

**TANTI CIBI E TRADIZIONI,
UN SOLO PRODOTTO: E.SYBOX**



DOVE:

Città del Capo è una città costiera del Sudafrica, che nei tempi antichi veniva usata come luogo di scambio delle merci provenienti da tre continenti: Africa, Europa ed Asia. Per questa ragione, la tradizione culinaria Sudafricana deriva da un incrocio di differenti stili e ingredienti, influenzata dalle molte culture che si sono susseguite nel territorio. Per esempio, tratti della cucina indonesiana sono tutt'oggi molto presenti sotto forma di spezie, quali peperoncino, zafferano, noce moscata e zenzero.

Un'altra tradizione molto forte è legata alla carne rossa al sangue e al rito della grigliata in giardino. La parola barbecue viene convertita nella lingua locale in "braai", una vera e propria usanza per riunirsi insieme e fare festa, accompagnando con buon vino rosso locale e tanta birra.

QUANDO: Febbraio 2018

CONTRAENTE: Just Pumps



LA RICHIESTA

Grazie alla presenza di molti stranieri nei borghi di Città del Capo, si possono trovare cibi diversi in ogni angolo della città, provenienti da tutto il mondo. Anche qui non possono mancare le specialità italiane, come per esempio un piatto di pasta con sugo al pomodoro.

Rialto Food Factory è una impresa di importazione di cibo italiano nel Sudafrica, prelevandolo direttamente dai migliori produttori italiani grazie ad un canale di distribuzione privilegiato. È un dovere di Rialto Food Factory garantire e dimostrare l'autenticità dei prodotti selezionati. L'azienda ha scelto di prendere il nome da un noto monumento italiano, il ponte di Rialto sul Canal Grande, uno dei più bei monumenti di Venezia.

La sede di Rialto Food Factory è nella zona del Montague Garden: una grande parte dello stabilimento è dedicata allo stoccaggio dei prodotti, mentre una seconda parte è dedicata ad una lavorazione locale dei prodotti e delle materie prime (lavaggio e igienizzazione di verdura per esempio). Per questo processo industriale, l'azienda necessita di grossi volumi d'acqua: con il supporto e i consigli di DAB, il cliente ha scelto di installare E.sytwin per questa applicazione.

E.sytwin è un prodotto facile da installare, che riduce in modo drastico il tempo e gli sforzi per la messa in servizio. Le due pompe lavorano insieme in modo alternato (fino a richieste pari a 50% della capacità complessiva) o in modo simultaneo (dal 50% a piena capacità). E' un gruppo di pressurizzazione in grado di gestire la richiesta da solo, senza la necessità di nessun quadro esterno di controllo. Le due pompe inoltre sono in grado di garantire la funzionalità di back-up e rotazione, che è fondamentale nei processi produttivi. Tuttavia, il vero fattore chiave che ha reso E.sybox la scelta vincente sono state le certificazioni WRAS e ACS fornite con il prodotto. Infatti, grazie ai materiali inerti impiegati e al principio di funzionamento, E.sybox può soddisfare i massimi criteri di igienicità dell'acqua trattata, garantendo quindi la compatibilità con il trattamento di acqua per cibi e bevande.

Infine, per rendere E.sybox resistente alle condizioni esterne, ciascuna pompa è stata dotata della protezione E.sycover.

1 x E.SYTWIN



1 x E.SYCOVER

