

## ■ Relacja użytkownika

### Bezolejowe sprężone powietrze w firmie Lavazza

Branża:	spożywcza
Klient/miejscowość/rok:	Lavazza, Gattinara/Włochy, 2016
Zastosowanie sprężonego powietrza:	w procesie produkcyjnym
Zainstalowane produkty:	katalizator BEKOKAT®, miernik zawartości par oleju METPOINT® OCV

**BEKO TECHNOLOGIES modernizuje instalację sprężonego powietrza w jednej z najbardziej znanych i najstarszych palarni kawy na świecie, w firmie LAVAZZA dostarczając rozwiązanie podnoszące jakość produktów.**

Firma Lavazza powstała w 1895 r. i jest jedną z najbardziej znanych palarni kawy na świecie. Posiada w sumie 6 zakładów: 4 we Włoszech i 2 w innych krajach. W zakładach w Turynie i Verrès odbywa się palenie, mielenie i pakowanie kawy. W Gattinara wytwarzane są kapsułki do ekspresów Lavazza Espresso Point, Lavazza BLUE i Lavazza A Modo Mio. W zakładzie w Pozzilli powstają natomiast wszystkie bezkofeinowe produkty kawowe do przyrządzania w domach, barach, kawiarniach i biurach. We wszystkich zakładach przestrzegane są standardy środowiskowe.

Istotne w tym procesie produkcyjnym, nie tylko w firmie Lavazza, jest, aby wykorzystywane na potrzeby technologiczne sprężone powietrze nie zawierało żadnych drobnoustrojów ani węglowodorów. Trudne warunki (wysoka temperatura) uniemożliwiają osiągnięcie odpowiedniego i niezawodnego efektu tradycyjnymi metodami, jak np. filtrowanie sprężonego powietrza.



Lavazza zawsze przywiązywała dużą wagę do jakości swoich produktów i procesu wytwarzania i stale szuka innowacyjnych sposobów na podniesienie jakości.

W tym celu kierownictwo zakładu Lavazza w Gattinara zwróciło się do włoskiego oddziału BEKO TECHNOLOGIES mieszczącego się pod Turynem.

## ■ Relacja użytkownika

### Poprawa jakości sprężonego powietrza

Zadania: poprawa jakości sprężonego powietrza wykorzystywanego w procesie produkcyjnym, które ma bezpośredni kontakt z produktem, i ciągła kontrola jakości powietrza technologicznego dzięki zamontowaniu systemu pomiarowego do stałego monitorowania zawartości oleju reszkowego w sprężonym powietrzu.

Cel: zapewnienie znakomitej jakości produktu końcowego.

Analiza krytycznych punktów procesu wytwarzania wykazała, że tylko poprawa jakości sprężonego powietrza bardzo blisko miejsca jego stosowania jest w stanie przynieść odpowiednie rezultaty, bez konieczności wprowadzania większych zmian w posiadanej instalacji. Była to zatem znakomita okazja do zaprezentowania rozwiązań do przygotowania sprężonego powietrza BEKO TECHNOLOGIES i wiedzy firmy na temat złożonych relacji między systemami.

Dwa zamontowane systemy konwerterów katalitycznych z serii BEKOKAT® gwarantują firmie LAVAZZA stały dopływ sprężonego powietrza wysokiej jakości, bez oleju i drobnoustrojów, spełniając z nadwyżką najsurowsze wymagania klasy 1 normy ISO 8573-1 dotyczące zawartości oleju.



Systemy BEKOKAT® wybrano ze względu na ich wysokie parametry działania, długoterminową niezawodność i bardzo niskie koszty eksploatacji. System dopuszczony jest do kontaktu z produktami spożywczymi, a jego okres międzyprzeglądowy wynosi ponad 25 000 h godzin pracy. Tradycyjne filtrowanie sprężonego powietrza nie byłoby w stanie w tak trudnych warunkach produkcji (wysoka temperatura) zapewnić równie dobrego i niezawodnego efektu.

### Technika pomiarowa w kontroli jakości

Za stałą kontrolę jakości sprężonego powietrza odpowiada technologia METPOINT® OCV opracowana przez BEKO TECHNOLOGIES. Dzięki posiadającemu certyfikat TÜV analizatorowi oleju reszkowego METPOINT® OCV jakość sprężonego powietrza monitorowana jest w czasie rzeczywistym, w celu zapewnienia na wyjściu systemu BEKOKAT® wymagań klasy 1 normy ISO 8573 dotyczące zawartości oleju.

Firmie Lavazza bardzo chwaliła sobie kompleksową i stałą pomoc techniczną podczas realizacji projektu. W branży spożywczej związanej z produkcją napojów, w której działa Lavazza, obowiązuje zasada, że przydatność napoju do spożycia w dużej mierze zależy od całkowitego usunięcia pozostałości składników oleju i drobnoustrojów. Tylko technika katalityczna BEKOKAT® jest w stanie całkowicie usuwać olej reszkowy i drobnoustroje ze sprężonego powietrza w jednej fazie jego przygotowania. Dzięki temu Lavazza może oferować swoim klientom wysmienite i niezawodne produkty.

© 2019 BEKO TECHNOLOGIES. Kopiowanie i przekazywanie, także fragmentów, jest niedozwolone.