

TRANSFERT & DOSAGE

UNE ENSACHEUSE PESEUSE MOBILE HYGIÉNIQUE POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

La société Apia Technologie propose aux industriels du secteur de l'agroalimentaire une ensacheuse peseuse mobile (EPM), une solution hygiénique dédiée au dosage de précision et à l'ensachage des pulvérulents. Une réponse simple pour fractionner un stockage vrac, conditionner des produits en reprise sous mélangeur ou tamiseur, ou préparer des pré-doses.

L'EPM d'Apia Technologie a été développée pour optimiser les outils de production neufs ou existants, dans le strict respect des normes sanitaires. Elle répond notamment aux normes IFS et BRC. Pouvant être alimentée par des silos, des big bags, des mélangeurs ou encore des tamiseurs, elle est compacte et mobile, permettant un déplacement facilité d'un atelier à l'autre, en zone de stockage ou de nettoyage. La technologie par vis flexible est compatible avec toutes les poudres et ingrédients dans le plus grand respect des produits à doser. L'EPM conditionne jusqu'à 60 sacs à l'heure, voire plus selon le produit à ensacher, pour des contenants de 10 à 25 kg, avec une précision de plus ou moins 20 g.

UNE TECHNOLOGIE QUI ÉVOLUE

L'EPM est l'aboutissement de plusieurs années d'évolutions et de retours d'expériences de terrain pour améliorer sa mobilité, son ergonomie et sa nettoyabilité. Apia Technologie s'est appuyée sur plus de 25 ans d'expérience dans l'installation d'équipements sur-mesure,

exclusivement dans l'industrie alimentaire, pour concevoir cette machine compacte et mobile qui répond aux enjeux forts de l'industrie alimentaire : la maîtrise du risque sanitaire (limiter l'empoussièrement pendant l'utilisation et faciliter le nettoyage), la polyvalence et l'agilité des équipements (s'adapter à des fabrications toujours plus spécifiques et personnalisées), et la prise en compte de la pénibilité et des risques professionnels (exposition à la poussière, charges déplacées, ergonomie des postes). L'EPM a été retenue parmi les trois nominés du prix de la Conception Hygiénique du CFIA 2020.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

En préparant des doses unitaires adaptées pour chaque batch, cela évite d'entamer, de fractionner et d'entreposer des sacs au pied des machines dans l'atelier : le risque de confusion ou de pollution des ingrédients est supprimé. De plus, les contenants venant de l'extérieur ne sont plus introduits dans les lieux de production sensibles. Le dosage des ingrédients est sécurisé car les pré-doses sont préparées à l'abri de l'air et sont tracées jusqu'à leur utilisation. Le scellage

des sacs est parfait. Les opérations de nettoyage de la machine sont simples et rapides grâce à l'accessibilité maximum aux organes en contact avec le produit.



Ensacheuse peseuse mobile d'Apia Technologie.