



APTUNION - TRANSFERT D'UN MÉLANGE DE SUCRE ET DE PECTINE VERS UN CUISEUR

Le besoin

Spécialiste des fruits confits, la société Aptunion, basée à Apt (84), souhaitait, sur sa ligne de pépite de fruits, optimiser son mélange de sucre et de pectine transféré vers un cuiseur

Les matières premières

Le sucre est conditionné en sacs de 25 kg, la pectine, en sacs de 20 kg et 25 kg.

Le processus mis en oeuvre

Dans le cadre de la montée en puissance de son activité de pépites et nuggets de fruits, Aptunion a installé un poste vide-sac permettant d'améliorer la qualité de son mélange de sucre et de pectine transféré vers un cuiseur. « **L'un des enjeux était de réduire la pénibilité pour les opérateurs qui dépotent désormais beaucoup plus facilement les sacs, confirme Florian Latournerie, responsable de l'unité de production. L'ergonomie du poste est optimale tout comme la sécurité du transfert.** »

Une vis flexible de 3,5 m, totalement étanche, relie le poste vide-sac à la cuve de cuisson. « **La présence d'une interface milieu sec/milieu humide évite les remontées d'humidité dans la vis. Par ailleurs, le fait de travailler en circuit fermé a limité l'empoussièrement de l'atelier.** »

Sur les conseils d'Apia Technologie, Aptunion a opté pour une station équipée d'une aube de prémélange intégrée. « **Cet équipement nous assure une homogénéité du mélange sucre/pectine, qui, de fait, contribue à une meilleure productivité de cette ligne. Il nous a évité l'acquisition inutile d'un mélangeur supplémentaire.** »