

YAKULT GEMAAKT MET CLAYTON STOOM

De zeer moderne fabriek van Yakult staat in Almere in Nederland. De stoom wordt verzorgd door 3 Clayton stoomgeneratoren die geplaatst zijn in 1996, 2000 en 2006.

De geschiedenis van Yakult begon in de vorige eeuw in Japan met de arts en wetenschapper Dr. Minoru Shirota die in 1935 het eerste flesje Yakult produceerde. Eén van de eerste probiotica ter wereld. En met succes want inmiddels drinken miljoenen mensen dagelijks producten van Yakult.



Yakult gebruikt de stoom voor het fermentatieproces en voor de CIP cleaning. Men werkt in een twee ploegen dienst.

Yakult heeft een bewuste keuze gemaakt qua vermogen van de drie ketels. De modellen E-204, E-254 en E-354 doen samen max 12 ton/uur bij 8 bar.

's Nachts staan de Clayton ketels bij Yakult koud standby en gebruiken dan dus geen energie. Goedkoper kan niet !

Het centrale door Clayton geleverde schakelpaneel bevat software met een voorkeur regeling. Aan de hand van de stoomvraag wordt bepaald welke stoom generatoren actief zijn.

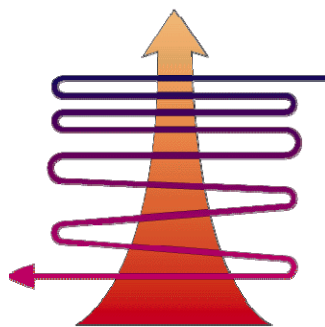
De Clayton stoomgeneratoren zijn volmodulerend uitgevoerd tussen 20 en 100 % vermogen.

Yakult

Kenmerkend voor de Clayton stoomgeneratoren is dat zij, ondanks hun grote stoom capaciteit, zo compact zijn.

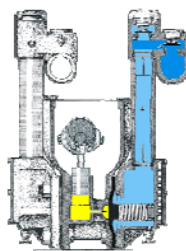


Clayton past sinds haar oprichting in 1930 het zeer efficiënte tegenstroomprincipe toe voor de warmtewisselaar.



Het ketelwater bevindt zich in een lange stalen buis die in de vorm van een spiraal is gewikkeld.

De “waterpijpketel” wordt gevoed door de unieke eigen membraampomp van Clayton.



De stoom wordt na de spiraal gedroogd tot een topkwaliteit van 99,5 % verzadigde stoom.

De kleine waterinhoud van de ketel maakt het mogelijk de ketels in circa 5 minuten te starten.



Bijkomend voordeel is dat de warmte afstraling van een Clayton ketel beduidend minder is dan een traditionele ketel.



Clayton levert gevuurde en afvoergassenketels tot 30 ton/uur en tot 200 bar.

