



NAAYKENS

LUCHTTECHNISCHE APPARATENBOUW

VENTILATOREN VOOR DE VOEDINGSMIDDELEN INDUSTRIE
FANS FOR FOOD INDUSTRY

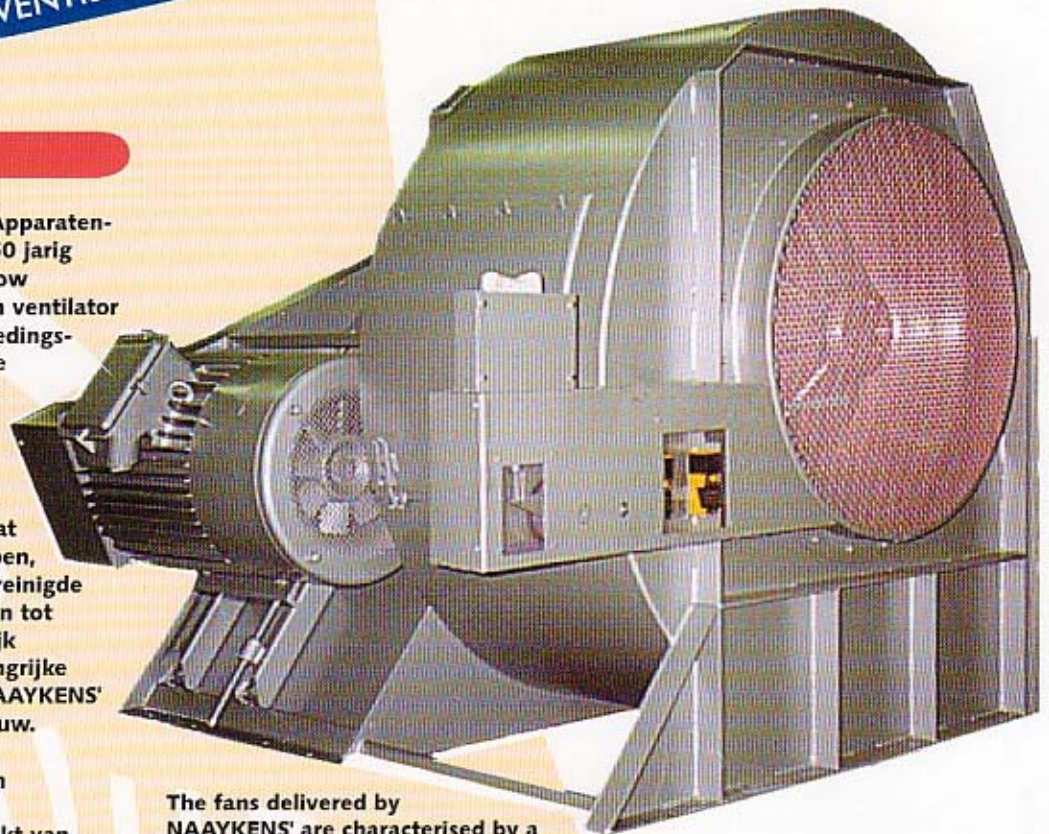
HET BEDRIJF

NAAYKENS' Luchttechnische Apparatenbouw heeft in zijn meer dan 50 jarig bestaan een gedegen know-how opgebouwd op het gebied van ventilator toepassingen. Vooral in de voedingsmiddelen industrie wordt deze ervaring steeds vaker erkend. De door Naaykens' geleverde ventilatoren kenmerken zich door een hoge bedrijfszekerheid en een lange levensduur. Het leveringsprogramma omvat een breed scala aan waaiertypen, voor schone tot zwaar verontreinigde lucht en medium-temperaturen tot 800°C. De kracht van 'menselijk vakmanschap' levert een belangrijke bijdrage aan de positie van NAAYKENS' Luchttechnische Apparatenbouw.

NAAYKENS' is van meet af aan gespecialiseerd in maatwerk. Daartoe wordt gebruik gemaakt van zowel het standaard ventilatorprogramma, als ook van een geavanceerd computer engineering systeem. Maatwerk dat overigens niet duur hoeft te zijn. Door onze jarenlange ervaring en gebruikmakend van ons geavanceerd computer engineering programma, zijn wij in staat om op maat gesneden oplossingen aan te dragen, tegen "standaard" prijzen. NAAYKENS' bouwt de ventilatoren in alle mogelijke staalsoorten zoals st.37, RVS, duplex, T-1, high temp corten etc. Afwerking in volbad verzinkt, geglaspareld RVS of voorzien van standaard dan wel speciale coatings zoals Rilsan, Eboniet, Säkaphen.

THE COMPANY

NAAYKENS' Luchttechnische Apparatenbouw B.V. has built thorough know how on fan applications, during its 50 years existence. Especially in food industry this know how is more and more recognised.



The fans delivered by NAAYKENS' are characterised by a high reliability in operation and a long lifetime, thus reducing operating cost. The fanprogram has a wide variety of wheeltypes, for clean, up to severely polluted air, and mediumtemperatures up to 800 °C. The human skill power contributes substantially to the position of NAAYKENS' in todays industrial markets.

NAAYKENS' is specialised in custom-made fans. For that purpose we use our standard fanprogram as well as our advanced computer engineering system. Custom makes that not necessarily have to be expensive. By using both experience of many years and our advanced computer engineering program we are able to make tailor-made solutions against 'standard' prices.

NAAYKENS' builds fans in all possible steelspecies like mild steel, S.S., Duplex, T1, etc. Finishing in hotdip galvanised as well as glassbeaded Stainless steal or lagged with standard or special coatings like Rilsan, Ebonite or Säkaphen.

INHOUD / CONTENTS

pagina 1, HET BEDRIJF
pagina 2, VOEDINGSMIDDELEN INDUSTRIE
pagina 3, ORGANISATIE STRUCTUUR
pagina 4, CAPACITEIT
INFO

page 1, THE COMPANY
page 2, FOOD INDUSTRY
page 3, ORGANISATION
page 4, CAPACITY
INFO

Cat. V.100.NE



NAAYKENS
LUCHTTECHNISCHE APPARATENBOUW

VOEDINGSMIDDELEN INDUSTRIE

Speciaal ten behoeve van de voedingsmiddelen industrie kan NAAYKENS' haar ventilatoren uitvoeren in RVS, of afwerken met een nontoxische verf, evt. met certificaat, en indien gewenst, ook inwendig aflassen ten behoeve van een hoge mate van hygiëne. Tevens kunnen de lagers gesmeerd worden met speciaal vet, geschikt voor de voedingsmiddelen industrie.

Om aanladen door kleverige stoffen te verminderen kunnen de waaiers worden voorzien van een speciale gladde coating, en worden alle hoeken dichtgelast. Ook het aanbrengen van sproeikoppen ten behoeve van reiniging van de waaier behoort tot de mogelijkheden.

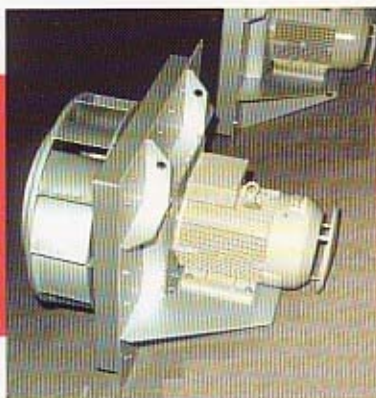
Ventilatoren van NAAYKENS' vonden hun toepassing binnen de voedingsmiddelen industrie reeds bij producenten en verwerkers van o.a.: frites, kaas, melk, melkpoeder, cacao, chips, babyvoeding, snoep, koek, soep, koffie, pinda's, snacks, groenten, suiker, meel, gist, graan, aardappelen, brood, vlees, mosselen, etc.



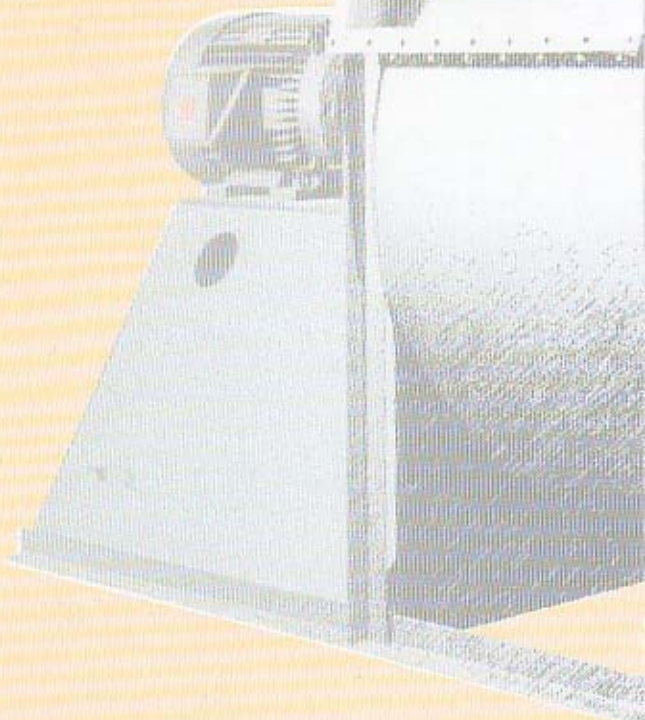
*VENTILATOREN VOOR MELKPOEDERFABRIEK
ZUID-AFRIKA
FANS MILKPOWDER PLANT SOUTH-AFRICA*



*INLAAT VOLUME REGELAAR
INLET VOLUME CONTROL*



*PLUG VENTILATOR
PLUG FAN*



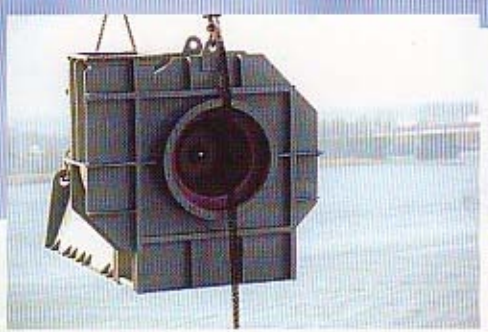
FOOD INDUSTRY

Especially for food industry applications, NAAYKENS' can build the fans in stainless steel, or finish them with a non-toxic paint, certified if required and, if necessary, internally and externally welded for a high grade of sanitary.

The bearings can be lubricated with a special grease for food industry. Fanwheels can be coated with a special smooth coating to avoid sticky dust to stick to the fan. For this purpose all sharp edges will also be filled with weldings.

Even the mounting of spraynozzles for rinsing of the fanwheel is one of the possibilities.

Fans built by NAAYKENS' are widely used in food industry by producers and processing companies of: French fries, cheese, milk, milkpowder, cacao, chips, babyfood, candy, cookies, soup, coffee, peanuts, snacks, vegetables, sugar, flour, yeast, corn, potatoes, bread, meat, mussels, etc.



NESTLE FABRIEK - NESTLE PLANT

ORGANISATIE

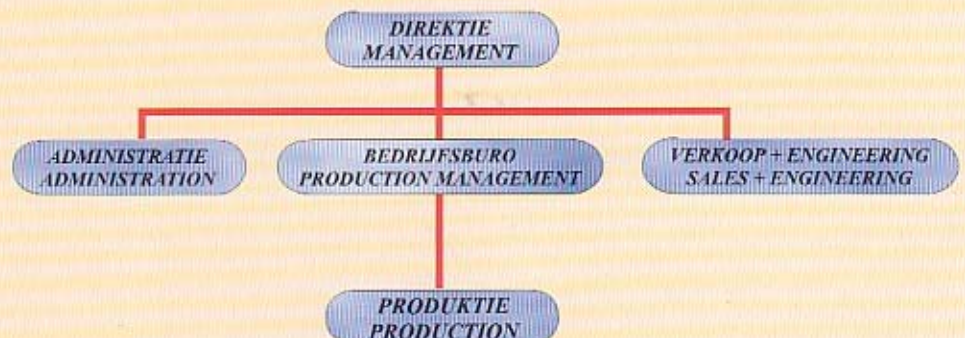
NAAYKENS' heeft een platte organisatie structuur waardoor beslissingen op zowel strategisch als produktietechnisch vlak snel genomen kunnen worden. Ook kan hierdoor sneller gereageerd worden op vragen danwel aanvullende wensen van klanten ten aanzien van een reeds lopende order.

De verkoopmedewerkers van NAAYKENS' Luchttechnische Apparatenbouw zijn hoog opgeleid en hebben een enorme dosis ervaring. Daardoor zijn zij in staat een zeer goed en onderbouwd advies te geven ten aanzien van toe te passen ventilatortypen en uitvoeringen. Ook voor uw toepassing heeft Naaykens' daardoor de juiste oplossing.

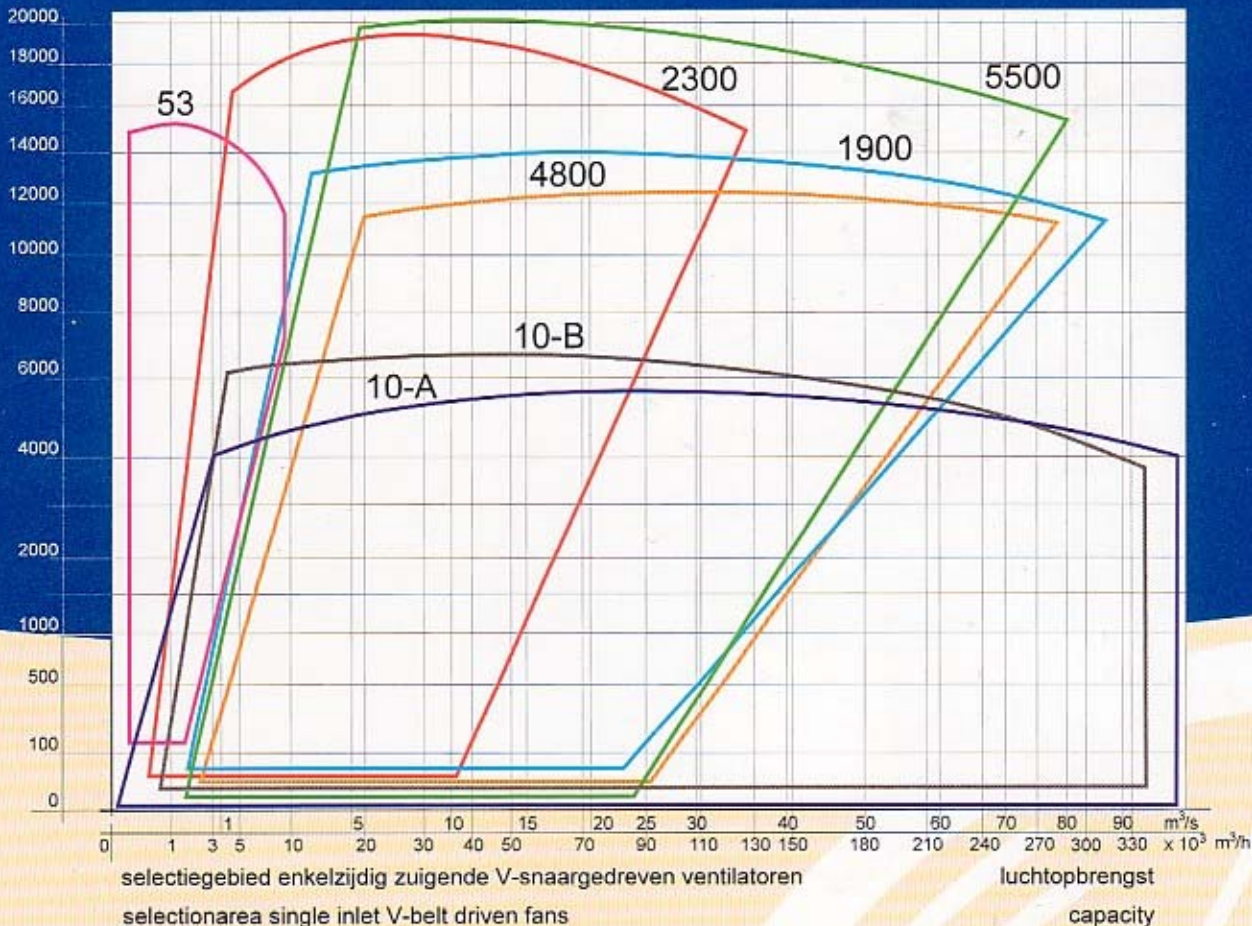
ORGANISATION

NAAYKENS' has a flat organisation structure which makes it possible to make quick decisions on both strategic and production bases. It also helps us to react fast on special demands and questions of customers regarding a fan which has already been taken into production.

The salesrepresentatives of NAAYKENS' are highly qualified. That enables them to give wellfounded advice regarding applications of fan types and arrangements. They have the solutions for your application as well.



Pa



CAPACITEIT

Naaykens bouwt ventilatoren voor capaciteiten van 100 m³/h tot 1.000.000 m³/h en drukken van 250 Pa tot 25000 Pa (meertraps zelfs hogere drukken mogelijk).

Het moet dus al gek gaan, willen wij niet de ventilator kunnen bouwen die u nodig heeft.

Kleine ventilatoren tot ca 20.000 m³/h leveren wij als het moet binnen één week.

Grafieken voor snelle selectie stellen wij graag aan u of uw engineeringafdeling ter beschikking.

Ook voor zaken als lager- en trillingsmetingen, balanceren ter plaatse, lagers vervangen en algehele inspectie van ventilatoren kunt u bij NAAKENS' Luchttechnische Apparatenbouw terecht.

Hierdoor bent u verzekerd van een gedegen advies t.b.v. de bedrijfszekerheid van uw ventilatoren, die vaak het hart van uw installatie zijn.

INFO

NAAKENS' LUCHTTECHNISCHE APPARATENBOUW B.V.

Lovense Kanaaldijk 61
 NL-5013 BJ Tilburg, Nederland
 Postbus 2233
 NL-5001 CE Tilburg, Nederland
 Tel: +31 13 542 50 02
 Fax: +31 13 535 98 85
 E-Mail: naaykens @ wxs .nl

CAPACITY

NAAYKENS' builds fans for capacities from 100 m³/h up to 1,000,000 m³/h and pressures from 250 Pa to 25000 Pa. (Even higher pressures are possible with doublestage fans). It is only by exception that NAAKENS' can not build the fan you will need. Small fans up to 20,000 m³/h can be delivered in one week if required. We look forward to supply our fancharacteristics for an easy and quick selection to you or your engineering department.

Also for specific maintenance like balancing on site, replacement of bearings, vibrations- and bearingcondition measurement and complete inspection of the fan you can rely on NAAKENS'.

This ensures you of a solid advice regarding reliability in operation of the fans, which are often the heart of the installation.

