

Tekst & beeld Tamara Brouwers

Servomotor maakt hoge snelheid en precisie mogelijk

De voedingsindustrie stelt hoge eisen aan precisie, betrouwbaarheid en efficiëntie. DJM Food Processing en Nidec hebben de handen ineengeslagen om met geavanceerde aandrijftechnologie een nieuwe standaard te zetten in voedselverwerking. Hoe is deze samenwerking tot stand gekomen en waarom werkt deze zo goed? We spraken hierover met Paul Gossink (managing director DJM Food Processing), Erik Holvast (New Systems, DJM) en Martijn Rijneveld (Sales Manager Nidec Drives Benelux).

Van fastfood en convenience food tot huisdiervoeding en vegetarische producten biedt DJM innovatieve oplossingen die wereldwijd worden ingezet. Het bedrijf is onderdeel van het Amerikaanse Reiser (zie kaderstuk) en werkt nauw samen met bedrijven in de groep zoals Vemag en Seydelmann. DJM heeft de afgelopen jaren een sterke groei doorgemaakt. Acht jaar geleden had DJM nog slechts twee engineers in dienst; inmiddels zijn dat er acht. Het bedrijf zoekt actief naar een nieuwe locatie om verdere groei mogelijk te maken. “We maken goede producten en dat ziet de markt ook”, zegt Gossink. “Onze machines onderscheiden zich door eenvoud en betrouwbaarheid, mede dankzij de hoogwaardige componenten van Nidec. Daardoor verkopen onze machines zichzelf.”

VacForm machines: flexibiliteit en precisie

De expertise van beide bedrijven komt samen in de VacForm machines, een van de paradepaardjes van DJM. Deze machines produceren gevormde voedingsmiddelen zoals hamburgers, schnitzels, kipnuggets en zelfs hondensnoepjes. Ook plantaardige producten kunnen eenvoudig verwerkt worden. “Onze machines zijn geschikt voor vlees, vis en plant-based producten, wat ons extra flexibel en toekomstbestendig maakt”, voegt Holvast toe. De VacForm machines onderscheiden zich door hun modulaire opbouw en gebruiksgemak. “Onze klanten kunnen de machine eenvoudig in verschillende productielijnen integreren, afhankelijk van de vraag. Daarnaast is de machine compact en eenvoudig te reinigen en onder-

houden”, aldus Holvast. “Wij geloven in ‘hard to make it simple’: een complexe technologie op een eenvoudige en efficiënte manier bruikbaar maken.” Een van de uitdagingen bij de ontwikkeling van de VacForm machines was het aandrijfsysteem. “Eind jaren ‘90 werkten we met andere aandrijfmethoden, maar we liepen tegen problemen aan met betrouwbaarheid en precisie”, vertelt Gossink. “We zijn toen bij Nidec uitgekomen vanwege de unieke technologie en ondersteuning. Sindsdien werken we intensief samen.”

Wederzijdse toewijding aan innovatie en kwaliteit

De VacForm machine moet zeventig slagen per minuut halen. Om dit te realiseren, zorgt Nidec voor een geforceerde koeling op



Martijn Rijneveld en Paul Gossink bij de VacForm machine.

‘Wij geloven in ‘hard to make it simple’: een complexe technologie op een eenvoudige en efficiënte manier bruikbaar maken’



DJM barst uit zijn voegen en is op zoek naar een nieuw pand.



Speciale platen om hondenkoekjes te kunnen vormen met de VacForm machine.

de servomotor die de hoge opstartsnelheid mogelijk maakt. “Onze machines vragen om een zeer nauwkeurige en snelle aansturing”, zegt Holvast. “Het is vrij uniek wat Nidec doet. Dankzij Nidec’s technologie kunnen we met deze hoge snelheid en precisie werken, wat cruciaal is voor onze klanten.” Rijneveld: “DJM

weet mechanisch wat ze wil, en wij zorgen ervoor dat dit technisch mogelijk is.” Naast de hardware is de wereldwijde service en adviesrol van Nidec van groot belang. Er wordt snel geschakeld bij uitdagingen. “Als we tegen een veldprobleem aanlopen dat niet generiek is, analyseren we dit samen”, vertelt Gossink.

Over Reiser en Nidec

Robert Reiser begon in 1959 vanuit een klein kantoor in Boston met de verkoop van verwerkingsapparatuur aan voedselproducenten die hun bedrijven naar een hoger niveau wilden tillen. Wat begon als een familiebedrijf is uitgegroeid tot een toonaangevende groep in de verkoop en service van apparatuur die twaalf merken omvat: Vemag, Holac, Ross, JLS, AMFEC, Seydelann, Variovac, Repak, Fomaco, DJM Food Processing, Supervac en FabbriGroup. Klanten vertrouwen op de aanwezige kennis en expertise binnen de groep om praktische oplossingen te vinden voor hun specifieke behoeften. Van worst, vlees en alternatieve eiwitten tot bakkerijproducten, zuivel, groenten en fruit of diervoeding. Het wereldwijd opererende Nidec werkt met verschillende merken binnen de Reiser Group samen. Nidec Drives, producent van het merk Control Techniques, is binnen de wereldwijde Nidec Corporation het expertisecentrum voor elektrische aandrijftechnologie en motion control. Dankzij de schaalgrootte en innovatiekracht van de Nidec-groep, kan Nidec Drives niet alleen technologisch vooroplopen, maar ook wereldwijd leveren en lokaal ondersteunen.

“We doen simulaties, reproduceren het probleem en vinden de oorzaak. Zo lossen we issues snel op en leren we continu bij.”

Internationale groei en toekomstvisie

Een belangrijke mijlpaal voor DJM is de introductie van de nieuwste generatie VacForm machines op IFFA Frankfurt. “We blijven verbeteren op het gebied van capaciteit, het wisselen van tooling en eenvoudig onderhoud. Daarnaast zijn de besturingspanelen deels verwerkt in de machines, waardoor deze nog minder ruimte innemen en de machine nog steeds makkelijk verplaatsbaar is. De eerste reacties zijn positief, maar wij blijven kritisch en luisteren naar de wensen van onze klanten.” De managing director concludeert dat DJM, mede dankzij Nidec, een sterke positie heeft verworven in de markt. “Onze service en betrouwbaarheid zorgen ervoor dat klanten bij ons blijven terugkomen. De samenwerking met Nidec zorgt ervoor dat we samen sterker worden en voorop blijven lopen.” ■