

Dans sa nouvelle usine, un spécialiste de la fabrication de cannelés a fait appel à APIA Technologie pour concevoir et installer sa nouvelle ligne automatisée de transfert des poudres vers les mélangeurs.

Le besoin

Le projet consistait à transporter les différents ingrédients de cette recette traditionnelle jusqu'aux deux mélangeurs de préparation de la pâte à cannelés. L'enjeu était d'assurer une alimentation continue, précise et sécurisée, tout en intégrant les contraintes liées à la diversité des ingrédients et à leurs modes d'approvisionnement. L'installation devait garantir la traçabilité, la régularité des dosages et une cadence de production compatible avec les exigences industrielles, tout en limitant les interventions manuelles des opérateurs.

Les matières premières

Le sucre cristal et la farine, livrés en camion, sont stockés dans des silos souples de grande capacité. La poudre de lait 14 %, livrée en bigbags, est transférée vers un silo tampon et la poudre de lait 26 % est déversée dans un poste vide sacs sécurisé.

Le processus mis en œuvre

Le projet repose sur un ensemble de réseaux de distribution en parallèle se rejoignant dans une trémie de formulation en amont des mélangeurs. Chaque réseau est dédié à une matière première.

A partir de leur point de stockage, les matières sèches sont dosées avec une précision de ± 200 g dans une trémie de pesée unique d'une capacité de 500 litres air, correspondant à une recette qui est ensuite larguée gravitairement dans l'un ou l'autre mélangeur. L'installation délivre un batch toutes les 25 minutes.

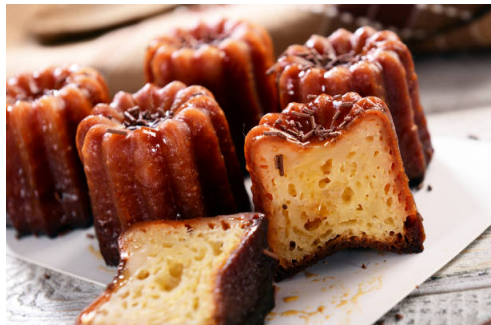
Egrugeonneurs, tamiseurs de sécurité et pièges magnétiques renforcent la sécurité alimentaire à différents points stratégiques du réseau. L'ensemble est piloté par un opérateur à partir d'un coffret de commande et géré par des automatismes.

Retour d'expérience

L'industriel dispose d'un outil performant, capable d'accompagner la montée en cadence de la production de cannelés. L'exploitation est simple et fiable avec la garantie de précision des dosages et la répétabilité des cycles et des recettes.

Le client : Entreprise agroalimentaire ancrée dans le Sud-Ouest, elle est spécialisée dans la fabrication de pâtisseries traditionnelles à forte identité régionale. Son savoir-faire repose sur la maîtrise des recettes, la régularité des process et la qualité des matières premières. Engagée dans une démarche de performance industrielle, elle investit dans des outils automatisés pour accompagner la montée en cadence tout en préservant l'authenticité des produits.

APIA Technologie : Spécialiste du transfert et du dosage des poudres, Apia Technologie améliore la performance industrielle des usines agroalimentaires, quelle que soit leur taille : productivité, remise aux normes alimentaires, sécurité, ATEX. Les experts APIA accompagnent les industriels de l'analyse du besoin à la mise en service.



Cannelés de Bordeaux



Trémie de formulation