

FOODTECH 2007 I HERNING

Pneumofore var sammen med den lokale distributør Gugliotta & Co. til stede som udstillere på Foodtech messen i Herning 13 – 15 November, der regnes for den største og vigtigste messe for fødevareindustrien samt den farmaceutiske industri. Årets højdepunkt på standen var Pneumofores UV4 H vakuum pumpe (med 5,5kW, 250 m³/h) med en inddampe kapacitet på 17 kg/h ved 50Hz. Den revolutionerende vakuum pumpe blev introduceret til et meget nysgerrigt publikum med stor success. Helt specielt blev vakuum pumpen godt modtaget af de mange producenter der var interesserede i at skifte deres væskeringpumper ud med en luftkølet løsning. Den store interesse herfor skyldes uden tvivl også de høje vandpriser man finder i Danmark på gennemsnitlig 35,75kr./m³ vand, der er det højeste niveau i Europa.

Besparelse af kølevand ved at udskifte væskeringpumper, vil medføre store besparelse. Desuden vil en besparelse på el siden oven i hatten ved brug af UV vakuum pumper medvirke til en stor samlet årlig besparelse. Flere applikationer i fødevareindustrien såsom ost,- og smøproduktion, kræver et fuldt ud opdateret vakuum system for at kunne holde til en konstant fejlfri produktion. Med Pneumofores unikke og revolutionerende UV H vakuum system åbnes der dermed helt nye døre for mejeriindustrien samt for mange andre industrier. Pneumofore tæller allerede mange tilfredse kunder indenfor fødevareindustrien på verdensplan.