



AAK



Ingenieurbüro AAK

Erfolge in der Raffinerie und Sachverstand im Bäckereiwesen

Ingenieurbüro AAK nahm vor über 25 Jahren mit der Planung und dem Bau von Europas größter Raffinerie für Nahrungsmittelöl und den zugehörigen Produktionsanlagen in Hull seinen Betrieb auf.

Fast unmittelbar im Anschluss baten uns die Kunden um Rat in technischen Fragen, den wir ihnen auch gerne zur Verfügung stellten. Wir expandierten rasch und investierten immens in Personal und Technik, um mit der wachsenden Nachfrage mithalten zu können.

2007 wurde das Team durch unseren Zusammenschluss mit der Firma Croda Food Services verstärkt, deren Erfahrungen

Durch diese Entwicklungen können wir jetzt eine vorteilhafte Kombination aus Know-how in der Nahrungsmittelverarbeitung, technischer Expertise und Fachwissen in der Projektabwicklung anbieten.

Schlüsselfertige Projektierungen

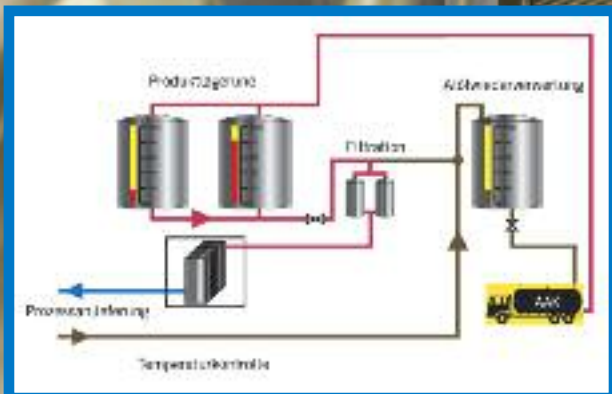
Mit unserem Fachwissen, mit dem wir jede Phase des Herstellungsprozesses von der Warenlagerung der Zutaten bis zur Vollendung des verpackten Produkts betreuen, stehen wir Ihnen mit folgenden Leistungen zur Seite:

- Prozessplanung
- Projektplanung und -abwicklung
- Betriebliche Effizienz
- Energiesparlösungen
- Abfallreduzierung
- CAD und technische Zeichnungen
- Rohr- und Instrumentdiagramme
- Anlagenkonstruktion und -bau
- Entwicklung und Herstellung elektrischer Steuerungen
- SPS-Programmierung
- Erschließung und Rohbauplanung
- Beschaffung technischer Ausrüstungen
- Bau und Anlagenaufbau
- Rohrleitungsherstellung und -verlegung
- Mechanische Rohrbelastungsuntersuchungen
- Dampf- und Heißwassersysteme
- Inbetriebnahmen
- Arbeitssicherheits- und Gesundheitsstandards
- Konformität mit Nahrungsmittel-Verarbeitungsnormen
- Tanksilo-Telemetrie

Materiallagerung und -lieferung: verbesserte Effizienz, weniger Abfall

Für Großabnehmer von Ölen/Fetten, Trennmitteln, pumpfähigen Backfetten, Emulgatoren oder anderen Spezialfetten kann die Entwicklung von Lager- und Auftragsystemen von Schüttgut folgende Vorteile bringen:

- Betriebliche Effizienzverbesserungen
- Kostenersparnisse
- Abfallreduzierung
- Vorteile für Nahrungsmittelhersteller aller Größenordnungen
- Rasche Investitionsrentabilität
- Permanentversorgung durch Anschluss eines AAK-Bestandskontrollsystems



Erfahrungsschätze und technische Expertise

Unsere praxiserprobten und getesteten Systeme werden von AAK Spezialteams entwickelt, hergestellt und gewartet und reichen von einfachen Einzeltank-Installationen bis zu groß angelegten Tankfarmen.

Unser Ziel ist es, stets das Optimum zu erreichen, unabhängig davon, ob nur ein Anlagenelement oder eine schlüsselfertige Lösung



Wartung und Service

Ingenieurbüro AAK bietet jedem Kunden einen effizienten Kundenservice und stets ununterbrochen mit Rat

AAK - Allgemeines

Ingenieurbüro AAK gehört zum Unternehmen AAK, einem der international führenden Hersteller von Spezialpflanzfetten mit besonderem Wertschöpfungspotenzial. In Großbritannien betreiben wir Werke in Hull, Oldham und Runcorn. Zudem verfügt die Unternehmensgruppe über Produktionsstandorte in Dänemark, den Niederlanden, Schweden, Uruguay, Mexiko und den USA.

Know-how in der Dosierung, Erfolg in der Fertigung

Als Team können wir klar verständliches Wissen über die Zusammensetzung, die Eigenschaften und Funktionen von Ölen oder Zutaten in der Nahrungsmittelverarbeitung vermitteln. Bei der Entwicklung und Projektierung von Nahrungsmittel-Verarbeitungsanlagen ist dies von entscheidender Bedeutung. Zu den bewährten Technologien von AAK, die sich bereits seit vielen Jahren in der Praxis durchgesetzt haben, gehören

Sprühpistolendosierer

Robuste Edelstahl-Sprühpistolen mit Doppelfunktion:

- **In schnell reagierende Geräte integrierbar, bei denen es auf möglichst kurze Sprühauftragszeiten ankommt**
- **Auf bestimmte Sprühmuster individuell und bedarfsgerecht einstellbar**
- **In Maschinen integrierbar, um viele verschiedene Materialtrennungsaufgaben zu bewältigen**
- **Ausstattung mit modernster Kontrolltechnik, unter anderem Infrarot-Heiß/Kalt-Blecherkennung zur Optimierung des Trennmittelverbrauchs, SPS-Anlagen, HMI-Bildschirmanzeigen und Strömungs-Messvorrichtungen**
- **CE-konform**

Drehscheibendosierer

Die Drehscheibentechnik wurde für die Ofenbandölung oder für den Glasierauftrag entwickelt. Sie bietet folgende Vorteile:

- **Genau und präzise Materialmengendosierung in bestimmten Bereichen**
- **Zuverlässigkeit, Bedienungsfreundlichkeit und kontaktfreier Hygieneauftrag**

Tropfschlauch- und Bürstendosierer

Mit Tropfschlauch- und Bürstendosierern haben Kunden die Möglichkeit, das Material auf Ofenbänder aufzutragen und mit den Bürstenvorrichtungen gleichmäßig zu verteilen. Diese Ausstattung eignet sich besonders gut für gering viskoses Material.

Teigbehälteröler

Unsere Teigbehälterölvorrichtung sorgt für eine präzise Beschichtung der Behälterwände. Ein leicht zu wartendes System, das auch die Hygiene in Backbetrieben verbessert und sich durch folgende Vorteile auszeichnet:

- **Ersatz für Trichtervorrichtungen**
- **Macht das Reinigen von oben überflüssig**
- **Schafft Kostenersparnisse durch weniger Schmierstoffverbrauch**

Mess- und Dosiervorrichtungen

Unser Anlagenspektrum reicht von Tischdosierern bis zu Großbehältersystemen. Das Material kann auch bereits installierten Anlagen zugeführt werden; wir arbeiten häufig mit den Anlagen anderer Hersteller zusammen.

Pumpstationen

AAK Pumpstationen können zur Förderung des Materials aus Zwischentanks, Fässern, IBCs und Schüttguttanks überall dorthin benutzt werden, wo es im Back- oder Herstellungsprozess benötigt wird. Doppelpumpstationen können mit automatischen Umschaltvorrichtungen vom leeren zum vollen Tank und mit einem Alarmsystem für das Anlagenpersonal ausgestattet werden.



Kontakt

AAK UK Ltd.

King George Dock,
Hull, HU9 5PX
Großbritannien

Telefon: +44 (0) 1482 701271
Fax: +44 (0) 1482 709447

AAK Bakery Services

AAK Bakery Services
Ein Geschäftsbereich der AAK UK Ltd.
Falcon Street,
Oldham,
Lancashire, OL8 1JU
Großbritannien

Telefon: +44 (0) 161 652 6311
Fax: +44 (0) 161 627 2346
E-Mail: uk.info@aak.com
Website: www.aakuk.com