



Les dragées Pécou



Reprise sous silo avec égrugeonneur

LES DRAGEES PECOU MODERNISENT LEUR TRANSFERT DE SUCRE DEPUIS UN NOUVEAU SILO

Sur son site de Montauban (82), La Maison PECOU a investi pour augmenter sa capacité de stockage sucre. Le confiseur en a profité pour remettre aux normes alimentaires et sécuritaires son réseau de transfert avec APIA Technologie.

Le besoin

Suite à l'achat d'un nouveau silo résine extérieur, les objectifs de la Maison PECOU étaient de moderniser son réseau sucre jusqu'aux sirupeurs. Après 30 ans de bons et loyaux services, l'ancien réseau de transfert, toujours fonctionnel, a été remplacé. La nouvelle installation entre le silo et les sirupeurs devait réduire les émissions de poussière et les arrêts de production.

Les matières premières

Sur les conseils d'APIA Technologie, le sucre cristal est désormais stocké en silo extérieur en résine.

Le processus mis en oeuvre

Pour transférer le sucre vers l'atelier de préparation des sirops, APIA Technologie a remplacé l'installation Transitube® historique.

La reprise sous silo et le transfert sont assurés par une vis mécanique flexible d'une longueur de 13 m raccordée au silo par l'intermédiaire d'un fond vibrant. Un égrugeonneur a été installé entre le fond vibrant et l'entrée de la vis pour limiter la présence de blocs de sucre dans le circuit d'alimentation et ainsi éviter les arrêts de production.

Le sucre est transféré vers une trémie trémie pesée existante mais modifiée pour améliorer l'étanchéité et automatiser la distribution du sucre vers les différentes lignes.

Retour d'expérience

La mise en place du nouveau silo n'a pas nécessité de gros travaux structurels et la bonne planification du chantier a minimisé les arrêts de ligne. L'industriel profite désormais des avantages du nouveau réseau sucre avec moins d'empoussièrement, donc moins de pénébilité opérateur. De plus, l'atelier est désormais aux normes, y compris ATEX. Le débit visé de 4500 l/h est atteint avec des économies d'énergie à la clé grâce aux nouvelles motorisations moins énergivores.

La Maison Pécou : L'entreprise artisanale créée en 1880, à Montauban (82) a su évoluer pour devenir une véritable entreprise industrielle tout en préservant son caractère familial. Spécialisée dans la fabrication de dragées, la Maison Pécou emploie aujourd'hui une équipe de 60 personnes qui produit plus de 8 tonnes quotidiennement. Au-delà de son cœur de métier initial, l'entreprise s'est également diversifiée dans la fabrication de bonbons et de confiseries.

ApiA Technologie : Spécialiste du transfert et du dosage des poudres, ApiA Technologie améliore la performance industrielle des usines agroalimentaires, quelle que soit leur taille. La PME est installée au Rheu près de Rennes (35).