

Förderlich fürs „Dolce Vita“

Italienischer Traditionshersteller pumpt frischen Ricotta mit der VarioTwin NG von WANGEN PUMPEN

Schneeweiß, cremig und leicht krümelig: Wie der perfekte Ricotta aussehen muss, wissen italienische Hersteller sehr genau – vor allem, wenn die traditionellen Familienunternehmen den feinen Frischkäse bereits zu Großvaters Zeiten von Hand hergestellt haben. Und das gilt auch für das Referenz-Unternehmen mit Sitz in Norditalien, das seine Ursprünge in einer kleinen, handwerklichen Käsemanufaktur hat. Neben Ricotta stellt der Betrieb heute Mascarpone sowie Cremes und Desserts auf Ricotta-Basis her und bringt jährlich rund 7.000 Tonnen Milchprodukte auf den Markt. Das Besondere an Ricotta ist seine Konsistenz, denn die italienische Käsespezialität ist sowohl cremig wie auch krümelig und körnig. „Damit haben wir eine große Herausforderung für jede Pumpe, weil die feinen Körnchen durch das Pumpen nicht zerdrückt werden sollen“, sagt der Area Sales Manager Südeuropa bei WANGEN PUMPEN, der gemeinsam mit dem Vertriebspartner Fluitech s.r.l. für den Vertrieb der WANGEN PUMPEN in Italien zuständig.



Verbesserte Technologie für hochwertige Lebensmittel

Der italienische Käsehersteller investiert laufend in innovative Technologie, um sowohl die Produktionsabläufe wie auch die Produktqualität zu verbessern. Aus diesem Grund soll für die Ricotta-Herstellung die bisherige Rachenpumpe eines Mitbewerbers ausgetauscht werden, weil hier das Produkt mit einem Elastomer in Kontakt kommt. Nachdem der Frischkäseproduzent sowohl den

italienischen Vertriebspartner wie auch die Produkte der Pumpenfabrik Wangen bereits kennt und Vertrauen in die Qualität „Made in Germany“ hat, lässt er sich eine hygienische und besonders schonende Lösung empfehlen. Auch seine Anforderungen an Nachhaltigkeit und Energieeffizienz sollen bei der neuen Variante berücksichtigt werden.

Energieeffiziente Schraubenspindelpumpe plus VarioTwin NG

Die VarioTwin NG ist das patentierte Zusatzmodul zur WANGEN Twin NG und kombiniert die bewährte und leistungsstarke Pumpe mit variablem Rachen und durchdachter Zuführschnecke: Das System eignet sich speziell für hochviskose und nicht fließfähige Medien wie den frischen Ricotta. Denn die VarioTwin NG führt die Ricotta-Masse schonend und zugleich hygienisch sowie kontinuierlich zu. Überschüssiges Material kann dank der wellenlosen Bauweise der Schnecke in die Zuführung zurückströmen. Weil der Frischkäsehersteller Wert darauf legt seine Nachhaltigkeitsziele zu erreichen, sorgt jetzt die energieeffiziente Schneckengeometrie der VarioTwin NG für einen niedrigen Energieverbrauch. Das Modul ist direkt unter dem Filterteppich für den Ricotta installiert und pumpt die Käsemasse über die Schraubenspindelpumpe zur Weiterverarbeitung in verschiedene Behälter. Mit einer in Stufen nach Bedarf gestalteten Rachenlänge kann die flexible VarioTwin NG passgenau auf den Prozess angepasst werden. Zwei separate Motoren machen die Vorförderung unabhängig von der eigentlichen Pumpe – die Drehzahlen lassen sich für den optimalen und produktschonenden Transport der Ricotta-Masse aufeinander abstimmen.



Fazit: Für empfindliche Produkte im Lebensmittelbereich ist die Kombination aus der [WANGEN Twin NG](#) Pumpe mit dem [VarioTwin NG](#) Zusatzmodul eine optimale Lösung. Vor allem hochviskose und nicht fließfähige Massen werden zuverlässig und energieeffizient transportiert. Sensible und scherempfindliche Texturen, wie der feinkörnige und zugleich cremige Ricotta, werden schonend behandelt, sodass die hohe Qualität des Produktes gleichbleibend gewährleistet wird.

WANGEN VarioTwin NG: Die technischen Daten

Die speziell für die Molkerei-Industrie entwickelte Pumpenbaureihe gewährleistet in CIP- oder SIP-Ausführung beziehungsweise mit EHEDG-Zulassung höchste Sicherheit bei der Reinigung.

- Förderleistung: max. 10 m³/h
- Temperatur: max. +90 °C
- Viskosität: bis bis 3.000.000 mPa·s
- Materialien sind FDA-konform, produktberührte Teile in 1.4571/1.4404
- Design mit minimalen Toträumen hygieneoptimiert
- Zuführung für die Baureihen 104 und 130 der WANGEN Twin NG

www.wangen.com



Ihr WANGEN PUMPEN Vertriebspartner in Italien

FLUITECH ist ein Unternehmen, das sich auf Produkte zum Rühren, Pumpen und Filtrieren von Flüssigkeiten in zahlreichen industriellen Anwendungen spezialisiert hat, wie z.B. in der Lebensmittelindustrie, der chemischen und pharmazeutischen Industrie, der Ökologie, der Landwirtschaft und in Biogasanlagen.

Fluitech s.r.l.
Via delle Arnasche, 29
20023 Cerro Maggiore (MI), IT
Tel. +39 0331 549930
sales@fluitech.com

WANGEN PUMPEN
Simoniusstr. 17
88239 Wangen im Allgäu
Deutschland
mail@wangen.com
Tel. +49 7522 997-0

Datum: Juni 2022
Textlänge: 4.094 Zeichen, inkl. Leerzeichen
Bildquelle: Pumpenfabrik Wangen GmbH