



Les sirops Bigallet



Reprise du sucre cristal sous les silos souples

## BIGALLET INSTALLE DEUX SILOS SOUPLES DE SUCRE CRISTAL

Le spécialiste des sirops et spiritueux basé en Isère a fait appel à APIA Technologie pour concevoir le circuit de transfert automatisé du sucre cristal depuis les silos jusqu'à la cuve de dilution.

### Le besoin

Bigallet a profité des travaux d'extention de son usine pour mener une réflexion de fond sur ses approvisionnements en sucre. Décision a été prise de remplacer l'utilisation du sucre liquide par du sucre cristal sec plus avantageux à l'achat et dont la dilution en cuve de préparation est plus facile à maîtriser. Le projet consiste à soutirer le sucre des silos et à alimenter le fondoir en automatique.

### La poudre à transférer

Le sucre cristal est désormais approvisionné en vrac et stocké dans deux silos souples.

### Le process

Le sucre en poudre est transféré depuis les deux silos souples situés au rez-de-chaussée, vers le fondoir à l'étage supérieur. Le fondoir est placé sur un système de pesage permettant d'automatiser les recettes.

Sous chaque silo, une vis Transitube® extrait le sucre et alimente la vis principale de transfert jusqu'aux fondoirs.

« Le fondoir sur chaîne de pesage est alors alimenté de manière automatique ce qui apporte des avantages économiques, mais aussi qualitatifs » .

Toutes les précautions ont été prises pour garantir la fiabilité du transfert du sucre. D'une part, un égrugeonneur a été installé en sortie de chaque silo pour émousser les éventuels blocs formés pendant le stockage. D'autre part, une interface sec/humide placée en entrée de cuve de préparation évite les remontées d'humidité dans le circuit sec. Ces deux équipements garantissent la bonne alimentation du fondoir et limitent ainsi les arrêts de production.

L'ensemble est conforme atex 20/22.

### Les perspectives

Ce projet s'inscrit dans stratégie globale d'investissements visant à automatiser l'approvisionnement du sucre sur les lignes de production. La direction Bigallet souhaite ainsi réduire la pénibilité des tâches, tout en améliorant la qualité et la productivité dans l'usine.

**Bigallet** : Basée à Val-de-Virieu (38), l'usine Bigallet produit des sirops de fruits et des spiritueux comme le génépi, le rhum, de liqueurs variées principalement distribués en hôtel-restauration.

**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.