

В процессе упаковки пищи, использование вакуума влияет на срок годности конечных продуктов и скорости упаковки в течение процесса производства.



В современном производстве централизованные вакуумные системы получили все более и более широкое применение благодаря отсутствию масляных испарений на выхлопе и пониженному уровню шума. Они заменяют системы, состоящие из множества малых по производительности вакуумных насосов, особенно в процессах упаковки нарезанного мяса и других быстро портящихся продуктов.

Шведская группа KREATINA выбрала компанию Pneumofore как поставщика вакуумных насосов для их последнего и наиболее высокотехнологичного производства в Swinoujście, Польша. Завод располагает двухступенчатой специально разработанной системой UV16, скомбинированной с насосом рутс и одним дополнительным резервным насосом типа UV16. Эта вакуумная установка стала еще одной историей успеха благодаря нешумной работе и необычно чистому выхлопу насоса серии UV (использованию специальной смазки для пищевой промышленности класса H2) согласно классификации HNF. Ожидания клиента были более чем удовлетворены, несмотря на слишком строгие требования к используемому оборудованию.

Другие европейские компании, работающие в данном секторе, также выбрали системы Pneumofore, дабы модернизировать упаковочные процессы на производстве, большинство из которых происходит в охлаждающихся комнатах с большим потенциалом для усовершенствования. Изготовитель мяса и мясных изделий, компания Franzin Carni, расположена в Северной Италии около Венеции, нацелилась на достижение следующих целей: увеличение скорости упаковочного процесса, устранение масляного тумана и сокращение высокой температуры и чрезмерного шума в процессах производства. Прежде их система состояла из четырех насосов производительностью 250 м³/час каждый и двух с производительностью 170 м³/час, все они были установлены в охлаждающейся комнате с температурой 2 °С. Компания Pneumofore заменила эту систему одним вакуумным насосом типа UV16 и одним насосом рутс, так клиент получил двухступенчатую систему, которая обеспечивает давление в 4 mbar (a) и ускоряет процесс упаковки с 20 до 24 пакетов в минуту. Таким образом при меньших эксплуатационных затратах клиент получил производительность на 20% больше, а это существенный аргумент в пользу эффективности вакуумных систем серии UV. Операторы, которые работают в охлаждающей комнате столь же счастливы как управление компании, потому что благодаря смене оборудования улучшились так же и их условия работы (низкий уровень шума, отсутствие масляных паров на выхлопе в окружающую среду).

Ситуации, при которых поставщик решения и клиент взаимодействуют на основе полного анализа установки и когда в процессе усовершенствования одного параметра не требуется жертва другого параметра или работы части системы, встречаются довольно редко.

Основываясь на десятилетнем опыте производства вакуумных систем, компания Pneumofore быстро завоевала репутацию как ведущий поставщик вакуумных систем для упаковки пищевых продуктов. В условиях, когда основными требованиями к вакуумному оборудованию являются охлаждение воздухом, обеспечение различного уровня вакуума для скоростной упаковки и поддержка специфического уровня влажности, клиенты выбирают оборудование компании Pneumofore. Вакуумная установка модели UV16 с рутсом на крыше кабины насоса и с абсолютным уровнем давления в 0,05 mbar (a) была установлена в августе 2005 на заводе Kreatina в Swinoujście, Польша

Pneumofore SpA

Via Natale Bruno 34 - 10090 Rivoli (TO) - Italy
Tel: +39 011.950.40.30 - Fax: +39 011.950.40.40
info@pneumofore.com - www.pneumofore.com

LOCAL CONTACT