

WANNEER KIEZEN VOOR GEBRUIKSKLARE ZOUTPEKEL IN PLAATS VAN DROOG ZOUT?



Gebruiksklare zoutpekkel is een interessant alternatief voor droog zout

Zout wordt meestal in droge vorm gekocht en gemengd met water of andere ingrediënten. Bij een toenemende productie kan dit mengproces tijdrovend en belastend worden voor het personeel. Wie kiest voor kant-en-klare zoutpekkel, een oplossing van water en zout, bespaart fors op handlingkosten en verbetert tegelijkertijd de ergonomie op de werkvloer.

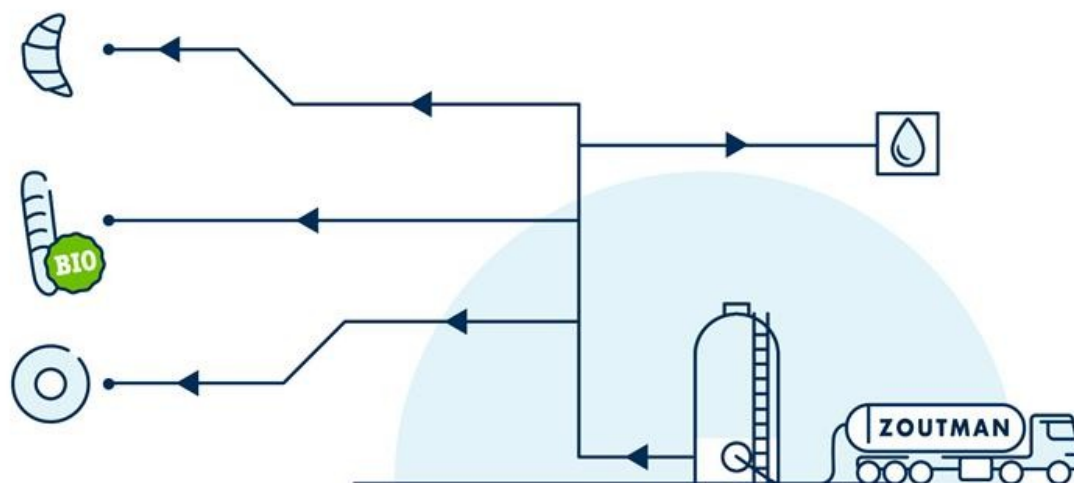
GEBRUIKSKLARE ZOUTPEKEL VERSUS DROOG ZOUT

Bij het verwerken van zout in zakken en big bags komt er heel wat kijken. U moet de stock opvolgen - wat trouwens ook niet eenvoudig is bij zout dat opgeslagen

wordt in een silotank - en tijdig zout bijbestellen. De magazijnier moet de vrachtwagens lossen en de palletten stockeren. De operatoren moeten dan weer slepen met zware zakken zout. Weinig efficiënt, laat staan ergonomisch.

Door al die manuele taken ligt de kost om het zout te verwerken vele malen hoger dan de prijs van het zout zelf. Zo is het eigenhandig verwerken van droog zout tot 40% duurder dan gebruiksklare pekkel. Dat is een oplossing van water en zout die gebruiksklaar opgeslagen wordt in een eenvoudige tank op uw site.

Via inox- of kunststofleidingen loopt de pekkel vanuit de tank automatisch naar de verschillende productielijnen. Er komt hier geen enkele manuele handeling aan te pas. Groeibedrijven zoals Paulig, Gourmand, Aveno en Aigre-



Vanuit de tank loopt de pekels automatisch naar de verschillende productielijnen

HET EIGENHANDIG VERWERKEN VAN DROOG ZOUT IS **TOT 40 % DUURDER DAN GEBRUIJKSLARE PEKEL**

mont zijn reeds succesvol overgeschakeld van zout in zakken naar gebruiksklare pekels.

Hun deeg- en margarineproducten behoeven sowieso

een bepaalde hoeveelheid water en zout. Met pekels hebben ze beide ingrediënten in één klap en voeden ze meteen ook de waterontharders. Het personeel is ook tevreden, want zij hoeven niet langer zware zakken heffen en tillen.

GEBRUIJKSLARE ZOUTPEKEL VERSUS ZELF PEKEL MAKEN

In sommige gevallen wordt er geopteerd om zelf pekels te maken, met bijvoorbeeld een zoutoplosser.

Dit vergt echter een grote opstartkosten en regelmatig onderhoud vanwege de corrosieschade die het droge zoutstof veroorzaakt. Bovendien is het niet evident om steeds pekels met een constante zoutconcentratie te verkrijgen.

Met gebruiksklare zoutpekels schakelt u deze tussenstap uit.

OPTIMALE SMAAK, MINIMALE MOEITE

Gebruiksklare pekels is dus een interessant alternatief voor bedrijven met een toenemende zout- en waterbehoefte die hun productie eenvoudiger en ergonomischer willen maken.

De Belgische zoutproducent ZOUTMAN beschikt met MARSEL® LIQUID over food-grade zoutpekels die kant-en-klaar geleverd wordt met de precieze concentratie en additieven die u wenst. Bovendien monitort ZOUTMAN 24/7 het pekelniveau in de tank en komt deze zelfstandig bijvullen indien nodig. Zo valt u nooit zonder zout. En dat met een minimum aan inspanningen.

WEBINAR ON DEMAND

Wil u weten of gebruiksklare pekels ook geschikt is voor uw bedrijf? Bekijk dan de webinar on demand.



via de QRcode of surf naar
[/zoutman.webinargeek.com](https://zoutman.webinargeek.com)

ZOUTMAN

ZOUTMAN
SCHAAPBRUGGESTRAAT 50
8800 ROESELARE
+3251268726
info@zoutman.com
www.zoutman.com