

'UIT DE KLEI GETROKKEN' OMNIVENT BEHOORT NU TOT WERELDWIJDE TOP

Het bewaren van een agrarisch product is een specialisme

Omnivent is de afgelopen 25 jaar gegroeid van een nationale leverancier van ventilators en toebehoren tot wereldwijd specialist in bewaar technologie. Het bedrijf heeft naast haar hoofdvestiging in Nederland ook vestigingen in, Polen, Latijns Amerika, China en India. Inmiddels is Omnivent vertegenwoordigd in 45 landen, waar het voor lokale agrariërs en aardappelverwerkende multinationals bewaringen ontwikkelt voor aardappelen, uien, wortelen, knoflook en meer agrarische producten die in bulk of kisten worden opgeslagen. Met een eigen afdeling Research & Development kenmerkt het bedrijf zich als innovator. Recente innovaties zijn de Omnipad voor ideale bevochtiging en koeling van de ventilatielucht, de milieuvriendelijke en voedselveilige Thermera koeling en de ACT-40 bewaarcomputer.

HOGE KWALITEIT VAN HET AGRARISCH PRODUCT

Omdat producten vaak voor lange tijd bewaard moeten worden, is het van belang dat de kwaliteit van deze producten gewaarborgd blijft. Voorkomen van gewichtsverlies, kieming en verkleuring tijdens het verwerkingsproces van bijvoorbeeld aardappelen vraagt om gecontroleerde klimatologische omstandigheden in de bewaring. Omnivent brengt dit klimaat van

temperatuur, vochtigheidsgraad en CO₂-gehalte samen in de ACT-40 bewaarcomputer. Meetwaarden worden gecombineerd, geanalyseerd, gecommuniceerd en luchtinlaten, ventilatoren, bevochtiging, koeling en heaters worden optimaal aan- en bijgestuurd.

KWALITEIT EN DUURZAAMHEID

Kwaliteit en duurzaamheid kenmerken de visie achter het bewaarconcept van Omnivent. Door de juiste

afstemming van alle apparatuur en het maken van passende combinaties in het gebruik hiervan, kunnen draaiuren doorgaans worden gereduceerd waardoor uitdroging van het product (aardappelen) wordt voorkomen en gewichtsverlies gereduceerd. Zo wordt het gewenste klimaat bereikt met een beperkte hoeveelheid energie.

KOELEN MET BIETENSAP

Industriële en agrarische koelinstallaties bevatten doorgaans het koudemiddel R22. Dit middel bevat schadelijke HCFC's en mag vanaf 2015 niet meer worden gebruikt. Hoewel ammoniak als alternatief wordt aangemerkt, brengt deze vloeistof risico's met zich mee waar het gaat om de voedsel-

MET DE THERMERA KOELING LOOPT OMNIVENT VOOROP IN DE MARKT.



Aardappelbewaarploaats met voedselveilige koeling. Inzet: de ACT-40 bewaarcomputer.

OMNIVENT VALT IN DE PRIJZEN!

Omnivent heeft de laatste jaren flink geïnvesteerd in innovatie en dienstverlening. Deze innovatiekracht is niet onopgemerkt gebleven.

Omnivent werd begin 2011 uitgeroepen tot 'Zeewolder Onderneming van het Jaar' en sleepte een nominatie in de wacht tijdens de Flevopennin-

veiligheid. Het kan ook anders. Met de Thermera koeling loopt Omnivent voorop in de markt. Het bedrijf ontwikkelde in samenwerking met toeleveranciers een milieuvriendelijke en voedselveilige koeling.

De basis van Thermera ligt in Betaïne, een restproduct dat bij de productie van suiker uit suikerbieten ontstaat. Een koelinstallatie met het koudemiddel Thermera is zeker voor de levensmiddelensec-

tor een goede keuze. Het ontbreken van gevaarlijke stoffen is van grote waarde voor de sector. Daarbij zijn de resultaten en vloeistofeigenschappen gelijkwaardig aan andere koudedragers, waarbij de warmteoverdrachteigenschappen en het energieverbruik van de installatie zelfs gunstiger uitpakken.

OVERZICHTELIJK EN GEBRUIKSVRIENDELIJK

De focus van akkerbouwers ligt bij hun product en de kwaliteit daar-

van. Hoewel automatisering kan bijdragen in de kwaliteit van het product, zijn de automatiserings-

AKKERBOUWERS DIE INMIDDELS BESCHIKKEN OVER EEN ACT-40 ZIJN VOL LOF.

systemen vaak nog complex en onoverzichtelijk. Omnivent begrijpt als geen ander dat de toegevoegde waarde van automatisering alleen te bereiken is wanneer de gebruiker begrijpt wat het doet en wat er nodig is.

Vanuit die gedachte ontwikkelde Omnivent de ACT-40 bewaarcomputer. Een duidelijke bewaarcomputer met 8 inch (20cm) touchscreen met een doordachte menustructuur die volledig wordt gevisuali-

seerd. Akkerbouwers die inmiddels beschikken over een ACT-40 zijn vol lof. Na installatie kunnen ze er di-

rect mee over weg, een uitgebreide handleiding is niet meer nodig, de structuur van de programma's spreken voor zich.

OPTIMALE SERVICE

Omnivent is expert op het gebied van rassen, teeltwijze en kwaliteitsverbetering van aardappelen, uien, wortelen en knoflook en deelt deze kennis in de trainingen aan derden die er worden georganiseerd. Zo zijn er trainingen voor klanten, groepen ondernemers en storema-

nagers over hun producten en optimalisering van de productkwaliteit. Bovendien leidt Omnivent wereldwijd mensen op voor lokale technische dienstverlening.

Na het eerste jaar kunnen klanten overgaan op een servicecontract, waarbij Omnivent op gezette tijden de systemen controleert en onderhoudsbeurten uitvoert. Akkerbouwers die bovendien werken met oudere systemen van andere leveranciers, kan Omnivent adviseren over upgraden van deze systemen.

ADVIES

Wilt u meer weten over milieuvriendelijke en voedselveilige koeling of de ACT-40 bewaarcomputer? Neem dan contact op met Omnivent voor bewaaradvies en informatie.

Meer informatie over de diensten van Omnivent vindt u op www.omnivent.nl. Heeft u vragen over de toepassingen van Omnivent of wilt u een demonstratie bijwonen, neem dan contact op via telefoonnummer (036) 522 21 77.



Ervaar innovatie.

