



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON – DCC® Energiezuinig stomen

Dynamic Cloud Control System® - Een andere kijk op stoomkokers



Gebruikers van stoomkokers weten dat deze installaties een aanzienlijke hoeveelheid stoom verbruiken. Uit ervaringen en metingen is bekend dat stoomkokers 30% tot zelfs 90% méér stoom verbruiken dan noodzakelijk is voor het productieproces. Door de werking van een stoomkoker op een andere manier te benaderen, is Food Technology Noord-Oost Nederland B.V. (FTNON) tot een geheel nieuw concept voor het toevoeren van stoom gekomen. Deze methode voorkomt in zijn geheel de stoomverliezen en zorgt daarbij voor maximale energiebesparing en een optimaal stoomproces.

Nieuw concept

De meeste stoomkokers worden geregeld op een temperatuur die meestal rond 100 C tot 105 C ligt. Om er zeker van te zijn dat de gehele stomer gevuld is met stoom, wordt een stoomovermaat toegevoerd. Deze stoomovermaat wordt aan de intrede en uittrede van de stomer met een ventilator via kanalen naar de buitenlucht afgevoerd. Dit veroorzaakt de bekende stoomverliezen. Het nieuwe concept voor stomers is gebaseerd op het intelligent gebruik maken van het densiteitverschil tussen atmosferische stoom en lucht, het zg. *Dynamic Cloud Control (DCC) systeem®*. In combinatie met de juiste aanpassing van de koker wordt automatisch een stabiele en 100% stoomatmosfeer ingeregeld. Stoomverliezen behoren dan definitief tot het verleden.

Forse besparing op energieverbruik

Gebruikt u voor uw proces een bandstomer, een bandblancheur, een schroefkoker of een vergelijkbaar stoomproces, dan kunt u fors besparen op uw energieverbruik. Voor de juiste werking van het systeem worden de intrede- en uittredeopeningen van uw stomer op eenvoudige wijze aangepast. Uit ervaring zijn de kosten voor het aanpassen van de stomer zeer acceptabel gebleken. Bij reeds uitgevoerde projecten varieerden de terugverdientijden van 0,5 tot 1,5 jaar.

Het concept is naast bestaande stomers, vanzelfsprekend ook geschikt voor nieuwe stomers.

our experience your efficiency



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON – DCC® Energiezuinig stomen

Dynamic Cloud Control System® - Een andere kijk op stoomkokers

Voordelen

- Maximale energiebesparing (praktijk 30% tot 90%)
- Geen negatieve gevolgen voor de productkwaliteit.
In vele gevallen is er zelfs een verbetering te constateren.
- Optimaal kookproces door 100% stoomatmosfeer
- Automatische stoomregeling: géén product = géén stoom
- Geringe investeringskosten (0,5 jaar < TVT < 1,5 jaar)
- Geen stoompluim op dak van het gebouw
- Toepasbaar voor diverse soorten stomers

Er zijn referenties, waarbij de besparing zelfs 90% bedraagt.

Informatie

Uiteraard zijn wij graag bereid uit te rekenen hoeveel energie dit concept op uw stoominstallatie kan besparen en wat de kosten voor een aanpassing zijn. U kunt daarvoor contact opnemen met onze afdeling Verkoop: tel.: (+31) 546 574 222 - e-mail: info@ftnon.com.