



Pompe sèche à vide primaire DRYVAC DV 650 pour les procédés de l'industrie agro-alimentaire.

La technologie innovante de pompes à vide sèches garantit le fonctionnement en continu des lignes d'emballage et de transformation des aliments !

Rovagnati S. p. A. fait confiance aux solutions de vide Leybold pour ses processus de production.

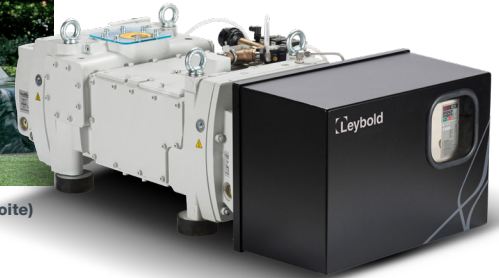
Rovagnati est l'une des premières entreprises italiennes dans le domaine de la salaison, avec plus de 1 000 employés, 6 usines de production et 1 élevage porcin typique du nord de l'Italie. Rovagnati est le plus gros producteur de la région de Parme et l'un des plus importants d'Italie, avec 4 filiales en Belgique, en France, aux États-Unis et en Allemagne, ce qui lui confère un contrôle total sur ses matières premières et son savoir-faire. Rovagnati est leader du marché avec la marque Gran Biscotto pour le jambon cuit haut de gamme, et certains de ses produits tels que les gammes Snello Gusto et Benessere sont parmi les plus appréciées en Italie.

Né dans les années 1940, Paolo Rovagnati a vu naître le besoin de production de denrées alimentaires à grande échelle dans les années 60 et a alors commencé la production de charcuterie, se spécialisant quelques années plus tard dans le jambon cuit. Dans les années 80, il fonde la marque Gran Biscotto qui se caractérise par un marquage au fer chaud sur la couenne et qui est aujourd'hui leur produit phare. L'excellence des produits fabriqués par Rovagnati est bien connue de nombreux consommateurs. Depuis le début, les produits savoureux et de haute qualité préparés d'une manière saine sont la marque de fabrique de cette entreprise. Rovagnati s'engage tout au long du

processus, en contrôlant toutes les étapes de la production, de la sélection des viandes, des matières premières à l'emballage et la distribution régionale. La marque Rovagnati est aujourd'hui le reflet de l'engagement de l'entreprise envers les consommateurs. Depuis 2014, l'entreprise a démarré un projet de diversification, en acquérant de nombreuses marques historiques comme Berkel et récemment Pineider et a finalement ouvert en novembre dernier un nouveau bistro au style cosy dans le centre de Milan, face à la charmante basilique de San Simpliciano, Via Garibaldi, dans le quartier de la mode et du design de Brera, positionnant ainsi la célèbre marque au contact direct de sa clientèle.



Raffaello Ghisloti, Leybold Italia (à gauche) avec Sergio Citterio, Directeur d'usine chez Rovagnati S.p.A. (à droite)



Interview de Rovagnati

Comment est née la collaboration entre Rovagnati et Leybold ?

La collaboration a commencé au début des années 90, Rovagnati a toujours été très attentif au choix de ses partenaires et Leybold a été choisie comme société historique pour sa technologie du vide en agro-alimentaire, sa notoriété et la qualité de ses produits.

Quelles sont les exigences essentielles pour les pompes et les systèmes de vide utilisés dans vos applications ?

Les pompes doivent atteindre le niveau de vide nécessaire pour les processus d'emballage et de barattage des viandes et doivent garantir des valeurs reproductibles et continues durant le processus de production.

Comment se compose un système de pompage sous vide typique dans l'industrie agro-alimentaire et pourquoi Rovagnati achète-t-elle les pompes à vis sèches DRYVAC ?

Un système est composé de la tuyauterie, d'un séparateur et d'un système de pompage. Dans une application d'emballage, le système se compose d'une pompe Roots et d'une pompe primaire. Rovagnati achète la DRYVAC pour ses performances en vide élevées, reproductibles dans le temps, ses faibles coûts de maintenance et dans certaines appli-

cations, pour ses économies d'énergie considérables.

Rovagnati a-t-elle connu une augmentation de sa cadence de production grâce au système conçu par Leybold? Rovagnati a-t-il réalisé des économies grâce à ce nouveau système?

Dans certaines applications, nous avons eu une diminution du temps nécessaire pour atteindre le bon niveau de vide d'environ 20%, ce qui réduit le temps de cycle total. Le premier système a été installé il y a 4 ans et jusqu'à présent n'avons jamais eu d'arrêt de production à cause de pannes ou de quelconques problèmes.

Rovagnati accorde une attention particulière à la qualité de ses produits. Comment la garantir et la protéger? L'utilisation de pompes à vide sèches permet d'éviter la contamination du produit emballé ?

La haute qualité des produits est une vocation pour Rovagnati, un objectif précis pour lequel nous appliquons une véritable culture de la précision, durable, et mise en œuvre dans tous les processus de production.

Pompes sèches vs pompes lubrifiées: lesquelles sont les plus avantageuses selon vous ?

Les premières. Elles garantissent des faibles coûts de maintenance, des économies d'énergie et la répétabilité du vide.

Pourquoi le vide produit par Leybold est-il essentiel en terme de qualité pour vos produits ?

Les pompes Leybold contribuent à maintenir le haut niveau de qualité de nos produits, ce qui se traduit par une qualité supérieure pour nos clients.

Comment les projets sont-ils traités? Comment Leybold s'occupe des pompes des machines d'emballage sous vide de Rovagnati pendant leur cycle de vie ?

Rovagnati dispose d'un département de maintenance interne qui assure le service quotidien des pompes. Pour les nouveaux systèmes, Leybold fournit à Rovagnati toutes les données nécessaires à la construction, pour la tuyauterie par exemple afin d'assurer les meilleures performances globales.

L'impact du service après-vente : est-il rapide et à la hauteur de vos attentes ?

Jusqu'à présent, nous n'en avons jamais eu besoin !

