

Busch, le spécialiste du vide au service des industries agroalimentaires



DOSSIER DE PRESSE CFIA 2011

HALL 5 STAND E26 F27



Busch France
16 rue du Bois Chaland
91090 Lisses
01 69 89 89 89
www.busch.fr

CONTACT PRESSE : Aurélia JOURDAIN – TARA [aj@tara-communication.com](mailto:tara.aj@tara-communication.com) 01 49 30 10 70

Sommaire:

- **Busch, leader international du vide industriel** 3
 - Busch, le plus grand fabricant de pompes à vide, surpresseurs et systèmes industriels du marché
 - Le service Busch
 - Le coût total
- **Busch, le spécialiste du vide au service des industries agroalimentaires** 4
 - Le vide : un élément fondamental pour la conservation et l'emballage des aliments
 - Busch, une référence mondiale pour les industries agroalimentaires
 - La philosophie Busch
 - Les pompes à vide Busch
- **R5 Oxygène, performance et sécurité dans l'atmosphère modifiée** 5
 - La plus performante du marché
 - Une sécurité optimale certifiée

Busch, leader international du vide industriel



Busch France

Dirigeant : Eric LEBRETON
 Effectif : 49 personnes
 Date de création : 1979
 CA 2010 : 15 millions €
 Siège : Lisses (91)

Au service des clients

- Bureau d'études
- Atelier de montage et banc d'essai avec acquisition en temps réel, 4000 m²
- Atelier de maintenance et de réparation
- Conception Bureau d'études, CAO

Busch, au cœur de l'industrie dans le monde entier

En 2011, Busch Pompes à vide et Systèmes emploie 2200 personnes et offre le plus grand choix au monde de pompes à vide pour les applications industrielles : agroalimentaire, emballage, chimie, pétrochimie, pharmacie, arts graphiques, environnement...

Les 55 filiales de Busch sont installées dans 38 pays et diverses autres agences Busch sont situées dans plus de 30 pays. Busch est le plus grand fabricant de pompes à vide, surpresseurs et systèmes industriels du marché.

L'entreprise de plus de 45 ans propose :

- Pompes à vide, systèmes de vide et surpresseurs industriels.
- Centrales de vide standard et sur-mesure
- Centralisation des installations de vide existantes
- Nombreux accessoires : vannes de régulation de vide sans fuite, vacuomètres, filtres, capots d'insonorisation, supervision, etc.
- Solutions spécifiques pour les atmosphères explosives avec ses systèmes ATEX conformes à la directive 94/9/CE.
- Pompes version Oxygène pour l'emballage alimentaire (...)

Le service Busch

Depuis de nombreuses années, Busch se met au service du client, depuis la conception de produits adaptés à chaque application, jusqu'à son service après-vente.

Eric Lebreton, Directeur Général de Busch France explique : "Notre force réside dans notre capacité à concevoir, développer et déployer des systèmes complets de centralisation de vide. Notre service après-vente assure, sur site ou en atelier, la maintenance de pompes à vide de toutes marques ainsi que la fourniture de pièces détachées et de consommables. Notre parc de pompes de location permet d'assurer la continuité du service, dans le cadre d'un contrat de maintenance, ou un apport de ressources temporaires pour faire face à une surcharge de production".

Le COUT TOTAL

Sachant que le coût d'achat d'une pompe à vide ne représente qu'environ 20 % de ce qu'elle coûte sur toute sa durée de vie, Busch travaille avec ses clients dans une optique de COUT TOTAL en intégrant les coûts de maintenance, de consommables, d'énergie, de fuites de vide, de pertes de charges mais également des éléments indirects comme la mauvaise optimisation ou les arrêts de production. Les clients bénéficient ainsi des solutions les plus avantageuses du marché sans aucune surprise.

Busch, le spécialiste du vide au service des industries agroalimentaires

Busch possède une expertise et un savoir-faire de longue date dans le domaine puisque le Dr Karl Busch destinait déjà sa première pompe à vide, en 1963, à l'industrie de l'emballage de la viande.

Le vide : un élément fondamental pour la conservation et l'emballage des aliments

Les industries agroalimentaires utilisent le vide pour exécuter de nombreuses tâches. En plus de l'emballage et la transmission pneumatique, le vide intervient dans la préparation et le traitement de produits alimentaires. Les pompes à vide sont utilisées pour le malaxage, la cuisson sous vide, l'évaporation, le dégazage, la stérilisation, le thermoformage, l'embouteillage, ...

L'oxygène présent dans l'air est un important facteur d'altération des aliments. La mise sous vide permet de l'éliminer et de favoriser la conservation des produits.

Leur conditionnement se fait principalement sous deux formes : l'emballage sous vide et l'emballage sous atmosphère modifiée.

Dans le conditionnement sous vide, l'air est évacué et l'emballage soudé par la machine. Lorsqu'il ressort de la machine, le produit est soumis à la pression atmosphérique qui provoque sa compression dans l'emballage, à l'instar du café ou des cacahuètes salées.

L'emballage sous atmosphère modifiée débute également avec une mise sous vide du produit. Ensuite, l'injection de gaz précisément dosés permet de compenser la pression atmosphérique. L'air peut être remplacé par :

- un gaz non oxydant, le plus souvent de l'azote, utilisé pour les produits non comprimables comme les salades en sachet
 - un composé d'oxygène à 70 % et de dioxyde de carbone à 30 %.
- L'oxygène entretient l'aspect frais des produits emballés et le CO₂ les préserve des bactéries. Ce procédé est notamment utilisé pour le conditionnement des viandes rouges (steaks, steaks hachés, saucisses...) afin qu'elles gardent une agréable coloration rouge.

Busch, une référence mondiale pour les industries agroalimentaires

Références mondiales pour les applications d'emballage et de process des filières agricoles et agroalimentaires, les pompes Busch ont un impact déterminant sur : l'augmentation des cadences et la réduction des coûts d'exploitation grâce à une faible consommation d'énergie et une maintenance réduite, l'optimisation des cadences, l'homogénéité des produits traités grâce à une constance inégalée du vide, la qualité des conditions de travail (moins de bruit, de vibrations et de chaleur dégagés dans les locaux).



La philosophie Busch

Proposer des systèmes de vide toujours plus simples à utiliser, plus performants et dédiés à la spécificité de chaque industrie.

Les pompes à vide Busch

équipent les machines de table, les thermoformeuses, les operculeuses, les machines à thermo-sceller, les machines à cloches, les carrousels, les machines d'emballage avec injection d'oxygène



R 5 version oxygène : performance et sécurité dans l'atmosphère modifiée

L'emballage sous mélange d'oxygène et de dioxyde de carbone nécessite le recours à une pompe spéciale car un état explosif peut résulter de la mise en contact de l'oxygène pur et des composés d'hydrocarbure contenus les pompes à vide.

C'est pourquoi la pompe à vide R 5 version Oxygène Busch a été spécialement développée pour toutes les applications impliquant l'injection d'oxygène et pour l'aspiration de mélanges gazeux comportant plus de 21 % d'oxygène.

La plus performante du marché

Cette pompe se distingue par une pression limite inférieure à 0,1 mbar absolu pour des débits allant de 3 à 1 600 m³/h et par une courbe de pompage très rapide sur l'ensemble de la zone de travail. Ces qualités apportent une grande fiabilité dans les procédés de conditionnement nécessitant le balayage ou la réinjection de gaz.

Elle bénéficie en outre des « atouts » de la gamme R 5 qui offre la vitesse de pompage la plus performante à l'heure actuelle et une stabilité du vide inégalée, permettant un process industriel plus précis et plus fiable. La gamme R 5 restitue encore 70 % de débit nominal à 1 mbar, ce qui est source d'économies d'énergie.

Une sécurité optimale certifiée

Fidèle à sa démarche qualité, Busch a porté un soin particulier à la technologie et à la sûreté de ces pompes version Oxygène, garantissant ainsi la sécurité de ses utilisateurs.

Les pompes à vide R 5 version Oxygène sont certifiées par le BAM*, bureau de certification officiel allemand. Cette certification garantit la compatibilité des matériaux non métalliques entrant dans la composition de ces pompes avec des procédés industriels comportant des concentrations élevées en oxygène.

L'intégralité des composants internes de la pompe (pièces internes, joints, graisse, huile...) est exempte de tout composant hydrocarbure, rendant les risques d'explosion quasi-nuls.

Si toutefois l'introduction extérieure d'éléments hydrocarbures causait l'explosion de la pompe, sa conception spéciale permettrait de contenir cette explosion et d'en empêcher la propagation.

Par ailleurs un lubrifiant spécial de synthèse assure un fonctionnement sans risques face à de fortes concentrations d'oxygène. De même lors du montage, l'utilisation de chiffons gras et de graisses contenant des molécules carbonées est interdite.

De couleur rouge, sa signalétique participe à la sécurité de ses utilisateurs en la distinguant des autres pompes à vide.

* Bundesanstalt für Material-forschung und -prüfung



Pompes à vide et Systèmes

16 rue du Bois Chaland

91090 Lisses

01 69 89 89 89

www.busch.fr

