

# EMBALLAGES MAGAZINE

www.emballagemagazine.com

L'ART DE CONDITIONNER | PRODUIRE

87

## LES SPÉCIALISTES ET SPÉCIALITÉS

### ▶ UN DOSEUR GROS DÉBIT POUR LE SUCRE

Pour répondre à la demande d'un client qui souhaitait moderniser un atelier de conditionnement de sucre glace amylicé, Apia technologie a mis en place une ligne de broyage et de mélange en continu. En sortie de broyeur, le sucre glace est stocké dans une trémie intermédiaire qui alimente, par le biais d'une vanne tout-ou-rien, une trémie sous pesage, à son tour reliée à un doseur pondéral. Un deuxième doseur pondéral gère le dosage de l'amidon pour la préparation de recettes spécifiques. Les deux doseurs tombent dans une vis de mélange qui approvisionne le réseau de distribution des lignes de conditionnement. Afin d'améliorer la productivité de la ligne, l'équipementier a installé

un doseur volumétrique à gros débit à la sortie du broyeur. Les difficultés d'écoulement du sucre glace ont ainsi été résolues et les arrêts de ligne éliminés. Le débit est désormais continu et stable à 1,6 t/h. Ce choix a permis au client de faire l'économie d'un mélangeur; le dosage pondéral assure la gestion des recettes avec un haut niveau de précision; l'automate de contrôle contribue à la maîtrise de la traçabilité; enfin, l'installation est compacte et optimise l'espace disponible. Grâce à ce process modernisé et automatisé, la ligne produit en 3 x 8, quatre jours sur cinq, tout en gagnant en flexibilité. Le partenariat entre l'industriel sucrier et Apia technologie se poursuit afin d'améliorer l'alimentation du broyeur.

3.