

De strenge HACCP-normen van de Europese Unie waken erover dat er in het productieproces van voedingsmiddelen zo weinig mogelijk kans op besmetting bestaat. Zo is bijvoorbeeld het voortdurend bewaken en registreren van koel- en vriescellen een verplichting geworden. Koelinstallateurs kennen ondertussen de kritische waarde van proceskoeling. Vooral in de voedingsindustrie kan je maar beter geen risico nemen en kiezen voor een betrouwbare fabrikant. En voor één keer mogen we nu best wat chauvinistisch zijn. Packo Inox NV is één van de wereldleiders voor de productie van systemen voor de koeling van vloeistoffen zoals melk, dierlijk bloed, proceswater, soepen, sauzen, ... Packo bouwt eveneens cryogene diepvriessystemen – zeer snel invriezen door middel van vloeibare CO<sub>2</sub> of stikstof – maar ook voor andere koelvragen kan een kwalitatieve en energiebesparende oplossing worden aangeboden.



## PACKO INOX VOOR VEILIGE EN EFFICIËNTE (PROCES)KOELING

Een onderneming met geschiedenis. Dat is het minste wat kan gezegd worden over Packo Inox nv uit Zedelgem. Het verhaal begint kort na de Eerste Wereldoorlog toen de familie Packo een smederij opende, maar de echte start kwam er in de jaren 60 met de ontwikkeling en productie van melkkoeltanks voor de boerderij. Aanvankelijk begon dit met kleine modellen, maar dankzij de stijgende consumptie van zuivelproducten en de grotere variatie in het aanbod, kan Packo Inox nv de meest complexe en grote installaties aan. Ondertussen is het West-Vlaamse bedrijf – dat deel uitmaakt van de Fullwood Packo Group – een echte wereldspeler geworden. Met naast de sites in Zedelgem en Diksmuide, heeft Packo Inox ook fabrieken in Ierland en China en een uitgebreid dealernetwerk in meer dan 80 landen wereldwijd.

De voorbije decennia breidde Packo Inox nv zijn productengamma uit naar andere sectoren dan louter de landbouw en de melkverwerkende industrie, maar het basismateriaal bleef roestvast staal. Packo Inox is ook

een voornamelijk constructeur van diepvriessystemen, opslag- en proces tanks, CIP-systemen, pompen en andere componenten voor de voedings- en farmaceutische industrie. “Efficiënte en energiezuinige melkkoeling is doorheen de jaren steeds belangrijker geworden”, vertelt Isabelle Coucke, Area Sales Manager bij Packo Inox nv. “Voedselveiligheid moet gegarandeerd kunnen worden in alle omstandigheden. Denk maar aan de dioxinecrisis in ons land en de melamine-schandalen in China. Onze groeiende expertise binnen onze core business – meer specifiek de ontwikkeling van een uitgebreid gamma melkkoeltanks voor een snelle en efficiënte koeling en bewaring onder optimale omstandigheden – heeft het mogelijk gemaakt om toestellen te ontwikkelen voor andere sectoren. Vandaag zijn we nog altijd de enige fabrikant van melkkoeltanks met een ingebouwde ijsaccumulator. Dit is de beste oplossing voor een supersnelle én energiezuinige koeling. Trouwens, wie onze stand tijdens Climatechno heeft bezocht, heeft kunnen kennis maken met de Packo buiskoeler voor voorkoeling, de Packo ijsaccumulator PIB40 (Packo Ice Builder) met aangebouwde koelgroep en twee Packo ijswaterpompen.”

Wat is ontworpen voor melkkoeling, kan evengoed worden toegepast voor de voedings- en drankenindustrie, proceskoeling, bakkerij- en banketindustrie, grootkeukens, catering, enz. Isabelle Coucke: “We worden regelmatig gecontact-

teerd door installatiebedrijven die in het kader van een koeltechnisch project – bijvoorbeeld in een grootkeuken, brouwerij of industriële bakkerij – aan hun klant een veilige en energiezuinige koeloplossing wil aanbieden. We kunnen hiervoor een ijsaccumulator aanbieden met of zonder koelgroep.

De ijsaccumulatoren van Packo Inox nv zijn ingedeeld in drie types: de compacte modellen van 8 tot 13 kWh (met opgebouwde koelgroep), de middelgrote modellen van 26 tot 165 kWh en de grote units van 240 tot 375 kWh. De werking ervan is quasi identiek en garandeert altijd een groot warmteuitwisselingsvermogen. Er wordt ijswater van 0,5°C geproduceerd in de accumulator die door één of meerdere pompen – Packo Inox nv ontwikkelt en produceert op haar site in Diksmuide centrifugale en lobbenpompen in roestvast staal – naar de afnemer gestuurd in een volledig gesloten circuit. Door de mogelijkheid om een grote koelcapaciteit op te slaan, kan bij piekbehoefte steeds aan de koelvraag worden voldaan én maximaal gebruik worden gemaakt van het goedkope nachttarief voor een lagere energiefactuur.

“Voor een optimale oplossing is het absoluut noodzakelijk om de werkelijke koelvraag te kennen”, legt Isabelle Coucke uit. “Door de juiste keuze van ijsaccumulator te maken, kan er op de meest efficiënte manier teruggekoeld worden zonder blok te vriezen. Een andere veelgebruikte techniek om de kosten onder controle te houden, is om eerst het product voor te koelen met behulp van de Packo buiskoeler. Via het sturen van bron- of leidingwater in tegenstroom in de buiskoeler – buis-in-buis systeem – kan het product

“Vandaag zijn we nog altijd de enige fabrikant van melkkoeltanks met een ingebouwde ijsaccumulator. Dit is de beste oplossing voor een supersnelle én energiezuinige koeling”

Isabelle Coucke, Area Sales Manager bij Packo Inox nv

al een groot stuk worden afgekoeld vóór het in de eigenlijke koeltank verder teruggebracht wordt tot bewaringstemperatuur met behulp van ijswater. Het opgewarmde bron- of leidingwater kan worden gerecupereerd en gebruikt voor bijvoorbeeld de productie van sanitair warm water. Voorkoeling vermindert ook de gevraagde koelcapaciteit van de ijsaccumulator, waardoor dus voor een kleiner en dus goedkoper model kan worden geopteerd. Verschillende studies hebben al aangetoond dat, afhankelijk van de omstandigheden, de terugverdientijd van een Packo buiskoeler minder dan twee jaar kan bedragen.”

► [www.packo.com](http://www.packo.com)

► [www.packopumps.com](http://www.packopumps.com)

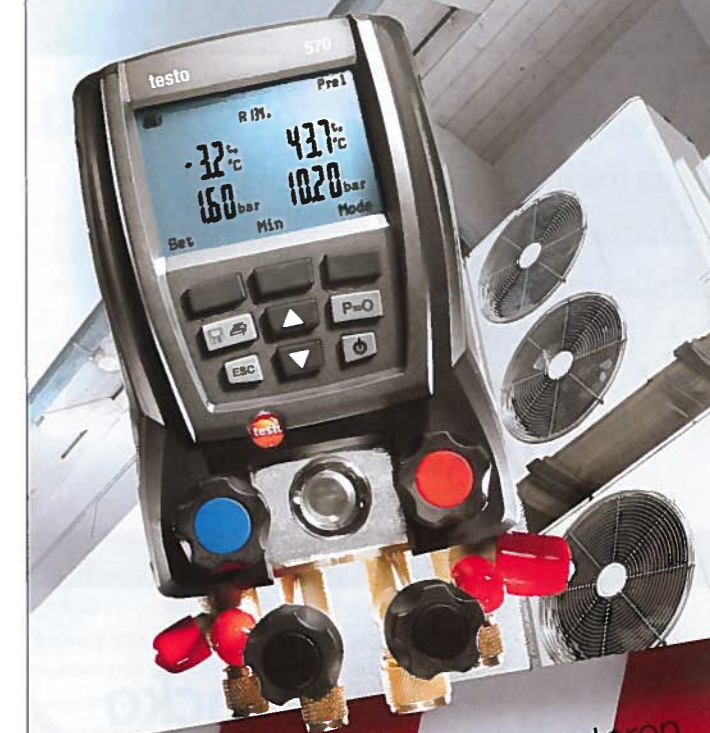


■ Steven Gunst en Isabelle Coucke van Packo Inox nv



Gericht op de toekomst

## De toekomst is digitaal !



Meten, analyseren en documenteren met de digitale manifold testo 570

1. Oververhitting en onderkoeling gelijktijdig berekenen
2. Druk-, temperatuur-, stroomen vacuüm meting met één instrument
3. Registratie van meetwaarden tot 72h
4. 40 koelmiddelen in het meetinstrument

Meer informatie:  
[www.testo.be/570](http://www.testo.be/570)

testo NV - Industrielaan 19 - 1740 Ternat - Tel. 02/582 03 61  
Fax 02/582 62 16 - [www.testo.be](http://www.testo.be) - [info@testo.be](mailto:info@testo.be)