

Reprise sous un mélangeur pour alimenter une ensacheuse-peseuse

Dans le cadre de la modernisation de son atelier de conditionnement de sel et d'épices en sac de 25 kg pour salaison, la société Souchon d'Auvergne (Haute-Loire) a opté pour un équipement complet intégrant une ensacheuse-peseuse reliée, à un nouveau mélangeur, par un Transitube de 4 m. *« Notre premier objectif était de fiabiliser l'étape de pesée pour le remplissage de nos sacs de 10 à 15 kg, précise le responsable de l'atelier. Nous atteignons désormais une précision de ± 50 g en réduisant de manière considérable les interventions manuelles, notamment les rectifications de poids, qui étaient chronophages. Le gain de productivité atteint environ 30 % »,* a expliqué l'un des représentants de l'entreprise.

En parallèle, Souchon d'Auvergne a renforcé la sécurité de son process de transfert en réduisant l'empoussièrement de l'atelier. *« La vis flexible garantit un convoyage hermétique des matières premières améliorant nettement les conditions de travail des salariés, confirme le coordinateur des travaux. Apia Technologie a su nous accompagner dans notre réflexion globale. Nous avons même réussi à réemployer notre ancien convoyeur pneumatique qui, aujourd'hui, assure le remplissage, en amont, du mélangeur »,* a ajouté ce dernier.



© Apia