



OPTIMISATION DU DOSAGE DE SEL DANS LA FABRICATION DE NEMS

Le besoin

Un grand groupe industriel agroalimentaire souhaitait améliorer le dosage du sel dans la fabrication de nems tout en améliorant l'ergonomie du poste.

Les matières premières

Le sel est conditionné en sac de 25 kg.

Le processus mis en oeuvre

Jusqu'ici versé manuellement par les opérateurs, le sel, rentrant dans le process de fabrication des nems, est désormais intégré dans le mélangeur grâce à une trémie de pesée alimentée, via une vis flexible de 3 m, par une trémie de conditionnement. **« L'un des objectifs était d'améliorer l'ergonomie de ce poste en supprimant la nécessité de faire des allers-retours en hauteur pour incorporer le sel dans la préparation, précise le chef de projets ingénierie. En remplissant chaque matin la trémie, nous évitons aussi les oublis d'intégration du sel puisque désormais la pesée est totalement automatisée. »**

L'industriel confirme surtout avoir optimisé la précision du dosage du sel. **« Nous sommes dans un ordre de grandeur de +/- 50g pour 4 kg. C'est une véritable satisfaction dans la gestion de la matière première. »**

Enfin, pour assurer une productivité totale, la trémie de stockage a été équipée d'une trappe de fermeture. Couplée au Transitube, qui assure un convoyage en circuit fermé, elle limite les interactions entre le sel stocké et l'environnement de travail humide.