APIA technologie | TRANSFERT & DOSAGE SUR VOTRE CHAÎNE DE PRODUCTION

DARDENNE AUTOMATISE LE CHARGEMENT DE TROIS CONCHES DANS SA NOUVELLE UNITE DE CHOCOLATERIE

Dans le cadre de la construction de sa nouvelle unité de production, Dardenne fabricant de chocolats traditionnels haut de gamme a souhaité automatiser le chargement de ses trois conches. Il a fait appel à APIA Technologie pour fiabiliser le transfert des poudres vers ses équipements sans impacter le process existant.



Ballotin de chocolats



Alimentation de l'ensacheuse

Le besoin

Dans son nouvel atelier, le chocolatier visait une maîtrise rigoureuse des flux matières et des conditions d'hygiène, en conformité avec les normes les plus strictes de la profession. Dans le nouveau bâtiment, l'objectif était d'installer un poste de dessachage fixe, dédiée à l'alimentation de trois conches, et de réutiliser un vide-sacs mobile existant pour alimenter l'ensacheuse. La nouvelle installation devait assurer la continuité du savoir-faire et la répétabilité des fabrications.

Les matières premières

Sucre biologique, poudre de lait 0 % conditionnées en sacs

Le processus mis en œuvre

Le nouveau poste de dessachage fixe, conçu selon les standards alimentaires APIA Technologie, est constitué d'une trémie vide-sacs de forme pyramidale équipée d'un repose-sac et d'une grille de protection de l'opérateur. Une détection de niveau hygiénique, permet d'automatiser l'alimentation du process en aval. Les poudres sont ensuite transportées sur 6 m par un ensemble de transfert de type T12. Un jeu d'aiguillages dirige les ingrédients vers les trois conches, assurant une distribution séquentielle des matières. L'alimentation des conches n°1 et n°2 est réalisée gravitairement, alors qu'une autre vis prend le relai pour atteindre la conche n°3 située à 4 m. Les vis de transfert sont équipées de pots à démontage rapide qui permettent les vidanges en marche arrière et facilitent les opérations de nettoyage et de changement de matière.
Par ailleurs, dans une logique de revamping vertueux, un ancien poste vide-sacs mobile a été modifié pour alimenter l'ensacheuse.

Retour d'expérience

La mise en place de ce poste vide-sacs fixe permet de sécuriser et de fiabiliser l'alimentation des conches dans le nouveau bâtiment, tout en capitalisant sur un principe de fonctionnement déjà maîtrisé par les équipes de production.
L'utilisation d'équipements standards APIA (trémie vide-sacs, ensembles de transfert tubulaires, aiguillages et dispositifs de détection de niveau) garantit une exploitation simple, hygiénique assurant la régularité du process de fabrication.

Dardenne : La Maison fondée en 1897 près de Luchon (31) perpétue la fabrication de chocolats à partir de la fève broyée, selon un procédé traditionnel certifié Bio, dans le respect du savoir-faire des maîtres chocolatiers et dans une démarche orientée santé et bien-être.
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.