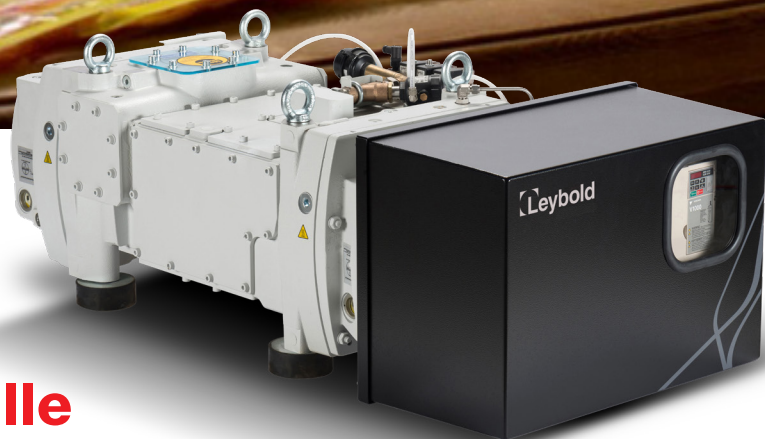




Pompa di pre-vuoto a secco DRYVAC DV 650 per l'industria della trasformazione alimentare



## L'eccellenza Italiana di Rovagnati si affida alle soluzioni Tedesche ad alta tecnologia Leybold per i propri processi produttivi

Grazie alle pompe DRYVAC le linee di confezionamento vengono mantenute sempre attive inoltre garantiscono un aumento di produttività e un risparmio energetico

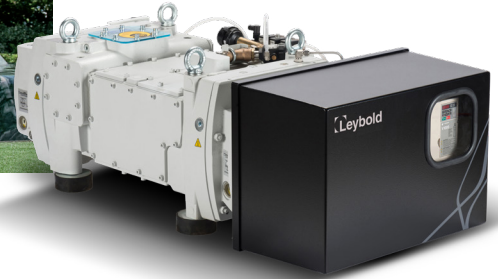
Con oltre 1000 dipendenti, 6 stabilimenti produttivi, 1 allevamento suino tipico padano, il più grande in provincia di Parma e tra i più grandi italiani, per garantire il pieno controllo sulle materie prime e 4 filiali estere in Belgio, Francia, Stati Uniti e Germania Rovagnati è saldamente tra le primissime aziende italiane di salumi. Leader di mercato nel segmento del prosciutto cotto di qualità con il marchio Gran Biscotto, oggi alcuni dei suoi prodotti, come quelli della linea Snello Gusto e Benessere sono tra i più apprezzati dagli italiani.

Nata negli anni '40 del secolo scorso come azienda di preproduzione di beni alimentari di prima necessità, negli anni '60 Paolo Rovagnati inizia la produzione di salumi specializzandosi qualche anno più tardi nel prosciutto cotto e brevettando negli anni '80 il Gran Biscotto, caratterizzato dalla marchiatura a fuoco in continuo della cotenna, che oggi ne rappresenta il fiore all'occhiello. Oggi l'eccellenza dei prodotti a firma Rovagnati è nota a moltissimi consumatori. I cibi buoni e gustosi preparati in modo sano sono, da sempre, una

passione di questa azienda. Rovagnati segue la produzione, curandone tutti i passaggi, dalla selezione delle carni e delle materie prime fino al confezionamento e alla distribuzione capillare sul territorio. La firma Rovagnati vuol essere garanzia dell'impegno diretto che l'azienda assume nei confronti dei propri consumatori. Dal 2014 l'azienda ha avviato un progetto di diversificazione acquisendo marchi storici come Berkel e più recentemente Pineider e, infine, dal novembre scorso aprendo i ristoranti Bistrò italiani.



Raffaello Ghisloti, Head of Sales Leybold Italia (sinistra) e Sergio Citterio, Plant Manager di stabilimento Rovagnati (destra)



## Leybold intervista Rovagnati

### Come è iniziata la collaborazione fra Rovagnati e Leybold?

La collaborazione ha avuto inizio nei primi anni 90, Rovagnati è da sempre molto attenta alla scelta dei propri partner e la Leybold è stata selezionata in quanto azienda storica del settore e per la sua notorietà e qualità dei prodotti.

### Quali sono i requisiti essenziali per le pompe e i sistemi per vuoto utilizzati nei processi di produzione alimentare?

Le pompe devono garantire un valore di vuoto necessario per i processi di zangolatura e confezionamento buste di affettato, e devono garantire valori ripetibili e mantenuti nel tempo.

### Come è composto un sistema tipico di pompaggio per vuoto nei processi alimentari e perchè Rovagnati acquista pompe a secco DRYVAC?

Il sistema è composto dalla tubazione, trappola del vuoto e dalla pompa. Nel processo di confezionamento, dalla pompa booster e da una pompa tradizionale. Rovagnati acquista Dryvac per una alta performance di vuoto, ripetibile nel tempo, bassi costi di manutenzione e in alcune applicazioni un notevole risparmio energetico.

### Rovagnati ha avuto un incremento di produzione grazie al nuovo sistema ideato da Leybold? Ha avuto anche dei risparmi grazie a questo nuovo Sistema?

In alcune applicazioni abbiamo avuto una diminuzione del tempo di raggiungimento del vuoto di circa il 20%, migliorando i tempi complessivi di confezionamento. Il primo sistema è stato installato circa 4 anni fa, ad oggi non riscontriamo alcun fermo produttivo causato da guasti o problemi.

### Rovagnati dedica massima attenzione alla qualità dei propri prodotti. Come riesce a garantirla e a salvarla? L'utilizzo di pompe a secco aiuta nell'evitare contaminazioni del prodotto confezionato?

L'alta qualità dei prodotti per Rovagnati è una vocazione, una scelta precisa che viene garantita attraverso l'applicazione di una vera e propria cultura della precisione che viene utilizzata in tutti i processi di produzione.

### Pompe a bagno d'olio vs pompe a secco: cambiamento dalle prime alle seconde e relativi vantaggi.

Le seconde garantiscono bassi costi di manutenzione, risparmio energetico, ripetibilità del vuoto.

### Perchè il vuoto prodotto da Leybold risulta essenziale in termini di qualità superiore?

Le pompe Leybold aiutano a mantenere standard di qualità elevati per i nostri prodotti che si traduce in qualità per i consumatori.

### Come vengono gestiti i progetti? Come si occupa Leybold degli impianti di confezionamento in vuoto di Rovagnati durante il loro ciclo di vita?

Rovagnati ha una manutenzione interna che gestisce la manutenzione ordinaria delle pompe. Per i nuovi impianti Leybold fornisce a Rovagnati i dati costruttivi di tubazioni e prestazioni.

### Impatto del Service: è veloce? Vicino alle aspettative di Rovagnati?

Fino ad ora non ne abbiamo avuto bisogno.



**Leybold**

Pioneering products. Passionately applied.

Leybold Italia S.r.l.  
Via Filippo Brunelleschi 2,  
20093 - Cologno Monzese (MI) Italy  
T +39 02 2722 31  
F +39 02 2720 9641  
sales.mi@leybold.com

ROVAGNATI S.p.A.  
Piazza Paolo Rovagnati, 1  
20853 Biassono (MB) Italy  
T +39 039 27.52.000  
F +39 039 27.52.022  
info@rovagnati.it