



REPRISE SOUS UN MÉLANGEUR POUR ALIMENTER UNE ENSACHEUSE-PESEUSE

Le besoin

Basée à Saint-Maurice-de-Lignon (43), la société Souchon d'Auvergne, filiale du groupe Savencia, souhaitait moderniser et rationaliser son système d'ensachage-pesage de ses mélanges de sel et épices pour salaison.

Les matières premières

Le sel et les épices sont conditionnés en sac de 15 kg.

Le processus mis en oeuvre

Dans le cadre de la modernisation de son atelier de conditionnement de sel et d'épices pour salaison, la société Souchon d'Auvergne a opté pour un équipement complet intégrant une ensacheuse-peseuse reliée, à nouveau mélangeur, par un Transitube de 4 m. « Notre premier objectif était de fiabiliser l'étape de pesée pour le remplissage de nos sacs de 10 à 15 kg, précise le responsable de l'atelier. Nous atteignons désormais une précision de +/- 50 g en réduisant de manière considérable les interventions manuelles, notamment les rectifications de poids, qui étaient chronophages. Le gain de productivité atteint environ 30%. »

En parallèle, Souchon d'Auvergne a renforcé la sécurité de son process de transfert en réduisant l'empoussièrement de l'atelier. « La vis flexible garantit un convoyage hermétique sans déphasage en sortie de mélangeur améliorant nettement les conditions de travail des salariés, confirme le coordinateur des travaux. Apia Technologie a su nous accompagner dans notre réflexion globale. Nous avons même réussi à réemployer notre ancien convoyeur pneumatique qui, aujourd'hui, assure le remplissage, en amont, du mélangeur. »