



Trockenlaufvorvakuumpumpe DRYVAC DV 650
Lebensmittelverarbeitungsindustrie.



Die zukunftsweisende Trockenvakuumtechnologie hält Lebensmittelverpackungs- und Verarbeitungsprozesse jederzeit am Laufen!

Rovagnati S.p.A. vertraut auf Leybold Vakuumlösungen für ihre Produktionsprozesse

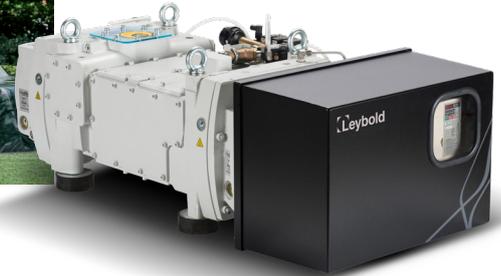
Über 1000 Mitarbeiter, sechs Produktions- und eine Schweinezuchtanlagen – typisch für Norditalien – ist Rovagnati eines der ersten italienischen Unternehmen im Bereich Wurstwaren. Rovagnati ist der größte Hersteller in der Region Parma und einer der größten in Italien mit vier Niederlassungen in Belgien, Frankreich, den Vereinigten Staaten und Deutschland, die volle Kontrolle über Rohstoffe und Produktionswege haben. Sie sind Marktführer mit der Marke Gran Biscotto für Qualitätskochschinken und heute gehören einige ihrer Produkte, wie die Snello Gusto und Benessere, zu den beliebtesten in Italien.

Der in den 1940er Jahren geborene Paolo Rovagnati erkannte den Bedarf an Lebensmittelherstellern in den 60er Jahren und begann mit der Produktion von Wurstwaren. Einige Jahre später spezialisierte er sich auf gekühlten Schinken. In den 80er Jahren gründete er die Marke Gran Biscotto, mit dem Schrifzug eines Brandzeichens auf einer Schweineschwarte, welche bis heute die Vorzeigeproduktlinie ist. Noch heute ist die hochwertige Qualität der von Rovagnati hergestellten Produkte bei vielen Verbrauchern hoch geschätzt. Hochwertige und schmackhafte Produkte, die auf gesunde Weise zubereitet werden, sind seit jeher die Leidenschaft des Unternehmens. Rovagnati

ist in die komplette Produktion eingebunden und kümmert sich um alle Schritte, von der Auswahl des Fleisches, sowie der Rohstoffe, bis hin zur Verpackung und dem regionalen Vertrieb. Die Marke Rovagnati steht hinter seinem Versprechen des Unternehmens gegenüber den Verbrauchern. In 2014 hat das Unternehmen ein Projekt der Diversifizierung gestartet und seitdem viele historische Marken wie Berkel und Pineider erworben. Zudem haben sie ein kleines und gemütliches Bistro im Herzen Mailands direkt vor der zauberhaften Kirche S. Smpliciano in der berühmten Via Garibaldi im Mode- und Designviertel Brera eröffnet, um die berühmte Marke in direkten Kundenkontakt zu bringen.



Raffaello Ghisloti, Leybold Italien (links) mit Sergio Citterio (rechts)



Interview mit Rovagnati

Wie kam es zu der Zusammenarbeit zwischen Rovagnati und Leybold?

Die Zusammenarbeit begann in den frühen 90er Jahren. Rovagnati war schon immer sehr vorsichtig bei der Auswahl seiner Partner und Leybold wurde als historisches Unternehmen für die Vakuumtechnologie in Lebensmitteln und wegen seines Bekanntheitsgrades und der Qualität der Produkte ausgewählt.

Welches sind die wesentlichen Anforderungen an die in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzten Pumpen und Vakuumsysteme?

Die Pumpen müssen einen Vakuumwert erzeugen, der für die Prozesse des Verpackens und Taumelns der Wurstwaren erforderlich ist. Dabei müssen sie wiederholbare Werte erzeugen und diese während des Produktionsprozesses beibehalten können.

Wie funktioniert ein typisches Vakuumpumpensystem in der Lebensmittelverarbeitung und hat Rovagnati die Trockenschraubpumpe DRYVAC gekauft?

Das System besteht aus den Rohrleitungen, der Vakuumfalle und der Pumpe. Im Verpackungsprozess wird es durch die Booster-Pumpe und die traditionelle Pumpe ergänzt. Rovagnati kaufte die DRYVAC wegen ihrer hohen Leistung im Vakuum, hoher Repetiergenauigkeit, sowie den geringen Wartungskosten und in

einigen Anwendungen den erheblichen Energieeinsparungen.

Konnte Rovagnati dank des von Leybold konzipierten Systems eine Produktionssteigerung verzeichnen? Konnte Rovagnati dank dieses neuen Systems Einsparungen erzielen?

Bei einigen Anwendungen konnten wir die Zeit bis zum Erreichen des richtigen Vakuumniveaus um etwa 20% verkürzen, was die Gesamtverpackungszeit verbessert hat. Das erste System wurde vor 4 Jahren installiert und bis jetzt hatten wir noch nie einen Produktionsstopp aufgrund von Ausfällen oder Problemen.

Rovagnati widmet der Qualität seiner Produkte maximale Aufmerksamkeit. Wie wird sie gewährleistet und gesichert? Hilft die Verwendung von trockenen Vakuumpumpen die Kontamination des verpackten Produkts zu vermeiden?

Die hohe Qualität der Produkte ist für Rovagnati eine Verpflichtung – eine präzise Entscheidung, für die wir eine echte und nachhaltige Kultur der Präzision anwenden, die in allen Produktionsprozessen umgesetzt wird.

Trockene Pumpen vs. geschmierte Pumpen: Was sind die relativen Vorteile für Sie?

Die erste garantiert niedrige Wartungskos-

ten, Energieeinsparung und Vakuumwiederholbarkeit.

Warum ist das von Leybold hergestellte Vakuum in Bezug auf die höhere Qualität so wichtig?

Leybold-Pumpen tragen dazu bei, den hohen Qualitätsstandard unserer Produkte aufrechtzuerhalten, was sich wiederum in der Qualität für unsere Verbraucher niederschlägt.

Wie werden die Projekte abgewickelt? Wie kümmert sich Leybold um die Vakuumverpackungssysteme von Rovagnati während ihres Lebenszyklus?

Rovagnati verfügt über eine interne Wartungsabteilung, die den normalen Service für die Pumpen übernimmt. Für die neuen Systeme stellt Leybold Rovagnati alle Konstruktionsdaten für Rohrleitungen und Leistungen zur Verfügung.

Auswirkungen des Service: Ist er schnell und entspricht er Ihren Erwartungen?

Bis jetzt haben wir ihn nie gebraucht.

