

MARIE SURGELÉS DOSE LE SUCRE DE FAÇON ERGONOMIQUE

Dans son usine de Chacé (49), Marie Surgelés a fait le choix d'Apia Technologie pour le transfert et le dosage du sucre dédié à la production de sauces. Une installation simple, efficace et utilisable par tous.

Le besoin : Le site Marie Surgelés à Chacé (49), près de Saumur, s'est doté en 2022 d'un nouvel atelier de production de sauces. Ce process, mis en place en 2023, demande de doser du sucre en grandes quantités. L'entreprise souhaitait une solution robuste et facile d'utilisation. Il fallait également relever un défi : passer d'une zone sèche à une zone humide. D'où une exigence d'étanchéité. Pour atteindre ces objectifs, Marie Surgelés a fait confiance à Apia Technologie.

La matière première : Le sucre est reçu en big bag d'une 1 tonne.

Le process : En entrée, le big bag de sucre est placé à l'aide d'un gerbeur sur une station de vidange. Celle-ci est située au-dessus d'une trémie de 120 l. Il suffit à l'opérateur d'ouvrir le big-bag pour la remplir.

Puis une vis de transfert conduit le sucre de la trémie vers un bac Europ, associé à une balance, dans l'atelier de préparation connexe. Grâce à l'affichage du poids, l'opérateur commande la quantité de sucre nécessaire en fonction de la recette de sauce. Il lance l'approvisionnement grâce à un commutateur « grande vitesse » doté d'un timer. Ce qui lui permet d'effectuer une autre tâche en temps masqué.

Puis il finit l'opération en passant en « petite vitesse » afin d'atteindre le poids cible, soit de 100 à 240 kg par recette, pour des batchs de sauce de 800 kg.

Des niveaux empêchent les éventuels trop-pleins. Une vanne de barrage évite la remontée d'humidité dans le sucre et prévient le phénomène de cristallisation.

Un système de vidange permet de vider la ligne si nécessaire.

« Nous voulions une installation légère, utilisable par tous. Le process monte en puissance. Nous visons à terme deux cycles de sucre par heure. Nous avons de bons retours de la part des opérateurs qui utilisent les équipements mis en place par Apia Technologie. Le process se distingue par sa simplicité d'usage, son ergonomie et sa facilité de pilotage », témoigne le responsable travaux neufs et automatisme.

Apia Technologie : Spécialiste du transfert et du dosage des poudres, Apia Technologie améliore la performance industrielle des usines agroalimentaires, quelle que soit leur taille. La PME est installée au Rheu près de Rennes (35).

Marie Surgelés : Un des leaders des plats élaborés surgelés en GMS et RHF, vers les circuits spécialisés et l'export. Marie Surgelés réalise 179 millions d'euros de chiffre d'affaires, avec 915 collaborateurs sur trois sites de production tous situés en France, dont l'usine de Chacé (49) près de Saumur. (quiches, tartes, pizza surgelés, pizza fraîches et sauces)



