

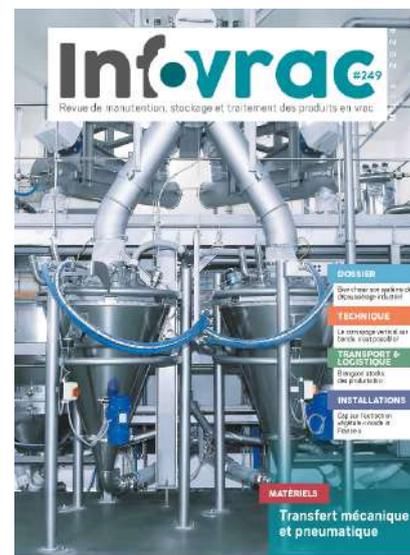
● Transfert et dosage de cacao vers un mélangeur de fourrages

Dans l'atelier « crème » dédié à la fabrication des fourrages de ses biscuits, Bouvard Saint Georges de la biscuiterie de Saint-Georges-des-Gardes (Maine-et-Loire) souhaitait remplacer le système d'aspiration pneumatique qui acheminait le cacao en poudre reçu en big-bag vers le mélangeur. Son objectif : gagner en efficacité. Ce dernier a investi dans du matériel Apia Technologie pour assurer le transfert de cacao dans son atelier de fabrication de fourrages. La nouvelle installation a donc permis de gagner en régularité de dosage et de diminuer l'empoussièrément.

Le process mis en place par l'industriel : les big-bags de cacao sont positionnés sur une station de vidange. Apia Technologie l'a équipée de bras de massage permettant une meilleure extraction de l'ingrédient. Dans la trémie tampon située dessous, un extracteur-dévoûteur assure la bonne alimentation de la vis Transitube. Cette vis de transfert, renforcée afin d'éviter les colmatages, élève le cacao vers une trémie intermédiaire. Cette réserve tampon est située au-dessus du mélangeur. Là, le cacao est dosé par un système pondéral. Apia Technologie a mis en place un extracteur avec un dévoûteur pour alimenter la vis conduisant au mélangeur. L'ensemble de l'installation répond aux exigences ATEX.



© Apia



Infovrac n°249 - Mars 2024