

TRANSFERT ET DOSAGE DE SEL DANS UN ATELIER DE PRODUCTION D'ENZYMES

Un acteur, leader sur le marché des ingrédients nutritionnels, souhaitait sécuriser et fiabiliser l'alimentation en sel de ses cuves de production d'enzymes. L'industriel a fait confiance à APIA Technologie pour concevoir les solutions à intégrer au cœur d'un réseau d'une douzaine de cuves, dans un environnement particulièrement humide.

Le besoin

Le fabricant producteur d'enzymes poursuivait deux objectifs. Le premier consistait à supprimer une trémie mobile qui avait été identifiée comme dangereuse (déplacement de charges lourdes sur un monorail). Le deuxième objectif était de moderniser certaines lignes de transfert qui n'étaient plus utilisées à cause de problèmes de prise en masse du sel.

La poudre à transférer

Le sel à transférer est stocké en silo extérieur. Un réseau automatisé pré-existant qui avait déjà été fourni par APIA Technologie, distribue le sel vers une partie de l'atelier.

Le process

Pour alimenter six cuves de préparation, APIA Technologie a intégré deux nouveaux circuits de transfert aux lignes sel déjà opérationnelles. Les aiguillages et vannes automatiques permettent de gérer les appels matières et les arrêts et redémarrages en cascade des vis. Des trémies tampons équipées de dévoûteurs pré-dosent les batchs de sel en amont des cuves. Des vis de distribution alimentent ensuite les cuves en continu. Disposées sur pesons, les cuves sont dissociées mécaniquement du réseau amont par des manchettes souples de connexion.

Le transfert de sel dans un environnement spécialement humide a nécessité diverses précautions. Une attention particulière a été portée à l'étanchéité du circuit (tubes, raccords, manchettes), et des interfaces milieu sec / milieu humide équipent toutes les descentes de tuyauterie vers les cuves. Enfin, l'ensemble du matériel en contact avec le produit est en inox 316L.

Les objectifs de débit (2t/h) et de précision (+/- 30g) ont été atteints.

Le client : Ce leader mondial des ingrédients nutritionnels commercialise ses préparations pour l'industrie alimentaire, les compléments alimentaires, la nutrition infantile et médicale. Lipides, vitamines, et enzymes figurent à son catalogue de solutions. Ses formulations facilitent la digestion, réduisent le cholestérol améliorent la circulation sanguine, ou encore boostent le système immunitaire.

APIA Technologie : Spécialiste du transfert et du dosage des poudres, Apia Technologie améliore la performance industrielle des usines agroalimentaires, quelle que soit leur taille : productivité, remise aux normes alimentaires, sécurité ATEX. Les experts APIA accompagnent les industriels de l'analyse du besoin à la mise en service.



Doseur de sel avec dévoûteur

