

Brambati - partenariat avec Lavazza

16



Brambati S.p.A et le géant italien du café Lavazza ont uni leurs forces pour un projet de haut niveau avec l'engagement de Brambati en termes d'innovation technique et des solutions flexibles. Lorsque le torréfacteur de café italien Lavazza a recherché un fabricant d'installation de torréfaction pour l'aider à agrandir son usine existante à Turin, il n'a pas eu à chercher plus loin que l'entreprise voisine avec laquelle il collaborait sur les huit dernières années.

Brambati S.p.A a été retenu, pour fournir trois torréfacteurs Advanced Specialty BR 6000 de dernière génération, ainsi que l'ingénierie complète de l'usine.

« Le BR 6000 entièrement automatisé donne à Lavazza un contrôle total sur le processus de torréfaction, avec la possibilité d'adapter le profil de torréfaction pour modifier les caractéristiques spécifiques et les points forts de la saveur », a déclaré Fabrizio Brambati, président de Brambati.

« Lavazza dispose de nombreux outils avec lesquels travailler, à la fois pendant le processus de torréfaction et la phase d'analyse, pour comprendre quels paramètres nécessitent des ajustements

afin d'augmenter la qualité du produit final. Ce réglage fin peut être effectué en temps réel pendant ou après le process de torréfaction.

Fabrizio Brambati indique que « les machines seront mises en service dans nos ateliers avant la livraison et toutes les caractéristiques seront vérifiées par un dispositif 3D à balayage laser, afin de s'assurer que les torréfacteurs soient installés simplement ».

« Chaque installation est un défi, mais du fait que les machines sont pré-vérifiées, nous nous attendons à une installation en douceur. »

Fabrizio Brambati dit que parce que le projet a été arrangé avec des délais précis et des ressources adéquates, les deux entreprises sont prêtes à faire face à tout problème éventuel lié à la chaîne d'approvisionnement.

« Nous sommes extrêmement satisfaits que cet engagement ait été reconnu par une grande entreprise comme Lavazza, qui a atteint l'excellence connue des consommateurs du monde entier, grâce à son utilisation de matières premières de haute qualité et à la plus grande attention portée aux processus de production », déclare Fabrizio.

Le partenariat de Brambati avec Lavazza a débuté en 2014 et s'est poursuivi avec de multiples collaborations visant à moderniser les usines de certains sites de production du groupe Lavazza.

« Nous avons toujours eu une excellente relation avec Lavazza. Ils nous ont fourni une assistance illimitée et nous apprécions vraiment d'avoir un partenaire qui écoute nos idées et prend en compte nos commentaires », a déclaré Fabrizio.

« Nous apprenons constamment les uns des autres et le fait d'avoir tissé des liens avec une entreprise aussi importante avec une grande expérience et des connaissances, signifie beaucoup pour Brambati. »

Fabrizio affirme que la cohérence de l'équipement de torréfaction de Brambati et de sa technologie de pointe s'est avérée être la solution idéale pour le dernier projet d'expansion du torréfacteur de café mondial.

« Nous sommes fiers que nos produits soient adaptables et fiables. Nous savons que Lavazza est une entreprise qui travaille sans relâche pour s'assurer que son équipement de torréfaction garantit les mêmes résultats 24 heures sur 24, et grâce à nos systèmes de contrôle et à nos logiciels avancés, il est facile de s'assurer que tout se passe bien », explique Fabrizio.

« Les machines sont très fiables et très efficaces. Nous avons amélioré l'accessibilité à tous les points des machines pour assurer une maintenance rapide. »

Chaque torréfacteur est capable de produire 600 kilogrammes de café par lot et jusqu'à cinq lots par heure, ce qui équivaut à trois tonnes de café vert par heure. Ce volume contribuera grandement à aider Lavazza à servir plus de 30 milliards de tasses de café consommées dans le monde chaque année.

Brambati assiste également Lavazza dans l'ingénierie de l'usine liée à l'expansion de son usine existante de café vert et de café torréfié. L'usine de café vert augmentera sa capacité de stockage avec l'ajout de lignes de convoyeurs pour une flexibilité accrue.

L'agrandissement de l'usine de café torréfié comprendra des systèmes de dosage et de contrôle des produits, avec différents types de convoyeurs pneumatiques, mécaniques et à disques, et une section de stockage.

« L'installation de systèmes hautement automatisés permet un contrôle en temps réel de tous les éléments du processus de production », explique Fabrizio.

« Avec le nombre de contrôles de sécurité dont disposent nos machines de torréfaction, nous pouvons garantir que tout problème éventuel est surveillé avant qu'il ne se produise. Si vous rencontrez un problème, nos opérateurs sont disponibles à toute heure de la journée pour intervenir et résoudre un problème immédiatement.

Brambati a été confirmé comme le fournisseur d'installations de torréfaction de choix après un certain nombre d'essais et de tests de machines, et une évaluation de l'entreprise du point de vue de l'entreprise elle-même.

Cela comprenait la fiabilité financière de Brambati, la logique de fonctionnement de l'entreprise et la compréhension de la nécessité de mettre en œuvre des systèmes capables de préserver l'environnement et de réduire son impact environnemental, ce qui est d'une grande importance pour Lavazza.

Elle a réussi haut la main, remarqué pour son équipement économe en énergie et sa tolérabilité des process.

« Toute la technologie utilisée vise à garantir une efficacité maximale en termes de consommations et de réduction des émissions », explique Fabrizio.

« Par exemple, l'équipement de torréfaction a des capacités de recyclage de l'air chaud, ce qui permet de réutiliser une grande partie de la chaleur créée dans le processus de torréfaction sans pénaliser la qualité, mais en réduisant considérablement les besoins en énergie et les émissions. »

Brambati propose également des postcombustions modulatrices. Ces brûleurs fonctionnent en conjonction avec l'équipement de torréfaction et ajustent automatiquement leurs niveaux de puissance en fonction des activités de torréfaction, tout en réduisant les émissions et les odeurs créées pendant le processus de torréfaction.

« Ces postcombustions ne fonctionnent qu'au niveau requis. Parce que différentes phases du processus de torréfaction produisent différents niveaux d'échappement, ces brûleurs « parlent » avec l'équipement de torréfaction, afin de limiter la consommation d'énergie et de maintenir une efficacité élevée », explique Fabrizio.

Il ajoute que les postcombustions, associées à un convertisseur catalytique, un dispositif qui réduit les gaz générés par le processus de torréfaction, ont montré à Lavazza à quel point l'entreprise est déterminée à réduire son empreinte environnementale.

« La haute technologie, la fiabilité et l'attention portée à l'impact environnemental sont les valeurs qui nous ont amenés à choisir Brambati comme partenaire pour ce projet d'expansion de nos usines de production. Lavazza recherche l'excellence à tous les niveaux, de la sélection du café à la tasse », a déclaré le directeur des opérations de Lavazza, Eleuterio Quagliarini, dans un communiqué de presse.

Fabrizio affirme que l'une des principales forces de Brambati réside dans sa capacité à écouter, à différencier les propositions et à développer des solutions basées sur les besoins spécifiques des clients.

« Nos clients ont toujours été pris en charge, même à distance. Nous avons organisé des webinaires à distance pour des entreprises du monde entier et nous utilisons largement la mise en service virtuelle », explique-t-il.

« Nos techniciens sont en mesure d'effectuer des tests et de former des opérateurs en ligne à l'étranger pour assurer la continuité de nos normes de qualité élevées, un aspect crucial pour une entreprise qui produit plus de 30 tonnes de café toutes les heures, 24 heures sur 24. »

Une fois le projet terminé, Fabrizio dit que ce sera une célébration de deux entreprises italiennes toutes deux engagées dans l'excellence du café – dans la transformation et la tasse.

« Après avoir travaillé avec Lavazza pendant de nombreuses années, nous pensons que ce partenariat stratégique a profité à tous, de nos entreprises à nos consommateurs. Nous espérons qu'après ce projet d'expansion, il sera suivi d'autres projets d'expansion, afin de développer davantage les deux sociétés », a déclaré Fabrizio.

Pour plus d'informations, visitez www.brambati.it ou www.lavazza.com.au
Cet article est paru dans l'édition d'avril 2022 de BeanScene. Abonnez-vous [ICI](#).