

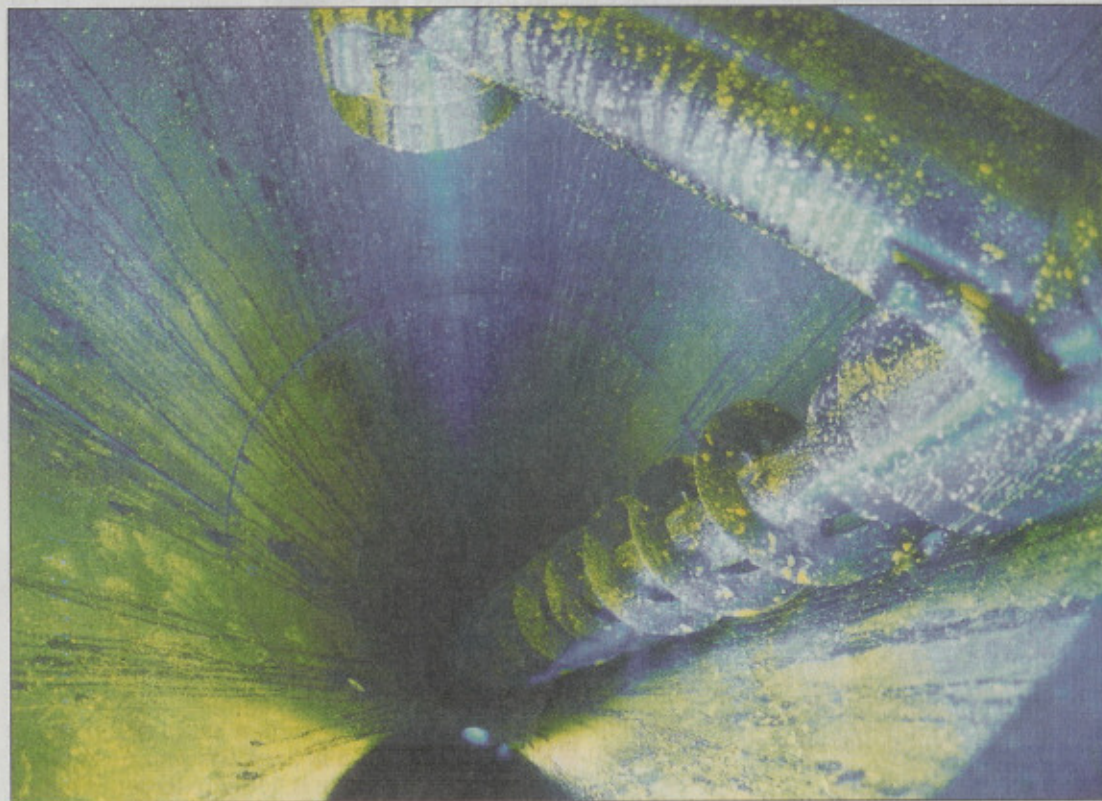
# CyberjEt voor grote doorbraak in kaasproductie

Door Henk Wollerich

**ASSEN** ■ Twintig jaar keihard sappelen om een product te ontwikkelen en te verkopen. En aan het eind van de rit, als de balans wordt opgemaakt, maar hopen dat er nog een paar centen aan de strijkstok blijven hangen.

John M. Wijnveldt van ContratEch in Assen weet er alles van. Maar enkele jaren geleden kwam er enige licht in de duisternis. De CyberjEt, een vinding van hem en partner Verbeek, begon eindelijk aftrek te vinden. De hightech, intelligente, lage- en hogedrukreiniger bleek met name zeer geschikt om in de farmaceutische industrie tanks schoon te maken als wel met stikstof leeg te blazen om zo waardevol product (medicijnen) terug te winnen. ContratEch kreeg een voet aan de grond bij grote spelers als Akzo, Aventis en Basf. Maar tot de grote doorbraak kwam het niet, het bleef sprokkelen.

Maar ziedaar, de wonderen zijn de wereld nog niet uit en de productmatige doorbraak van de CyberjEt is nu toch aanstaande. En wel in een geheel ander marktsegment. Sterker nog, Wijnveldt had nooit aan



Het heeft even geduurd, maar nu beginnen vooral zuivelfabrikanten de CyberjEt-hogedrukspuit te ontdekken als instrument waarmee zelfs het kleinste en meest onbereikbare hoekje van melktanks valt te reinigen.

Foto: ContratEch

toepassingsmogelijkheden in de zuivelsector en zeker niet de kaasproductie gedacht. Inmiddels vindt het (aangepaste) spuitapparaat gretig aftrek

bij grote kaasproducenten als Campina en DOC Kaas in Hoogeveen terwijl Friesland Foods geïnteresseerd is. "Het zou best eens kunnen dat de we-

reldmarkt nu voor ons open ligt. En de oplossing lag om de hoek."

Toeval speelde zoals zo vaak ook nu een rol. ContratEch

kreeg opdracht voor een productmenger van CSK Kaascoating in Leeuwarden. Relatief kleine mengtankjes moesten worden vervangen door een grote. Dat impliceerde ook een ander mengsysteem. Kaascoating - de donkergele buitenkant - is een lastig goedje dat zich erg slecht laat verwijderen van de menger. Het wassen van de tank kostte veel water en chemische middelen en nam ook erg veel tijd in beslag.

Wijnveldt ontwikkelde een aangepaste versie van de CyberjEt waardoor de klus nu in een kwartiertje is geklaard. En zonder dat er restproducten achter blijven. Bovendien is er nu veel minder energie en water - bijna een tiende - nodig voor het reinigingsproces. "We zijn hier heel lang mee bezig geweest en het was echt een unieke klus. Aan vervolgoordrachten heb ik dan ook nooit geacht."

Toch bleek ContratEch met de toepassing enige faam te hebben verworven want al vrij snel klopte Campina aan de deur. Het zuivelbedrijf maakt kaas in verticale zogeheten wrongeltanks. Wei en stremmel worden gemengd door twee roerwerk-assen met

daaraan fijne vlijmscherpe messen. Het mengsel klontert en dat wordt uiteindelijk uit de tank gehaald en tot kaas geperst.

In de tank blijven losse kruimels over. Die werden altijd handmatig weggespoten, een proces dat precies op het juiste tijdstip moet gebeuren en zich volcontinu iedere 2 tot 2,5 uur herhaald. ContratEch is er in geslaagd om dit proces te automatiseren. "We hebben daarvoor de CyberjEt doorontwikkeld zodat hij in feite de bewegingen imiteert van de man met de hogedrukspuit."

De eerste acht van in totaal 35 robots worden de komende week bij Campina geplaatst. Ook DOC komt in de installatie fase. Het Hoogeveense bedrijf werkt echter met horizontale wrongeltanks en de CyberjEt was daar eerst niet geschikt voor. De ContratEch 'engineers' hebben het apparaat weten aan te passen. Verder heeft Friesland Coberco de intentie voor de eerste 5 van zo'n 40 machines uitgesproken en zijn vervolgoorders uit Frankrijk aanstaande. Wijnveldt zegt het nog steeds "niet echt te geloven. Na twintig jaar gaat het nu eindelijk de goede kant op."