

Broekmans Patisserie plaatst twee rotatieovens in nieuwe bakkerij

Energiebesparing door lagere baktemperatuur

Ruim twee jaar lang is Geert Broekmans van Broekmans Patisserie actief bezig geweest met het voorbereiden en realiseren van de splinternieuwe bedrijfspand aan de Van Leeuwenhoekstraat in Venlo. Broekmans is een specialist in banket en chocolade, waarbij alle producten afkomstig zijn uit de nieuwe banketbakkerij en chocolaterie. Voor de realisatie van het hypermoderne nieuwe pand, was hij onder meer op zoek naar nieuwe ovens. "We zijn bijvoorbeeld naar de IBA geweest om ons te laten informeren over koelsystemen en ovens. Al snel hadden we drie kandidaten op het oog voor het plaatsen van nieuwe ovens. We hebben uiteindelijk gekozen voor twee roll-in e+ rotatieovens van MIWE. Als degelijk Duits bedrijf sprak MIWE ons het meeste aan. De energiebesparing van roll-in e+ ovens gaf de doorslag, maar daarnaast zijn de rotatieovens makkelijk in de bediening en hebben we ook de ergonomie voor ons personeel in ogenschouw genomen. Het hele plaatje bij MIWE klopte."



Marc Verboeket werkt dagelijks met de MIWE roll in e+

Hans Waterreus van MIWE Agency Nederland, vindt het vooral prijzenswaardig van Broekmans Patisserie dat er in moeilijke tijden een enorme investering wordt gedaan. "Om in economisch zware tijden toch een geheel nieuwe bakkerij te realiseren geeft een positieve uitstraling naar de branche. Dat daarbij rekening is gehouden met onder meer het milieu door twee MIWE roll-in e+ rotatieovens te plaatsen maakt mij natuurlijk ook trots."

De roll-in e+ rotatieovens van MIWE zijn door de ontwikkelingen bij het Duitse bedrijf door de jaren heen steeds energiezuiniger geworden. "MIWE is altijd bezig geweest deze oven te verbeteren, waarbij veel aandacht werd besteed aan duurzaamheid, bakeigenschappen, besturingstechniek, stoomvorming en energieverbruik", vertelt Waterreus. "En hoewel aardgas al vele jaren uit Nederlandse bodem wordt gewonnen hangt er voor de Nederlandse gebruiker een stevig prijskaartje aan. Door de invoering van energiebelasting op aardgas en elektriciteit werden deze energiesoorten nog eens duurder gemaakt en je kunt niet voorspellen hoe het één en ander zich in de komende jaren zal gaan ontwikkelen."

Lagere temperatuur

Door de komst van de MIWE roll-in e+ werd op het gebied van energiebesparing een enorme stap voorwaarts gemaakt. Door constructieve wijzigingen blijft een groot deel van de energie die eerder met de rookgassen door de schoorsteen naar buiten werd afgevoerd nu in de oven en ondersteunt het opwarmen van de bakkamer en van het stoomsysteem. "Je voelt het ook als de ovens open gaan: er ontsnapt bijna geen hitte", stelt Broekmans. Door het stoomsysteem in de oven op een andere plaats te monteren, werd tevens bereikt dat de luchtstroom door de bakkamer met ongeveer dertig procent werd vergroot. Met een hogere luchttopbrengst kan met een lagere temperatuur worden gebakken; dit laatste draagt ook bij aan een lager energieverbruik.

"Met de gepatenteerde MIWE air control kan de intensiteit van de luchtstroom per bakfase traploos worden ingesteld", vult Waterreus aan. "Door technische ontwikkelingen heeft MIWE haar rotatieovens in de loop der jaren energiezuiniger gemaakt. De ovens van tien jaar geleden hadden een lager rendement dan degene welke

MIWE roll-in e+

zonder verlies van bakkwaliteit



orig jaar werden gebouwd. Dit scheelde zo'n zes procent. Voordat de MIWE roll-in e+ voor verkoop werd vrijgegeven, werden in diverse Duitse bakkerijen metingen gedaan waarbij de e+ werd geplaatst naast een bestaande MIWE roll-in. In vergelijking met een oven met bouwjaar 1999 werd tot 27 procent minder energie gebruikt; met een oven met bouwjaar 2009 was dit toch nog twaalf procent. Wij zijn dan ook van mening dat de MIWE roll-in e+ waarschijnlijk de energiezuinigste rotatieoven is. Daarnaast is hij, mede door de MIWE air control, een 'alleskunner' en benadert deze oven de bakaard van een stralingsoven. Van busbrood tot de meest kwetsbare banketproducten: het is geen probleem voor de MIWE roll-in e+!"

Naar alle tevredenheid

Dit verhaal was voor Geert Broekmans één van de redenen om de roll-in e+ ovens aan te schaffen. "Maatschappelijk verantwoord ondernemen was een doel bij het realiseren van ons nieuwe bedrijfspand. De overstap naar energiebesparende rotatieovens past in dit plaatje. We hebben ons uitvoerig laten inlichten door MIWE en met name de aanwezigheid van MIWE in vele proef-

bakkerijen gaf bij mij de doorslag. Slechte ovens worden niet meer gemaakt, maar wij gaan voor het beste. Ik kijk daarbij niet alleen naar prijs, want we zijn niet voor de goedkoopste oplossing gegaan. Wat ik ook hoor van mijn werknemers is dat de roll-in e+ van MIWE makkelijk te bedienen is door het touchscreen met kleurenbeeldscherm en dat er minder nagedacht hoeft te worden bij het instellen. Tel daarbij de kostenbesparing en je kunt opmaken dat alles naar tevredenheid is verlopen. Wij zijn klaar voor de toekomst."

Hans Waterreus ligt nogmaals de grootste voordelen van de MIWE roll-in e+ rotatieovens. "Met deze oven wordt vanaf het eerste baksel energie bespaard. Doordat via een extra kanaal energie teruggewonnen wordt uit de rookgassen van de brander en deze warmte ten goede komt aan het opwarmen van de bakruimte en het stoomsysteem, komen de rookgassen veel kouder uit de oven en verdwijnt er minder energie door de schoorsteen. Ook de MIWE roll-in e+ is standaard voorzien van de gepatenteerde MIWE air control. Hiermee heeft de bakker de volledige controle over de hoeveelheid en de snelheid

van de circulerende baklucht. Daardoor is deze oven uitermate geschikt voor het bakken van de meest tere en lichte producten, maar is hij ook geschikt voor de zwaarste producten als busbrood en dit vaak bij een lagere baktemperatuur dan gewend was. Dit draagt weer bij aan een reductie van het energieverbruik."

Deze nieuwe oven – inmiddels leverbaar voor plaatmaat 60x80 en plaatmaat 60x100 en andere modellen volgen binnenkort – is door de bakkerijwereld goed ontvangen. Hans: "Je merkt meteen wanneer een product succesvol is: de levertijd wordt langer. Maar het geduld wordt dubbel en dwars beloond door de bakkwaliteit en besparing die deze oven biedt."

Meer informatie:
MIWE Agency Nederland,
tel. 0342 – 465606,
www.miwe.com

