

# Ny producent af osteanlæg klar til store opgaver

HSV Combi er på rekordtid vokset til at løfte større moderniseringsopgaver i ostebranchen efter succesfuld totalrenovering af norsk ostemejeri i Tinekoncernen.

Kan en dansk producent af mejeriudstyr, grundlagt i 2018 med nu seks ansatte, håndtere en ordre på modernisering af et af norske Tine Meieriers store ostemejerier til en samlet pris på et større to-cifret millionbeløb. Spørger man HSV Combi er svaret ja. I december 2020 kunne den sydjyske virksomhed nemlig afslutte renoveringsprojektet af Elnesvågen, som ligger knap 300 km. nordvest for Oslo i en ny, moderniseret version. Mejeriet har fået en række automatiserede funktioner, mere fleksible ostelinjer med flere størrelser osteforme og en langt større produktionskapacitet. Nye transportbånd, gribeholdere, bedre vaskemaskiner, reoler er blot en lille del af opgraderingen. Alt sammen leveret og i drift en uge før den aftalte tidsfrist.

Mads Saatterup er sammen med Anders Henriksen stifter og ejer af HSV Combi. Han er både tilfreds og stolt over samarbejdet med det norske mejeri.

- Det er klart den mest omfattende ordre til dato, som har fyldt meget i vores produktion i 2020. Det har været en test af vores kapacitet, og det har vi heldigvis formået at håndtere, siger Mads Saatterup, som på et tidspunkt havde hele 15 smede involveret i installationsarbejdet i Elnesvågen.

- Vi har et stort netværk med underleverandører, som vi kan trække på, hvis vores faste stab ikke kan løse opgaven, hvilket vi havde brug for i dette tilfælde, forklarer Mads Saatterup.

## Tæt samarbejde med Knud Erik Vase

Til dagligt har HSV Combi base i en stor fabriksshal i Sdr. Bjert uden for Kolding, hvor en stor del af de rustfrie anlæg og komponenter konstrueres. De to indehavere er begge klejnsmede, som forud for det nye firma hver især havde arbejdet med forskelligt procesudstyr til fødevarerindustrien i en årrække. Mads Saatterup startede således sin karriere i Vase-Tec, som ejes grandonklen, Knud Erik Vase, der har været mentor for oplæringen af Mads, når det handler om at tegne, konstruere og beregne mejeriudstyr. Inden Knud Erik Vase startede selvstændigt var han tilknyttet APV Pasilac i en årrække med speciale i osteudstyr. De seneste år har han delvist droslet ned for sit eget firma, men er fortsat tilknyttet HSV Combi på konsulentbasis.

- Vi har et fantastisk godt samarbejde med Knud Erik, som er en meget stor kapacitet, når det gælder osteanlæg, mejerianlæg generelt og automation. Vi har ofte en tæt sparring, når vi udvikler nye løsninger, siger Mads Saatterup.

Knud Erik Vase var således også involveret i den norske ordre, hvor han i begyndelsen af 2019 blev kontaktet af et konsulentfirma i forbindelse med udarbejdelse af udbudsmaterialet. Han formidlede kontakten til HSV Combi, som fik kontrakten endelig på plads primo 2020.

## Kontakt:

HSV Combi ApS  
Eegsvej 14-16, Port 2  
6091 Sdr. Bjert  
Telefon nr: +45 42 75 53 54  
E-mail: info@hsvcombi.dk



HSV Combi's montage team i Norge.



Saltreoltømmere og reolvaskemaskine.



3D-animation af anlægget i vådsaltningsafdelingen.

### Kort beslutningsproces

Herefter kunne konstruktionen af nye transportbånd, reoler, gribehoveder, formfyldere, vaskeanlæg gå i gang.

- Alt blev konstrueret og testet hos os selv, inden vi adskilte anlæggene og sendte dem til Elnesvågen. Her var vi også udfordrede af forholdsvis små indgangsporte på 2 x 2,5 meter, hvilket betød, at flere elementer måtte adskilles på stedet og samles, når de var inde i rette lokale, forklarer Mads Saatterup, som er godt tilfreds med en lille organisation, hvor beslutninger og handling kan gå stærkt.

- Vi kan hurtigt tilpasse anlæg og løsninger, hvis vi støder på uforudsete udfordringer. Det har man især glæde af, når man arbejder med tilpasning af et eksisterende anlæg, hvor centrale dele som eksempelvis forpresse og efterpresse skal bevares, lyder det idet Mads Saatterup også fremhæver firmaets erfaring i automatisering for fjernelse af tunge løft og egensidig gentagen arbejde i forskellige brancher, specielt osteri og lager.

### Fornuftig ordrebog

Den succesfulde håndtering af moderniseringsprojektet er blevet bemærket blandt flere osteproducenter både i Danmark og i udlandet. Store og små.

- På trods af corona ser ordrebogen fornuftig ud og vi føler, vi har fået godt fat. Vores budget 2021 er femdoblet i forhold til vores første år til et to-cifret millionbeløb, lyder det med et smil fra Mads Saatterup. ●

## Modernisering af Tine Elnesvågen – HSV Combi-løsninger

- Formlager for 2 sæt Laude osteforme.
- Formfylder anlæg.
- Udskiftelige gribehoveder for rund- og blokoste.
- Automatisk rengøring af gribehoveder samtidig med ostetransportører.
- Lukkede ostetransportører for CIP
- Desinfektion af osteforme og låg.
- Specialdesignede kabiner med desinfektionsafdeling og efterskyl med frisk vand.
- Balancetank 700 L med kemikaliedosering
- Ombygning af formtømning til kombineret blok og rund ost udblæsning.
- Ostevægt med transportør.
- Flyderende for transport af oste fra formtømning til saltreolfyldning.
- Saltreolfylder med buffer for saltningsreoler, fyldning i saltlage.
- Saltningsreoler med udsvømningspærre.
- Saks og gribeværktøj for saltningsreoler, monteret på eksisterende traverskran.
- Saltreoltømmere inklusiv reoltransportører og ostetransportører.
- Saltreolvaskemaskine integreret i reoltransportører for saltreoltømmeren.
- CIP tank for saltreolvaskemaskinen.
- Ostetransportsystem til pakkemaskiner for henholdsvis blok og rund ost.
- Aflæsning af fri saltlage fra ostene integreret i ostetransportsystemet.
- Kabine med luftkøle
- Kapselblæser lavt tryk.