

Компания Zar Macaron запустила новую линию производства в 2004 году



Вакуумная система для Zar Macaron был продана через компанию Anselmo, итальянского производителя оборудования для пищевой промышленности. Стоит отметить, что насосы работают в круглосуточном режиме. Иранское предприятие является своего рода уникальным, т.к. обеспечивает местный рынок эксклюзивными товарами.

Группа компаний, в которую входит Zar Macaron, владеет несколькими предприятиями. Несмотря на то, что производство муки осуществляется с 1993 года, промышленная группа компаний Zar основала Zar Macaron только в 2003 году. К полной загрузке предприятие подошло в 2005 году благодаря опыту местных и международных экспертов и широкой гамме выпускаемой продукции.

Процесс производства полностью автоматический: мука передается из силоса в смеситель посредством пневмотранспорта. В смеси муки и воды используется вакуум во избежание разрушающего воздействия кислорода. Затем смесь поступает в экструдер и впоследствии мука получает определенную форму перед началом процесса сушки. Сушка осуществляется в два этапа: предварительный и основной. В конце продукт упаковывается. Необходимо отметить, что управление всеми операциями осуществляется с помощью ПЛК для получения лучших результатов.

Pneumofore установила два насоса модели UV16 H с воздушным охлаждением, которые способны удалить водяной пар из смеси муки и воды перед экструдером. Вакуумная система нуждалась в специальных настройках перед ее использованием. Для правильной работы всей системы необходимо принимать во внимание соединения и диаметр труб, а также систему фильтрации. Несколько предварительных запусков показали, что насосы удаляют слишком много воды, что в свою очередь приводило к быстрому засорению фильтров. После посещения предприятия инженером Pneumofore соединения труб и фильтры были откорректированы, благодаря чему вакуумная система стала работать в нужном режиме.

В 2008 году Pneumofore поставила еще один насос той же модели. Следует подчеркнуть, что техническое обслуживание проводится заказчиком регулярно, поэтому насосы работают отлично. Удаление воды является уникальной характеристикой вакуумных насосов Pneumofore: практически все итальянские производители макаронных изделий используют насосы серии UV, которые можно использовать в качестве образца для производителей «пасты» других стран.

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