorgen grotendeels de groente stroom binnen de fabriek. Dit type hydro transport heeft als voordelen dat het door het semi gesloten systeem goed reinigbaar is en er is geen risico op influx van vreemde voorwerpen. Grote afstanden kunnen makkelijk overbrugd worden en hierbij mag ook energetisch voordeel ten opzichte van transportbanden niet vergeten worden.

Een aandachtspunt is wel dat indien de pomp niet goed afgesteld is, hij voor heel wat productschade zorgt door een te laag of te hoog debiet.