APIA technologie | TRANSFERT & DOSAGE SUR VOTRE CHAÎNE DE PRODUCTION

DANS SON ATELIER DE CONDITIONNEMENT MICHEL COME AUTOMATISE L'ENSACHAGE DE PAQUETS DE FARINE DE MAÏS ET DE POIS CHICHE

Dans ses locaux de Rambouillet, la société Michel Côme a optimisé son atelier de conditionnement. Le grossiste en produits d'épicerie fine a fait appel à APIA Technologie pour transférer les farines de maïs et de pois chiche jusqu'à l'ensacheuse, en tenant compte de la très mauvaise coulabilité de ses produits.

Le besoin
Les établissements Michel Côme importent, préparent et conditionnent les farines en sachets et sacs de 500 g à 25 kg. En 2021, l'entreprise investit dans une nouvelle ensacheuse verticale et décide de remplacer le transfert pneumatique des farines de maïs et de pois chiche par une vis mécanique. L'objectif était donc de transférer efficacement ces farines depuis une station de de vidange big-bags vers la conditionneuse.

Les matières premières *:*
Les farines sont conditionnées en big-bag d'une tonne.

Le process
Les big-bags sont chargés sur la station de vidange déjà en place. Sous le big-bag, les farines tombent dans une trémie à fond plat équipée d'un dévoûteur qui pousse la matière vers la suite du process. Depuis le coffret de commande, l'opérateur lance les productions en fonction des farines à conditionner. Un ensemble de transfert par vis flexible transporte ensuite la bonne quantité de produits vers la conditionneuse grâce au dosage par dépesage du big-bag.
Prévu pour une utilisation multiproduit, l'ensemble de transfert est conçu pour être rapidement démontable en toute sécurité, et entièrement vidangeable entre deux recettes.
Pour optimiser le coût d'investissement, certains achats ont été réalisés en direct avec les partenaires d'APIA Technologie qui s'est ensuite chargé de la conception globale de l'installation et des interfaces assurant la continuité du processus entre les équipements.

"La décision d'opter pour APIA a été largement influencée par les recommandations du fournisseur de la machine Purepack et ce choix s'est confirmé gagnant. Les opérateurs apprécient particulièrement la simplicité d'utilisation de cet équipement, tout en soulignant sa fiabilité". Un responsable a également mis en avant "l'accompagnement d'APIA tout au long des différentes phases du projet".

MICHEL COME :
Situé à Rambouillet, dans les Yvelines, les Établissements Michel Côme ont su perpétuer l'esprit de l'entreprise familiale fondée au début des années 1900. Le grossiste conditionne et distribue ses produits haut de gamme à destination des professionnels de la restauration et de la vente au détail, sous ses marques Family Éléphant et Tersol.

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.