



ALPINA SAVOIE

OPTIMISATION DU NETTOYAGE D'UN CIRCUIT DE TRANSFERT DE POUDRE D'ŒUF

Le besoin

Filiale du groupe Galapagos, le fabricant de pâtes alimentaires Alpina Savoie, basé à Chambéry (73), souhaitait se doter d'une installation de transfert de poudre d'œuf répondant à des exigences plus fortes en matière de nettoyabilité et de précision de dosage.

Les matières premières

La poudre d'œufs est conditionnée en sac de 25 kg.

Le processus mis en oeuvre

Dans le cadre d'une modernisation de son installation de dosage de poudre d'œuf, pour la fabrication de pâtes destinées aux industriels, la société Alpina Savoie s'est équipée d'une vis flexible pour relier une station vide-sac à une cuve de préparation. « Notre objectif était de disposer d'un système de transfert plus facile à entretenir que précédemment, précise Pascal Blaise, responsable des travaux neufs. Par sa flexibilité, le Transitube est démontable très rapidement. Couplé à une vidange arrière totale, cela assure un nettoyage à sec optimal de l'ensemble de l'équipement. »

En parallèle, l'installation de cette spire, d'un mètre de long, a contribué à gagner en précision dans le dosage de la poudre d'œuf. « Nous sommes désormais capables de doser de 4,63 kg/h à 78,75 kg/h. » Par ailleurs, la mise en place d'une aube de dévoutage, en amont de la vis, limite les problématiques potentielles d'encombrement en sortie du vide-sac. « Nous consommons mieux nos matières premières ce qui nous a permis de réaliser des gains importants. »