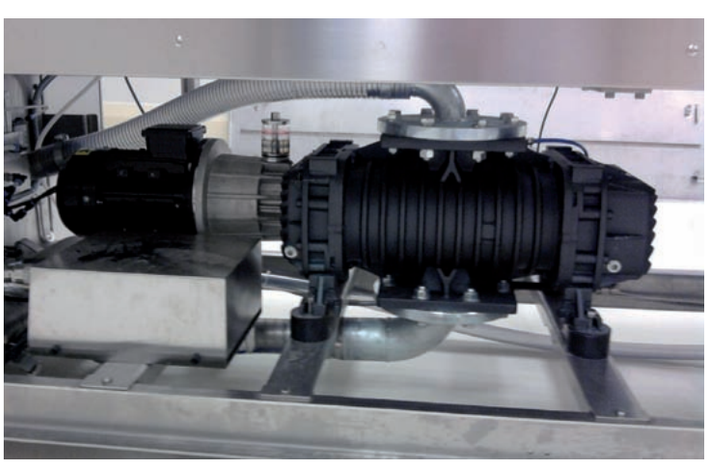
Il vuoto al servizio *dell'industria alimentare*

Vendita e assistenza tecnica di pompe e acceleratori di vuoto, compressori e soffianti a canali laterali. Molti sono i campi applicativi coperti da Service Air: dall'enologia all'imbottigliamento, dalla grafica alla plastica fino all'alimentare

In un mondo che vive ad alta velocità, Service Air è una società agile e dinamica in grado di prendere decisioni in fretta. Offrendo consulenza e assistenza tecnica specifiche è in grado di raggiungere tutti gli utilizzatori di compressori, pompe per vuoto, soffianti a canali laterali sul territorio italiano.
Di qualunque marca, italiana o tedesca, è in grado di offrire qualità, servizi personalizzati e professionali che comprendono le riparazioni e le manutenzioni preventive, oltre a un servizio help line attivo sulle ventiquattrore.
Nata nel 2007, l'azienda ha già all'attivo referenze importanti tra i piccoli e i grandi confezionatori sottovuoto, forte della pluriennale esperienza del fondatore Romeo Moscariello, di un'officina modernamente attrezzata, di personale specializzato e di un vasto assortimento disponibile a magazzino. Pompe e compressori, nuovi e d'occasione, servizio noleggio, accessori, parti di ricambio rigorosamente originali: perché usando l'originale non è vero che si spende sempre di più. Soddisfare le esigenze di realtà produttive piccole o grandi della catena del confezionamento non fa differenza, perché il servizio offerto è sempre lo stesso, e l'identificazione con i bisogni del cliente è totale.
Per snellire la comunicazione con i clienti e offrire loro nuove opportunità, Service Air ha creato un'area riservata nel proprio sito internet, dalla quale è possibile scaricare informazioni e documenti relativi al contratto di manutenzione preventiva.
Altro elemento importante è l'offerta di un usato sicuro, che comprende macchine tecnologicamente attuali.

Il vuoto nell'industria alimentare

L'ossigeno presente nell'aria permette la proliferazione di muffe e di batteri responsabili del deterioramento dei cibi. Il confezionamento sottovuoto, tramite un procedimento di eliminazione dell'aria, quindi dell'ossigeno presente nella confezione, permette di ridurre o ritardarne gli effetti. Il sottovuoto si ottiene grazie a un'azione meccanica che permette la rarefazione dell'aria, e quello che accade all'interno di una confezionatrice è molto semplice.
Una pompa per vuoto lubrificata entra in azione estraendo tutta l'aria presente nella confezione, e quindi il dannoso ossigeno. Confezionare sottovuoto un prodotto alimentare industriale, subito dopo il processo di produzione, è il mezzo migliore per proteggerne la qualità e mantenere il suo valore organolettico e nutritivo.



Acceleratore di vuoto all'interno di una nuova macchina termo formatrice

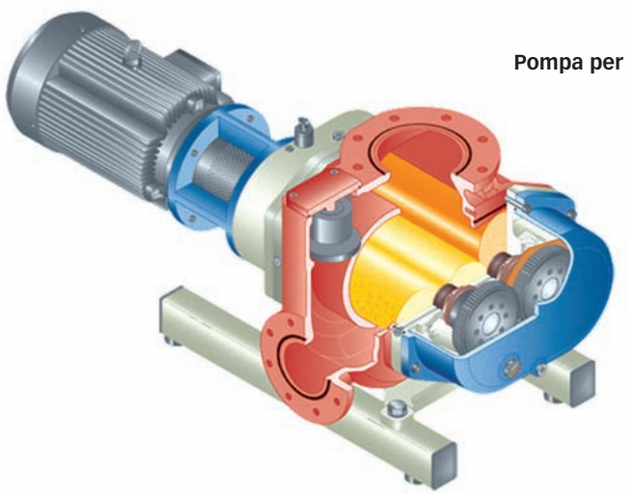
Termoformatrice Confezionamento sottovuoto

Acceleratore di vuoto installato all'esterno di una vecchia macchina termoformatrice

Lubrificazione sicura e aria pulita

Le pompe per vuoto lubrificate a palette sono utilizzate nel processo di confezionamento di molti prodotti alimentari, tra cui carni, formaggi, salumi e pasta fresca.
Le più diffuse hanno solitamente una portata di 300 m^3/h, e su una confezionatrice possono anche essere montate in coppia, in base al tipo di prodotto da confezionare e alla velocità produttiva.
Per funzionare la pompa ha bisogno di lubrificazione, una pompa di questa grandezza utilizza circa otto litri di olio, minerale o sintetico.

Ma un vero sottovuoto si ottiene solo quando il valore residuo della pressione è inferiore ai 2 mbar assoluti, anche in relazione al tipo di prodotto confezionato e al suo tasso di umidità. La maggior parte di ciò che mangiamo è il prodotto di una lavorazione industriale: carne, formaggi, salumi, scatolette, cibi surgelati, conserve, bevande, ma ormai anche pane e pasta, sono frutto dell'unione di diversi ingredienti e processi.



Pompa per vuoto roots

English TEXT

VACUUM WORKING FOR THE FOOD INDUSTRY

Sales and technical assistance for pumps and vacuum accelerators, compressors and blowers with side ducts. Service Air covers several application fields: from wine-making to bottling, from graphic arts to plastic up to the food industry

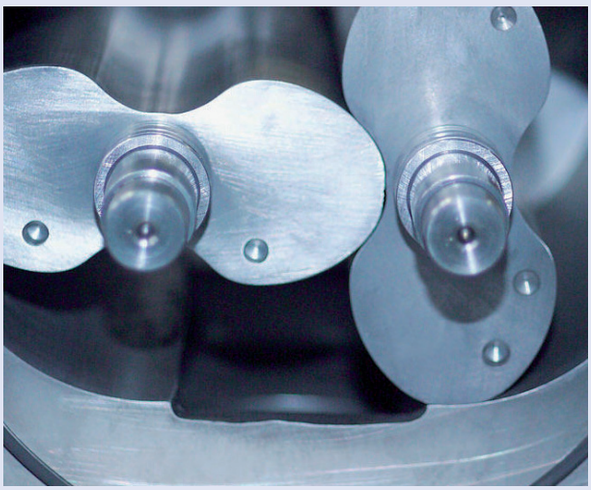
In a world living at top speed, Service Air is a flexible and fast-growing company, that can make up its mind quite rapidly. By offering specific technical consulting and customer-care it can reach all compressor, vacuum pump, side duct blowers users all over Italy. Of whatever brand, be it Italian or German, it can offer quality, customised and professional services that include preventive repairs and maintenance operations, as well as a help line service working 24 hours a day. Although it was founded in 2007, the company already boasts key customers including big and small vacuum packaging companies, relying upon the many years experience of its founder, Romeo Moscariello, on a modern equipped workshop, specialised staff and a vast product range, ready for delivery in the warehouse.
New and used pumps and compressors, rental service, accessories, strictly original spare parts: since it is not true that you spend more if you use original parts. Meeting the needs of small or large-sized companies belonging to the packaging chain makes no difference since the service offered is still the same and the identification with customer's needs is total.
To make the communication with customers more flexible and to offer them new opportunities, Service Air created a reserved area in its own Internet site, from which information and documents relating with preventive maintenance contracts can be downloaded. Another important element is the offer of safe used machines, that include hi-tech machinery.

Vacuum in the food industry

Oxygen in the air encourages the proliferation of moulds and bacteria that are responsible for food deterioration. Vacuum packaging, through an air elimination procedure, including oxygen in the package, enables to reduce or delay these effects. Vacuum is got thanks to a mechanical action that enables to rarefy air: what occurs inside a packaging machine is quite simple. A lubricated vacuum pump comes into operation by extracting all of the air in the package, as well as the noxious oxygen. By vacuum packaging a processed food product immediately after the manufacturing process is the best way to protect its quality, keeping at the same time its organoleptic and nutritional value. Yet a real vacuum is got just when the pressure's residual value is lower than 2 absolute mbars, even in relation to the type of product that is packaged as well as its humidity rate. Most foodstuff we eat everyday results from an industrial process: meat, cheese, cold cuts, tins, frozen foods, preserves, soft drinks and even bread and pasta originate from a combination of different ingredients and processes.

L'acceleratore di vuoto

Dentro la carenatura di una termoformatrice moderna pulsa un acceleratore di vuoto roots. Grazie ad un concentrato di tecnologia, sviluppa una prestazione pari a quella di una pompa per vuoto lubrificata dieci volte più grande. Il downsizing della potenza installata è stato reso possibile grazie all'adozione del Booster. Con tale sistema lo scarico dell'aria aspirata dalla confezione viene fatta confluire verso la pompa a palette ottimizzando la spinta dei gas. La pompa a palette lubrificata può essere così di più piccole di dimensioni e potrà essere installata al di fuori dell'ambiente di lavoro. Queste caratteristiche, oltre a migliorare gli ambienti di lavoro, consentono di ottenere un rendimento più elevato che, unitamente all'impiego di motori elettrici di ridotta potenza, contribuiscono a limitare i consumi assicurando prestazioni più elevate. ServiceAir, si mette a disposizione di quanti vorranno provare ad applicare un'acceleratore di vuoto roots alla propria macchina termoformatrice.



Per mantenere l'efficienza della pompa il lubrificante va sostituito periodicamente così come i filtri disoleatori che separano l'aria dall'olio permettendo alla pompa di scaricare in ambiente aria pulita. Nonostante i filtri e la manutenzione regolare se si vuole un ambiente di lavoro pulito, silenzioso e sicuro è necessario spostare le pompe installandole fuori dai reparti e lontano dalle confezionatrici.
Sistemare le pompe per vuoto lubrificate in altri locali attigui alle confezionatrici è una valida soluzione, purché tali pompe garantiscano una portata sufficiente per compensare le perdite di carico indotte dalle tubazioni più lunghe.
Naturalmente un corretto dimensionamento delle tubazioni e della loro tenuta contribuisce a garantire le prestazioni.
ServiceAir offre anche un'altra valida soluzione per ovviare al rischio di prestazioni ridotte: l'installazione in linea di un acceleratore di vuoto roots, da montare in prossimità della confezionatrice.
Oltre a garantire le prestazioni in termini di vuoto, tale pompa è in grado di incrementare la produttività riducendo i tempi di battuta con un residuo d'ossigeno inferiore nella confezione. Le pompe per alto vuoto roots funzionano a circuito chiuso, scaricando l'aria aspirata verso la pompa a palette anziché in ambiente. Il loro funzionamento non prevede parti a contatto e lubrificazione di processo.
Per questo assicurano pulizia, silenziosità e basso sviluppo di calore, ciò che le rende installabili anche all'interno delle confezionatrici di prodotti alimentari.
A parità di portata, inoltre, un gruppo per vuoto composto da pompa a palette più roots richiede una potenza installata inferiore di una singola pompa a palette più grossa.

English TEXT

Safe lubrication and clean air

Paddle lubricated vacuum pumps are used in the packaging process of many food products, including meat, cheeses, cold cuts and fresh pasta. The most widespread pumps usually have a 300 m3/h capacity. On a case packer they can be also mounted in pairs, depending on the product to be packaged and on the production speed. To work, the pump needs to be lubricated, such a pump uses about eight liters of mineral or synthetic oil. To keep the pump efficiency the lubricant must be periodically replaced, as well as the coalescing filters that separate air from oil thus enabling the pump to discharge clean air into the environment. In spite of filters and regular maintenance, if you wish a clean, silent and safe work environment, pumps must be moved, installing them outside the departments and far from the packaging machines. Arranging the lubricated vacuum pumps into other adjoining rooms next to the packaging machines is a valuable solution, provided these pumps ensure a sufficient capacity to compensate load losses caused by longer conduits.
Of course an appropriate conduit and related seal sizing guarantees top performances. ServiceAir also offers another valuable solution to face the risk of reduced performances: the inline installation of a roots vacuum accelerator to be mounted close to the packaging machine. As well as ensuring performances in vacuum terms, this pump can increase production rates, with an oxygen residue that is lower inside the package. Roots high vacuum pumps work with closed circuit, discharging the aspirated air towards the paddle pump, and not into the environment.
Their operation does not foresee any parts in contact or process lubrication. That is why they ensure cleaning, noiselessness and low heat development. This makes sure they can be installed even inside food packaging machines. With the same capacity moreover, a vacuum group composed of pallet pump plus roots requires a lower power as against a single and bigger paddle pump