

Zar Macaron puso en marcha una nueva línea de producción en 2004 utilizando máquinas Europeas de última generación



El sistema de vacío por Zar Macaron Irán fue vendido por el fabricante italiano de máquinas para producción de pastas Anselmo. Después de una inicial afinación del sistema de vacío, las bombas empezaron a trabajar continuamente por esta innovadora fábrica de producción de alimentos. Es una planta única de este tipo, que sirve un largo mercado con productos exclusivos.

El grupo a quién pertenece Zar Macaron tiene varias plantas y comenzó a producir harina en 1993. Llevando materias primas importantes, como sémola, Zar Industrial Group quiso llevar la planta de Zar Macaron en línea con sus objetivos de largo término en 2003. La plena capacidad productiva fue alcanzada en 2005, utilizando prominentes expertos nacionales e internacionales y capaces de ofrecer diferentes tipos de pastas con diferentes formas y sabores.

Todos los procesos se realizan automáticamente, la harina se transfiere neumáticamente desde silos hasta las mezcladoras. La mezcla de harina y agua necesita vacío para evitar el impacto negativo del oxígeno, después pasa por las extrusoras. El molde forma la harina antes de que empiece el secado, en dos etapas con un ante secado y un secado principal, después hay el embalaje con contenedores especiales en plástico. Las operaciones son controladas por PLC para mejor resultados en calidad.

Pneumofore contribuyó con la entrega de 2 bombas UV16 H, refrigeradas por aire, evacuando vapor de agua desde la mezcla de harina y agua, justo antes de las extrusoras. El sistema de vacío fue proyectado con atención aunque su instalación necesitó de unas más atenciones. Conexiones a la tubería, su diámetro, sistemas de filtraciones son importantes para trabajar sin problemas. Durante las primeras pruebas, se evaporó demasiado agua y los filtros bloquearon demasiado antes. Después de la visita de nuestro ingeniero, todas las conexiones y filtros fueron averiguados y corregidos. Esto permitió evitar la contaminación de las bombas de vacío.

Otra bomba más, modelo UV16 H, fue entregada en 2008 y Pneumofore visitó al cliente otra vez en 2010. La sala de las bombas de vacío se ha mantenido limpia, el mantenimiento se realiza correctamente y la bomba opera de manera regular. Lejos de nuestra empresa, este cliente siguió un proceso de aprendizaje, cuidando mucho el sistema de vacío, porque quería obtener productos de alta calidad y naturales. La evacuación del agua es una característica única de las bombas Pneumofore, casi todas las plantas de producción de pastas en Italia utilizan las soluciones UV y por cierto son las fábricas más representativas en el mundo, ejemplos útiles también para los sitios productivos en el Medio Oriente.

### 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