

●●● Food Technology Noord-Oost Nederland ofwel FTNON behaalde onlangs de 2e plaats bij de uitreiking van de Food Valley Award 2013. Met de supercentrifuge zorgt het bedrijf voor een revolutie in het langer vershouden van verpakte sla. Bovendien zorgt de supercentrifuge ervoor dat het product minder beschadigd raakt dan bij een 'gewoon' centrifugeproces.

Laat maar lekker draaien...

De supercentrifuge van FTNON draait continu



“De ontwikkeling van de supercentrifuge is zo’n twee jaar geleden in gang gezet”, vertelt Wilco Fauth, algemeen directeur van FTNON. “Zijn voorganger dateert alweer uit 1995, en centrifugeert alleen horizontaal. De mogelijkheden om deze bestaande machine te verbeteren, zodat hij zou voldoen aan de eisen van deze tijd, bleek lastig. Vandaar dat we samen met de Hogeschool Twente hebben gebrainstormd om tot ideeën te komen hoe een nieuwe machine eruit moest komen te zien. De techniek van de supercentrifuge is ingenieus, en zonder in al te technische details te treden: de luchttoevoer en omwentelingsnelheid zorgen dat respectievelijk de slablaadjes gedroogd worden en veel minder beschadigd raken. De supercentrifuge is overigens geschikt voor de verwerking van alle soorten sla, zowel de ‘harde’ soorten als de ‘zachte’ soorten.

Op dit moment wordt de laatste hand aan de machine gelegd, binnenkort verschijnt hij op de markt. “Er is vanuit de hele wereld al veel interesse,” weet Fauth. FTNON heeft een patent verkregen op de supercentrifuge. “En we hebben wat technische foefjes aan de machine toegevoegd die één op één namaken niet zo makkelijk maakt,” aldus Fauth.

De investering voor de supercentrifuge heeft FTNON zelf gedaan. Het komt overigens ook vaak voor dat FTNON samen met een klant een machine ontwikkelt. “In principe hebben we een vaste lijn van producten. Deze vaste ‘legoblokjes’ worden verwerkt tot een productielijn die geschikt is voor een bepaald productieproces waarbij rekening gehouden moet worden met zaken als grondstoffen die overal ter wereld anders zijn, temperaturen en

natuurlijk met het eindproduct. Als al die opties in kaart zijn gebracht, bestellen we de benodigde componenten en bouwen we de machine. Die leveren we af, installeren we en vervolgens houden we 24 uur per dag, 7 dagen per week en 365 dagen per jaar een serviceverbinding met de klant.

FTNON richt zich voornamelijk op export. “Zo’n 90 tot misschien wel 95% van onze producten gaat de grens over”, vertelt Fauth. “Van Rusland tot Australië, van Amerika tot het Midden-Oosten, er zijn weinig plekken waar we niet leveren.” De machines van FTNON worden in verschillende sectoren gebruikt. “De verssector is de belangrijkste sector voor ons. Daaronder vallen groente, kant-en-klaarmaaltijden en fruit. Daarnaast hebben we ook een tak die zich bezighoudt met het blancheren en koelen van bijvoorbeeld boontjes, gehaktballen, vis en kip. Maar we zijn ook actief op het gebied van ingeblikt diervoeder voor hond en kat en we richten ons op champignons, en dat is echt een niche-markt,” aldus Fauth.

FTNON is een volwaardig partner voor zijn klanten. Het bedrijf levert meer dan machines alleen. Fauth: “We helpen en denken mee met het inrichten van een bedrijf. We zetten complete lijnen op, we zorgen dat onze machines goed aansluiten op componenten die we niet leveren, we geven adviezen over zaken als hygiëne, vloeren, verlichting en andere algemene eisen waar een klant tegenaan loopt. We proberen de kennis van voedselrijverheid die we hebben over te delen met onze klanten.”

Tussen alle bedrijven door blijft FTNON druk met nieuwe innovaties en optimalisaties. Zo kijkt het bedrijf hoe het wasprocessen verder kan verbeteren en hoe stoomtechnologie in andere niet direct voor de hand liggende toepassingen gebruikt kan worden.

