



Carambar Atomic



Vide -sacs avec hotte aspirante

CARAMBAR & CO SÉCURISE LA FABRICATION DES CARAMBAR ATOMIC

A l'occasion du déménagement de l'usine de Marcq-en-Baroeul vers celle de Bondues (59), Carambar & Co a investi dans un système Apia Technologie pour préparer le mélange dédié à ses Carambar piquants et acides.

Le besoin

Carambar & Co voulait **moderniser le process de mélange de la poudre piquante** destinée à être intégrée aux Carambar Atomic. Ce fourrage devait être préparé de façon autonome, au plus près de la ligne, pour éviter les contaminations croisées et limiter les risques de mottage. Le tout dans un environnement Atex (Atmosphère explosive).

Les poudres à transférer

Le sucre et les acides sont conditionnés en sacs de 25 kg.

Le process

Apia Technologie a installé le vide-sacs et les systèmes de transfert associés, et a coordonné l'installation du mélangeur. A une dizaine de mètres de la ligne de fabrication, un opérateur vide les sacs de matières premières (sucre et acides) dans un mélangeur à socs de 275 kg. **Le vide-sacs est doté d'une hotte aspirante.** Celle-ci capte les poussières qui auraient pu être irritantes pour le personnel. Le contenu du mélangeur est ensuite **vidé gravitairement et via une interface étanche** dans des containers de transport vers la ligne. Ce fourrage est incorporé dans les boudins de pâte, après extrusion. Ceux-ci sont refroidis, étirés, et coupés avant conditionnement.

Le retour d'expérience

«Le dispositif mis en place par Apia Technologie est opérationnel depuis la fin d'année dernière. Nous sommes satisfaits de son fonctionnement et du résultat obtenu. Il nous permet de préparer le mélange de façon autonome et en toute sécurité. Entre la sortie du mélangeur et la trémie de réception, aucune poussière ne sort grâce à la mise en place d'un joint gonflant. Il nous permet aussi de préparer le mélange juste quand il le faut. De cette façon, nous limitons la reprise d'humidité sur cette poudre très hygroscopique », souligne le chef de projet technique.

Carambar & co : L'entreprise française Carambar & Co fabrique des confiseries sous différentes marques (Carambar, Terry's, Lutti, Kréma, La Pie qui Chante, Malabar, pastilles Vichy, rochers Suchard, Poulain). Elle compte cinq usines en France, dont Bondues (59) son site principal.

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.