

Diana Food ou l'optimisation d'un process d'ensachage en ligne

Pour son usine de Cossé-le-Vivien (Mayenne), et dans le cadre d'une mise en ligne de l'ensachage de poudres concentrées de fruits et de légumes, le groupe Diana Food souhaitait adapter sa reprise sous mélangeur et a fait appel à l'entreprise Apia Technologie. En effet, à l'occasion de la mise en ligne du conditionnement des poudres concentrées de fruits et de légumes, l'usine Diana de Cossé-le-Vivien a constaté la création d'un effet de voûte lors du transfert entre le mélangeur et l'ensacheuse. « *L'optimisation de ce process, nécessaire pour augmenter nos capacités de production, a entraîné une évolution des caractéristiques des produits convoyés* », précise le responsable maintenance d'Antrain (Ille-et-Vilaine) et de Cossé. Pour améliorer la fluidité de l'écoulement des matières premières et assurer un remplissage homogène de la spire, un fond plat avec doseur a été installé en sortie du mélangeur. « *Sans changer de vis*



© Apia Technologie

flexible, en parfait fonctionnement depuis de nombreuses années, la solution simple et efficace proposée par Apia Technologie nous a permis de regagner instantanément le débit perdu. » Compacte, l'installation est entièrement mobile afin de faciliter son nettoyage. « *Le tout couplé au démontage express de la vis, nous avons conservé des conditions d'hygiène optimales.* »