

Zar Macaron begann im Jahr 2004 eine neue Produktionslinie mit modernsten europäischen Maschinen



Das Vakuumsystem für Zar Macaron im Iran wurde über Anselmo, den italienischen Maschinenhersteller für Teigwaren, verkauft. Nach anfänglicher Feinabstimmung des Vakuumsystems liefen die Pumpen für diese innovative Nahrungsmittelproduktionsstätte im Dauerbetrieb. Es ist ein einzigartiges Werk seiner Art, das mit seinen exklusiven Produkten einen großen Markt bedient.

Die Gruppe, zu der Zar Macaron gehört, besitzt mehrere Fabriken und begann im Jahr 1993 mit der Herstellung von Mehl. Da sie über begehrten Rohstoffe verfügte, wie z.B. Grieß, begann die Zar Industrial Group im Jahr 2003 die Zar Macaron-Fabrikanlage im Einklang mit ihren langfristigen Zielen zu etablieren. Volle Produktionskapazität wurde im Jahr 2005 erreicht. Mit Hilfe von führenden nationalen und internationalen Experten gelang es Zar Macaron, verschiedene Arten von Nudeln mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Formen anzubieten.

Alle Prozesse werden automatisch ausgeführt, das Mehl wird pneumatisch aus Silos in Mischer überführt. Für die Mischung aus Mehl und Wasser ist Vakuum erforderlich, um die negativen Auswirkungen von Sauerstoff zu vermeiden, danach tritt die Mischung in den Extruder. Die Gießform formt das Mehl vor der Trocknung, welche in zwei Schritten mit einem Vor- und einem Haupttrockner erfolgt. Darauf folgt die Verpackung in spezielle Kunststoffbehälter. Die Arbeitsabläufe werden zur Erreichung qualitativ bester Ergebnisse über eine speicherprogrammierbare Steuerung kontrolliert.

Pneumofore trug zum Prozess durch die Lieferung von zwei luftgekühlten UV16 H Pumpen bei, die den Wasserdampf aus der Mischung aus Mehl und Wasser herauspumpen. Diese sind kurz vor den Extrudern platziert. Das Vakuumsystem wurde sorgfältig entwickelt, jedoch erforderte sein Aufbau eine besondere Sorgfalt. Verbindungen von Rohrleitungen, Rohrdurchmesser und Filtrationssysteme sind für einen störungsfreien Betrieb wichtig. Während der ersten Versuche extrahierte das System zu viel Wasser und die Filter blockierten zu schnell. Nach dem Besuch unseres Ingenieurs wurden alle Rohrverbindungen und Filter überprüft und die Einstellungen korrigiert. Dadurch konnten Verunreinigungen der Vakuumpumpen vermieden werden.

Eine weitere Vakuumpumpe des Modells UV16 H wurde 2008 geliefert, und Pneumofore besuchte den Kunde erneut im Jahr 2010. Der Raum mit den Vakuumpumpen wird sauber gehalten, die Wartung wird regelmäßig durchgeführt und die Pumpen laufen gleichmäßig. Weit entfernt von unserer Fabrik durchlief dieser Kunde einen Lernprozess, nachdem er mit Anfangsschwierigkeiten konfrontiert wurde. Er kümmerte sich vor allem um die entscheidende Vakuum-Versorgung, mit dem Ziel, qualitativ hochwertige, natürliche Produkte zu liefern.

Die Absaugung des Wassers ist ein einzigartiges Merkmal der Pneumofore-Pumpen. Fast alle italienischen Teigwaren-Fabriken arbeiten mit der UV Lösung, und diese stellen sicherlich die repräsentativsten Vertreter der Teigwaren-Fabriken auf der Welt und auch nützliche Beispiele für Teigwaren-Produktionsstätten im Nahen Osten dar.

Pneumofore S.p.A.

Via Natale Bruno 34 - 10098 Rivoli (TO) - Italy
Tel: +39 011 950.40.30 - Fax: +39 011 950.40.40
info@pneumofore.com - www.pneumofore.com

LOCAL CONTACT