

| Naam: Frank Vanaert |

| Functie: senior projectleider bij Cofely Refrigeration |

| Locatie: Roosendaal |

| Datum: 30 januari 2015 |

Hoe pas je natuurlijke koudemiddelen in in de landbouw?

Frank Vanaert van Cofely Refrigeration: „De helft van de installaties die we er wegzetten, draait op middelen als ammoniak, CO₂ of propaan.“ Dit wordt binnen nu en vijf jaar 80 procent, verwacht hij.



Wensen van klant

8.30 uur - Frank Vanaert heeft een afspraak met akkerbouwer Jan Boer uit Numansdorp voor een nieuwe koelinstallatie voor knolselderij. De huidige installatie draait op het koudemiddel R22, dat vanaf 1 januari dit jaar wordt uitgefaseerd. Het eerste gesprek is het belangrijkste gesprek, vindt de projectleider. „Daar mag je gerust drie of vier uur voor uittrekken.“ Vooraf worden de koelwensen met de klant besproken. Vanaert: „Daarin komen zaken aan de orde als hoe sluit onze techniek aan op de bewaarstrategie van de teler, hoe kunnen we het energiegebruik verminderen en hoe zorgen we ervoor dat er zo min mogelijk uitdroging van het product plaatsvindt? Verder bespreken we de mogelijkheid die uitfaseren biedt om gebruik te maken van fiscale stimuleringsregelingen als de klant overstapt op milieuvriendelijke koudemiddelen. Jan Boer heeft om deze redenen uiteindelijk voor een ammoniakpompsysteem gekozen.“

Tussen het eerste gesprek met de klant en het installeren van het systeem zit ongeveer vijf maanden, zegt Frank. Het instellen doet hij niet zelf, dat doet een servicemonteur. „Maar ik wil er wel bij zijn, het project valt onder mijn verantwoordelijkheid.“ Hij is tien jaar servicemonteur en inbedrijfsteller geweest en die kennis komt hem in zijn huidige functie goed van pas. „Ik heb in die jaren veel productkennis opgedaan. Die gebruik ik nu om er op toe te zien dat de koelinstallatie juist staat afgesteld.“

Bewaren op maat

14.30 uur - Als de koelinstallatie enige tijd in bedrijf is, controleren Frank Vanaert en Jan Boer de temperatuur in de cel en de kwaliteit van het product. „We hebben geprobeerd alle wensen van de teler in de computer te stoppen en we hebben een bewaarprogramma op maat gemaakt“, zegt Frank. „Deze koelinstallatie past zich aan de omstandigheden in de cel aan. We zijn niet meer afhankelijk van condities als buitentemperatuur en luchtvochtigheid. Er is een overmaatse verdamper geïnstalleerd – met 30 tot 40 procent overcapaciteit – zodat de koeling minder hoeft te draaien, waardoor het product niet uitdroogt. Verder is voor de steunventilatie voor energiezuinige EC-motoren gekozen, waardoor we temperatuurgestuurd kunnen variëren van toerental. EC-ventilatoren kosten 25 tot 30 procent meer dan gewone ventilatoren, maar zijn 30 tot 40 procent zuiniger in energieverbruik. Je hebt in twee jaar tijd de meerprijs terugverdiend op energiekosten.“



Werkvoorbereiding

10.00 uur - Samen met werkvoorbereider Nathan Oosterhuis bestudeert Frank de wensen van Jan Boer op de engineeringafdeling van de vestiging in Panningen. „We engineeren en assembleren onze eigen koelmachines, omdat ieder product om een eigen bewaaroplossing vraagt“, vertelt hij. „Elke vestiging heeft zijn eigen afdeling werkvoorbereiding die nauw met elkaar samenwerken. We sturen de monteurs aan om de onderdelen als bouwpakket te construeren, zodat de installatie in een relatief korte tijd bij de klant op het bedrijf kan worden opgebouwd.“

Montage koelsysteem

11.30 uur - Monteur Ralph Beelen werkt aan de montage van het koelsysteem. Tijdens het montage- en bouwproces houdt Frank Vanaert scherp in de gaten of dit volgens de afspraken met de klant gebeurt. „We gebruiken voor onze installaties alleen A-merk componenten, die leveranciers voor ons in voorraad hebben. Als een akkerbouwer tijdens het koelen onverhoopt voor een storing komt te staan, moeten deze componenten zo snel mogelijk kunnen worden uitgewisseld.“ Zodra de unit gereed is, gaat deze op transport naar Numansdorp.

Visuele controle

15.30 uur - De projectleider en de akkerbouwer hebben alle vertrouwen in de techniek, maar zij willen ook in de praktijk zien of de nieuwe koeling aan de eisen en wensen voldoet. Want visuele controle is en blijft belangrijk, vindt Vanaert. „Wij meten de temperatuur van de knolselderij op zes of zeven plekken in de productstapel. Ook snijden we de knol open en kijken we naar het oude loof.“ Boer is tevreden. „Wij werken aan de laatste aanpassingen in het besturingsstelsel. We houden de temperatuur via de computer in de gaten en bij wisselingen kan Cofely bijsturen. Het is leerzaam om te zien hoe de techniek wordt doorontwikkeld op basis van onze feedback.“ Vanaert: „Klanten weten heel veel van hun product. Met die kennis kan een projectleider zijn voordeel doen.“ ■



Productkennis

13.00 uur - De nieuwe koeling is geïnstalleerd en wordt ingesteld om in bedrijf te gaan.

Koelinstallaties ontwerpen met Frank Vanaert

