

Zar Macaron ha avviato una nuova linea di produzione nel 2004 utilizzando macchinari europei all'avanguardia



Il sistema per vuoto utilizzato da Zar Macaron è stato fornito tramite il produttore di macchine per la pasta Anselmo. Dopo un primo periodo di assestamento, le pompe per vuoto hanno iniziato a lavorare in modo continuo. Questo sito produttivo così moderno è unico nel suo genere ed è in grado di soddisfare un vasto mercato con prodotti esclusivi.

Il gruppo, al quale appartiene Zar Macaron, si compone di diversi stabilimenti e ha iniziato a produrre farina nel 1993. Avendo a disposizione materie prime molto ambite come la semola, Zar Industrial Group ha deciso di fondare la società Zar Macaron nel 2003, in linea con i propri obiettivi a lungo termine. Con l'ausilio di esperti di spicco, sia nazionali che internazionali, la produzione ha iniziato a lavorare a pieno ritmo nel 2005, arrivando a produrre tipi di pasta diversi per sapore e forma.

Tutti i processi sono automatizzati, cominciando dalla farina che viene spostata pneumaticamente dai silos ai mixer. Il vuoto entra in gioco per estrarre ossigeno dall'impasto di farina e acqua, operazione fondamentale poiché la presenza di aria comprometterebbe la qualità del prodotto finale. Successivamente, l'impasto passa negli estrusori, poi viene determinato il formato di pasta richiesto. Comincia quindi il processo di asciugatura che avviene in due fasi, con un pre-essiccatore e un essiccatore principale. A questo punto, il prodotto finale è pronto per essere confezionato. Tali operazioni sono controllate da un PLC per garantire i migliori risultati in termini di qualità.

Pneumofore ha fornito due pompe raffreddate ad aria mod. UV16 H utilizzate per estrarre il vapore d'acqua/aria dall'impasto di farina e acqua, proprio prima degli estrusori. Il sistema per il vuoto è stato progettato accuratamente, tuttavia la sua installazione ha richiesto alcune particolari attenzioni. Durante i primi test succedeva di aspirare troppa acqua e i filtri si intasavano troppo velocemente. Con la visita del nostro tecnico, tutte le connessioni e i filtri sono stati verificati e corretti e ciò ha potuto evitare la contaminazione delle pompe per vuoto. E' fondamentale infatti che, per il corretto funzionamento dell'intero impianto, le connessioni delle tubazioni, il loro diametro ed il sistema di filtrazione siano a regola d'arte.

Un'ulteriore pompa mod. UV16 H è stata consegnata nel 2008 e Pneumofore ha nuovamente visitato Zar Macaron nel 2010. La sala pompe è pulita, la manutenzione viene effettuata ad intervalli regolari e le pompe lavorano in modo corretto. Nonostante la distanza geografica da Pneumofore, questo cliente ha seguito un percorso di apprendimento affrontando inizialmente qualche difficoltà, comprendendo poi il valore cruciale del sistema per vuoto, avendo come obiettivo la fornitura di prodotti naturali di alta qualità. L'aspirazione di vapore è una caratteristica unica delle pompe per vuoto Pneumofore che sono utilizzate in quasi tutti gli stabilimenti produttori di pasta in Italia. I nostri pastifici sono sicuramente i più rappresentativi a livello mondiale, ma altri esempi si possono trovare anche in 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