



KLM Catering: Grootse aanpak van vaatwasproject

Bij K.L.M. Catering wordt evenals op de luchthaven Schiphol zelf in hoog tempo uitgebreid. Nieuwe gebouwen verruizen en bestaande afdelingen worden gesloopt en vernieuwd om de vele monden van de reizigers van het luchtvaartverkeer te kunnen voeden.

Dat daarbij de kwaliteit op hoog peil wordt gehouden en dat aan de strengste hygiënische eisen moet worden voldaan behoeft weinig betoog: wie veilig vliegt zal ook veilig eten! Ook de capaciteit wat vaatwassen betreft moest sterk worden vergroot. Niet minder dan 12 grote bandmachines zijn daarvoor momenteel volop bezet en de bedoeling is, dat dit aantal zelfs wordt verdubbeld.

Voor dit project, dat wellicht het grootste vaatwasproject van Europa genoemd kan worden, heeft RELAVIT een uniek opslag- en doseercentrum in het souterrain ingericht, dat sinds enkele maanden operationeel is.

Dubbelwandige kunststof tanks

In de afgesloten opslagruimte bevinden zich 8 dubbelwandige kunststof tanks (multiboxen) van 1000 l., waarin zich de diverse vaatwasprodukten bevinden: RELAVIT LIQUIDE EXTRA voor de reguliere machinale afwas, RELAVIT PURE CLEAN voor glaswerk, bestek en casseroles en het aluminium-veilige CETACLEAN voor de containerwasmachine en de trolley-wasmachine. Tenslotte twee tanks met het spoelglansmiddel RELAXIN EXTRA.

De dubbelwandige tanks garanderen de hoogste veiligheid, ook tijdens het transport over de weg.

Buiten de opslagruimte bevinden zich kunststof buffertanks, waarin een werkvoorraad van 80 à 100 l. wordt aangehouden. Begrenzers (vlotters) zorgen er voor, dat produkt gepompt wordt vanuit de opslagtank zodra het niveau onder de 80% is gedaald en dat dit stopt wanneer de 100% is bereikt.

De pomp wordt bestuurd vanaf het besturingspaneel, dat zich in de opslagruimte bevindt. Dit paneel is uitgevoerd met een PLC (Programmable Logic Controller), die een verre-gaande controle van de werking mogelijk maakt. Ook bij de buffervaten is een maximum aan veiligheid aanwezig.

Bij 110% vulling schakelt een derde vlotter de gehele pompinstallatie uit. Zou ook deze beveiliging falen en het vat overlopen, dan detecteert een vierde vlotter in de lekbak onder het vat de lekkage en wordt de gehele installatie eveneens uitgeschakeld.

De dosering naar de vaatwasmachines boven in de wasstraten gebeurt vanuit het souterrain. Hier zijn de doseerpompen uitgerust met digitale aanwijzing van de concentratie in de machine. Bij de wasstraat zelf tenslotte bevinden zich de signaleringen, die verband houden met het toevoersysteem. Zo wordt b.v. door een zwaailicht het leeg-raken van één van de opslagtanks aangegeven. Al met al een uniek en groots vaatwasproject, waar K.L.M. Catering en Relavit met recht trots op kunnen zijn.

