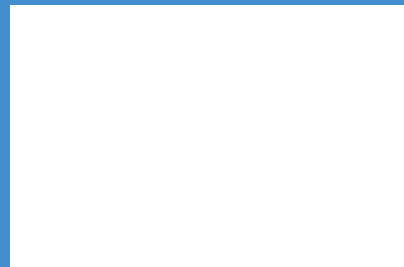
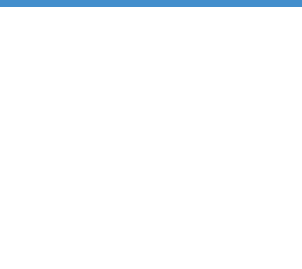


Top Equipment



ONTWIKKELING, PRODUCTIE,
INSTALLATIE EN ONDERHOUD VAN
KOELINGEN VOOR DE PLUIMVEE- EN
ROODVLESSLACHTERIJEN

Top Equipment

Van plan tot praktijk

Onder één dak bedient Top Equipment u met totaaloplossingen. Van eerste overleg en advies tot en met een gedetailleerde lay-out tekening, offerte en feitelijke productie. Uiteraard verzorgen wij ook het vervoer naar uw locatie en de praktische installatie. Al deze activiteiten voeren wij uit onder eigen regie. Hiermee borgen wij voor u de allerhoogste productkwaliteit.

Uitstekend geoutilleerde interne productie

Alle productie voor de opdrachtgevers van Top Equipment vindt intern plaats. Hiervoor beschikken wij over een perfect geoutilleerde werkplaats en een ervaren team. Alle voorkomende RVS metaalwerkzaamheden voeren wij hier professioneel, veilig en conform de hoogste kwaliteitsnormen uit.

Top Equipment is in 2009 opgericht door specialisten met zeer ruime ervaring in de pluimvee-industrie. Top Equipment is gespecialiseerd in de ontwikkeling, productie, plaatsing en onderhoud van koelingen voor de pluimvee- en roodvleesslachterijen.

Hiervoor leveren wij wereldwijd:

- Luchtkoelingen en gecombineerde In-Line lucht-/waterkoelingen.
- Overhead conveyor transport systemen.
- Proces equipment.
- RVS constructies.

Langdurig rendement op de door Top Equipment geleverde kwaliteit

Onze specialistische kennis vloeit voort uit de jarenlange ervaring op het hoogste niveau in specifiek deze sectoren. Uiteraard stellen wij strenge eisen aan onze ontwikkeling, productie, installatie en onderhoud van systemen op uw locatie. Waar ter wereld u zich ook maar bevindt. Dit biedt u de garantie voor uw onderneming van een langdurig rendement op de kwaliteit van Top Equipment.



Combi In-line Air Chilling System



Onze gecombineerde in-line waterkoeling met luchtkoelsystemen bewijzen hun waarde in tal van productielijnen over de hele wereld. Mocht u uw capaciteit willen uitbreiden of is een maximaal rendement op uw koeling vereist, dan kunt u kiezen voor de optie van waterkoeling. Deze waterkoeling integreren wij met uw luchtkoelsysteem en uw productielijn profiteert direct van een maximaal rendement op uw koeling.

Combinatie van koelen met water en lucht

U wilt de kwaliteit en houdbaarheid van uw verse producten garanderen aan uw afnemers. Daarom dient u de groei van bacteriën in het gehele verwerkingsproces te vermijden. Na het slachtproces is het dan ook belangrijk dat u uw producten op een snelle, goede en efficiënte manier terugkoelt naar minder dan 4°C.

Top Equipment ontwikkelde met haar team het Combi In-Line Air Chilling System. Dit systeem bestaat uit een doordachte combinatie van koelen met water en lucht. Het eerste onderdeel bestaat uit meerdere watertanksecties gevuld met gekoeld schoon water. Dit wordt afgewisseld met lijnen waar het product middels tegenstroom wordt gekoeld. Het product verblijft in totaal circa 4 minuten in-line in de tanks. In het begin van het koelproces resulteert dit in een significante temperatuurdaling. Vervolgens wordt er doorgekoeld in het resterende luchtkoelingsproces.

Optimale koeling en besturing

Top Equipment ontwikkelt haar systemen compleet in RVS en non corrosieve materialen op maat. Door dit maatwerken sluiten deze perfect aan op de behoeften van uw slachterij. Door een constante luchttemperatuur van circa 0°C en de zijwaartse circulaire luchtverplaatsing in de koeltunnel creëren wij de air flow. Hiermee behaalt u in combinatie

met de watertanksecties de meest optimale warmteoverdracht. Alle koeltechnische onderdelen, zoals compressoren, luchtkoelers en ventilatoren ontwerpen wij speciaal voor u. Tevens verzorgen wij voor u de optimale besturing en monitoring van het geheel.

In-line koeling van geogste kippenorganen

Onze In-Line lucht-/waterkoeling systemen leveren wij niet alleen voor de koeling van het kippenvlees zelf, maar ook voor het in-line koelen van de organen. De specifieke wijze van koelen van Top Equipment resulteert in organen die door dit proces een uitstekende kwaliteit en houdbaarheid opleveren.

Actief voor roodvleesindustrie

Voor de roodvleesindustrie ontwerpt, produceert en plaatst Top Equipment zeer innovatieve koelingen, specifiek voor orgaanvlees. Deze in-line oplossingen zijn gebaseerd op dezelfde bewezen techniek voor de koeling met lucht en water zoals Top Equipment deze toepast in de pluimvee-industrie.



Doordacht in Diensten

Top Equipment is uw ervaren partner voor een uitgebalanceerd aantal aanvullingen op de producten die u al afneemt van Top Equipment, maar ook inzetbaar als u nog geen samenwerking heeft met ons. Deze diensten stellen wij graag in vogelvlucht aan u voor.

Onderzoek en ontwikkeling

Wij beschikken over een deskundig onderzoek- en engineeringteam. Met geavanceerde tekeningen in AutoCAD en Inventor visualiseren zij al uw wensen en ideeën. Door deze eerste fase al direct adequaat uit te voeren, leggen wij het fundament voor een probleemloos vervolgtraject.

Innovatieve process- en engineeringoplossingen

Op basis van onze langdurige expertise zijn wij in staat voor uw plant daadwerkelijk grensverleggende process- en engineeringoplossingen te presenteren. Ontworpen, getest en geïmplementeerd conform uw hoge standaarden.

Technisch vakkundig personeel snel bij u inzetbaar

Als technisch specialisten in de vleesverwerkende industrie verlenen wij ook assistentie ter aanvulling van uw technisch personeel. Zoals bij absentie, hulp bij onderhoud, montage en ombouwwerkzaamheden. Op basis van deze toenemende vraag naar technisch vakkundig personeel, hebben wij onze werkzaamheden uitgebreid met specialisten. Zij zijn u van dienst met tal van activiteiten.

Variërend van algemene technische werkzaamheden tot en met specifiek koeltechnische werkzaamheden.

Plant Audits met conclusies en aanbevelingen

In elk productieproces zijn verbeterpunten mogelijk. Bijvoorbeeld door voortschrijdend inzicht in technieken, routings en nieuwe mogelijkheden. Met onze Plant Audit nemen wij elk facet van het bestaande productieproces in uw bedrijf nauwgezet onder de loep. Op basis van een gedetailleerde checklist komen we zo tot een advies om bijvoorbeeld nog beter, sneller, veiliger en efficiënter te produceren. Uiteraard zijn wij ook, als u dat wilt, de professionele partner om deze verbeteradviezen mee uit te voeren.

Troubleshooting ter plekke

Los van een uitgebreide Plant Audit zijn wij ook uw alerte partner om een ineens opgekomen probleem in uw vleesproductieproces te detecteren, analyseren én op te lossen. Zodat in ieder geval uw downtime tot een minimum beperkt blijft. Mocht het probleem raakvlakken hebben met andere onderdelen in uw productieproces, dan adviseren wij u vrijblijvend een Plant Audit, zie boven.



Meer informatie

Heeft u een vraag of wenst u een vrijblijvende offerte? Neemt u dan gerust CONTACT met ons op

Top Equipment B.V.
Ampèrestraat 8A
NL-4004KB Tiel
The Netherlands

T : +31 344 74 71 00
E : info@top-equipment.nl
W : www.top-equipment.nl



lid
koninklijke
metaalunie

Wij werken volgens de algemene
voorwaarden uitgegeven door
Koninklijke Metaalunie