



CONDITIONNEMENT D'ÉPICES ET DE RIZ SOUFFLÉ

Le besoin

Dans le cadre de l'augmentation de ses capacités de production, l'usine Antartic 2 à Charmes-sur-Rhône (69), filiale du groupement des Mousquetaires (Intermarché), voulait optimiser l'alimentation d'une ligne d'ensachage et de deux nouvelles lignes de conditionnement doypack et fond carré.

Les matières premières

Les épices sont stockées en big-bag, sacs ou cartons, le riz soufflé en big-bag.

Le processus mis en oeuvre

Le premier chantier a concerné l'atelier « épices ». Deux vis flexibles (l'un de 6 m, l'autre de 3 m) ont été installées sous la trémie tampon afin d'alimenter l'ensacheuse existante et la nouvelle ligne doypack. « Grâce à un simple by-pass, l'opérateur aiguille manuellement les épices vers la production concernée, précise Philippe Constantin, responsable technique chez Antartic 2. L'avantage du système proposé par Apia Technologie, un fournisseur fidèle depuis 10 ans, a été de garantir une alimentation constante des doseurs volumétriques à partir d'un point unique de départ des matières premières. »

Le second chantier s'est traduit par la mise en service d'une ligne innovante de conditionnement de riz soufflé par une ensacheuse à fond carré. « La vis flexible de 6 m, installée sous la station de vidange big-bag, a permis de limiter la casse produit même lors de cadences soutenues de remplissage. Par ailleurs, l'installation est très facile à nettoyer, entre chaque cycle de production, grâce à un système de démontage rapide de la spire, couplé à une vidange en marche arrière. »

Le second chantier s'est traduit par la mise en service d'une ligne innovante de conditionnement de riz soufflé par une ensacheuse à fond carré. « La vis flexible de 6 m, installée sous la station de vidange big-bag, a permis de limiter la casse produit même lors de cadences soutenues de remplissage. Par ailleurs, l'installation est très facile à nettoyer, entre chaque cycle de production, grâce à un système de démontage rapide de la spire, couplé à une vidange en marche arrière. »