

H.J. HEINZ NOG GEVARIEERDER MET CLAYTON STOOM

Heinz Innovation Centre in Nijmegen werkt sinds 2007 met Clayton stoom.



In Nijmegen heeft H.J. Heinz een productie lokatie, waar o.a. producten onder de merknaam Honig worden geproduceerd.



In het Heinz Innovation Centre vlakbij werkt een groot aantal creatieve mensen continue nieuwe recepten uit. Soepen, mixen en sausen, pasta's en lekkere familiegerechtten etc.



De Jamie Olivers en Herman den Blijkers van Heinz hebben de beschikking over een moderne keuken met stoom gevoede kook ketels.



De stoom is afkomstig van een Clayton stoomgenerator type EG-10-1. Deze ketel heeft een vermogen van 10 BHP, boiler horse power ofwel 98 kW, goed voor 145 kg stoom per uur.

De ketel is door Clayton geleverd in een tailor made ketelhuiscontainer.



De 10 FT container is inwendig en uitwendig gezandstraald en voorzien van een goed verfsysteem. Om condens te vermijden is een thermische isolatie aangebracht met 40 mm rockwool, afgewerkt met gegalvaniseerde geperforeerde panelen op de wanden en plafond. De vloer van de container is bekleed met aluminium tranenplaten.

Verder is de container voorzien van automatische roosters voor de lucht toevoer en afvoer,

brandblusser, elektrische anti-vorst verwarming etc.

Alle Clayton stoomgeneratoren kunnen volledig modulerend uitgevoerd worden tussen circa 25 en 100 % vermogen.

De voedingswaterpomp en de aanzuigluchtventilator kunnen daartoe elk voorzien worden van frequentieregelaars.



Kenmerkend voor de Clayton stoomgeneratoren is dat zij zo compact zijn en licht wegen.

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

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.

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

