

Dans le conditionnement des aliments, le vide détermine la durée de conservation des produits finals et la vitesse d'emballage au cours du procédé de production



**On constate de plus en plus que, en ce qui concerne l'emballage des viandes en tranches et d'autres aliments hautement périssables, les systèmes de vide centralisés remplacent les systèmes utilisant de petites pompes à vide multiples afin de réduire les niveaux d'évacuation d'huile et le bruit dans les équipements de production.**

Un groupe suédois de produits alimentaire a choisi Pneumofore pour son installation de vide dans son site de production le plus récent et le plus technologiquement avancé à Swinoujscie en Pologne. Cette usine se fonde sur un système à deux étapes comportant une UV16 combinée avec des pompes Roots et une pompe UV16 de réserve additionnelle. Grâce au fonctionnement silencieux et à l'évacuation extraordinairement propre de la pompe UV ainsi qu'à l'utilisation d'un lubrifiant alimentaire de classe H2 selon le classement NSF, cette installation est devenue un autre succès. En raison du fort impact sur les conditions d'application, les attentes du client ont été plus que satisfaites.

D'autres sociétés européennes opérant dans ce même secteur ont aussi choisi les systèmes Pneumofore pour leurs dispositifs d'emballage, la majeure partie desquels sont placés dans les enceintes frigorifiques avec un gros potentiel d'amélioration. Dans son site en Italie du Nord, près de Venise, un fabricant a voulu améliorer la vitesse d'emballage, éliminer la vapeur d'huile et réduire la génération de chaleur ainsi que l'excès de bruit. Son système comportait au préalable quatre unités de 250 m<sup>3</sup>/h chacune et deux de 170 m<sup>3</sup>/h, le tout installé à l'intérieur de l'enceinte frigorifique à 2°C. Pneumofore a remplacé ce système par un système comportant une UV16 et une soufflante Roots comme unité à deux étages produisant une pression de 4 mbar(a) et accélérant la vitesse d'emballage de 20 à 24 paquets par minute. Ceci correspond à un rendement plus élevé de 20% avec des coûts de fonctionnement réduits. Les opérateurs de l'enceinte frigorifique sont tout aussi contents que le management de la société.

Des situations du type de celles-ci existent mais sont peu communes, où le fournisseur de solutions et le client interagissent sur la base d'une analyse complète de l'application et où l'amélioration d'un paramètre n'exige pas le sacrifice d'une autre performance ou d'une autre partie du système.

S'appuyant sur des décennies d'expérience en ce qui concerne les systèmes de vide, Pneumofore obtient rapidement une réputation de fournisseur leader de solutions en matière de conditionnement des aliments, où les différents niveaux de vide permettant une vitesse d'emballage plus élevée ainsi que les valeurs fortement spécifiques d'humidité et de vide sont maintenus constants, en n'employant que l'air comme seul agent réfrigérant.

Le système combiné d'une UV16 fonctionnant avec une pompe Roots en complément, à un niveau de pression absolue de 0.05 mbar(a), est installé à l'usine de Swinoujscie en Pologne. Cette installation a été commissionnée en août 2005.

### Pneumofore SpA

Via Natale Bruno 34 - 10090 Rivoli (TO) - Italy  
Tel: +39 011.950.40.30 - Fax: +39 011.950.40.40  
info@pneumofore.com - www.pneumofore.com

LOCAL CONTACT