

Grille vibrante de sécurité pour trémie vide-sacs

Apia Technologie présente la grille vibrante de sécurité pour trémie vide-sacs, une solution innovante pour sécuriser les matières premières avant leur utilisation en production. L'industriel apporte ainsi une réponse innovante aux attentes des filières agroalimentaires qui souhaitent sécuriser leur matière première sans dégrader leur productivité industrielle. La grille vibrante de sécurité est un ensemble à brider sur trémie neuve ou existante. L'ensemble grille vibrante + trémie constitue ainsi un poste vide-sacs sécurisé, ergonomique et hygiénique. L'originalité du système réside dans la compacité de l'ensemble de tamisage de sorte qu'il permet d'empiler une tablette repose-sacs + un tamis + une réserve tampon, tout en conservant une ergonomie au sol, sans passerelle ni marchepied. Ce tamis vibrant, dédié à la sécurité alimentaire, garantit l'absence de corps étrangers (de taille supérieure à la maille) avant l'utilisation des matières premières. Autres avantages de ce tamisage en ligne : il assure le respect de la granulométrie, améliore la productivité et réduit les pertes matières. Dédiée à la sécurité alimentaire, la grille vibrante de sécurité est pensée pour être simple à installer, à utiliser et à nettoyer. Le vide-sacs de sécurité Apia Technologie se différencie par sa compacité, sa facilité de nettoyage et son ergonomie.

L'ensemble vibrant a été développé par le bureau d'études Apia Technologie, avec un objectif de compacité extrême. Le faible encombrement de la fonction tamisage permet d'équiper le vide-sacs d'une trémie tampon d'une capacité de 120 l d'air, tout en conservant un confort de manipulation des sacs à 1 m du sol.

Le design a été pensé pour réduire la pénibilité. Les sacs sont posés sur la tablette repose-sacs ergonomique avant



d'être vidés. Le large accès au tamis est un réel confort pour l'opérateur. La version avec hotte de confinement limite également l'empoussièrement.

Enfin, le tamis est facilement accessible et démontable par une personne seule. Après lavage, sa remise en place est tout aussi intuitive. Le maintien en place du tamis est assuré par le simple verrouillage de la tablette en position de travail, faisant pression sur 2 joints d'étanchéité évitant la dispersion de poussière.

Bénéfices de la grille vibrante :

- Sécurité alimentaire
- Hygiène des lignes de production
- Protection et confort des opérateurs
- Réduction des arrêts de production
- Limitation des pertes matières

LE DOSSIER

CFIA RENNES 2022

Qualité-hygiène

APIA TECHNOLOGIE

UNE GRILLE VIBRANTE POUR UN TAMISAGE DE SÉCURITÉ

➤ À l'aide de cette grille vibrante, Apia Technologie permet d'effectuer un tamisage de sécurité sur un poste vide-sacs au sol, tout en conservant la capacité de réserve tampon sous le vide-sacs. De quoi réduire le risque « corps étrangers » sur les ingrédients, garantir le respect de la granulométrie et limiter les pertes matière. L'atout clef réside dans la compacité du dispositif.

NOMINÉ AUX TROPHÉES CFIA DE L'INNOVATION 2022

ERGONOMIE

APIA TECHNOLOGIE TAMISE SUR DES VIDE-SACS AU SOL

Avec cette grille vibrante, Apia Technologie permet d'effectuer un tamisage de sécurité sur un poste vide-sacs au sol, tout en conservant la capacité de réserve tampon sous le vide-sacs. De quoi réduire le risque « corps étrangers » sur les ingrédients, garantir le respect de la granulométrie et limiter les pertes matière. La clef ? La compacité du dispositif. Celui-ci permet d'empiler une tablette repose-sacs basculante, un tamis sur un support en vibration et une réserve tampon. Grâce à une manchette souple, les vibrations ne sont pas transmises à la trémie. Le maintien et l'étanchéité du tamis sont

assurés par un verrouillage de la tablette via deux joints en pression. Deux vérins permettent de relever la tablette et de démonter le tamis. Le changement s'effectue en quelques secondes. Le diamètre du tamis facilite la manipulation des sacs de tous types.

LE PLUS Le tamis s'adapte sur des vide-sacs existants. Le dessachage reste à hauteur d'homme, sans ajout de plateforme ni de marche-pied. L'opérateur peut manipuler le sac et l'ouvrir sans être gêné.





Apia Technologie Tamisage de sécurité

La grille vibrante de sécurité est un ensemble à brider sur trémie neuve ou existante. L'ensemble grille vibrante et trémie constitue ainsi un poste vide-sacs sécuritaire, ergonomique et hygiénique. L'originalité du système réside dans la compacité de l'ensemble de tamisage de sorte qu'il permet d'employer une tablette repose-sacs, un tamis et une réserve tampon, tout en conservant une ergonomie au sol, sans passerelle ni marchepieds. La grille vibrante de sécurité est constituée d'un tamis de maille 3 mm sur un support en vibration, et d'une tablette repose-sacs basculante pouvant inclure une hotte de confinement. La partie vibrante est dissociée mécaniquement de la trémie par une manivelle souple évitant la transmission des vibrations à la trémie. Le maintien en place et l'étanchéité du tamis sont assurés par le simple verrouillage de la tablette en position de travail, faisant pression sur les 2 joints du tamis. Pour démonter le tamis, il suffit de relever la tablette grâce à 2 vérins qui accompagnent le mouvement et maintiennent la tablette en position basculée. Ce tamis vibrant, dédié à la sécurité alimentaire garantit l'absence de corps étrangers (de taille supérieure à la maille) avant l'utilisation des matières premières. La grille vibrante de sécurité présente des avantages en matière de sécurité, de qualité, d'hygiène et de productivité, tout en améliorant la productivité et réduisant les pertes matérielles.



Pesage, dosage, tri, mélange

IAA n°77
Février 2022

GRILLE VIBRANTE DE SÉCURITÉ POUR TRÉMIE VIDE-SACS



La grille vibrante de sécurité d'APIA TECHNOLOGIE est un ensemble à brider sur trémie neuve ou existante. L'ensemble grille vibrante + trémie constitue ainsi un poste vide-sacs sécuritaire, ergonomique et hygiénique. L'originalité du système réside dans la compacité de l'ensemble de tamisage de sorte qu'il permet d'employer une tablette repose-sacs + un tamis + une réserve tampon, tout en conservant une ergonomie au sol, sans passerelle ni marchepieds. La grille vibrante de sécurité est constituée d'un tamis de maille 3 mm sur un support en vibration, et d'une tablette repose-sacs basculante pouvant inclure une hotte de confinement. La partie vibrante est dissociée mécaniquement de la trémie par une manivelle souple évitant la transmission des vibrations à la trémie. Le maintien en place et l'étanchéité du tamis sont assurés par le simple verrouillage de la tablette en position de travail, faisant pression sur les 2 joints du tamis. Pour démonter le tamis, il suffit de relever la tablette grâce à 2 vérins qui accompagnent le mouvement et maintiennent la tablette en position basculée. Ce tamis vibrant, dédié à la sécurité alimentaire garantit l'absence de corps étrangers (de taille supérieure à la maille) avant l'utilisation des matières premières. La grille vibrante de sécurité présente des avantages en matière de sécurité, de qualité, d'hygiène et de productivité.

La grille vibrante de sécurité d'APIA TECHNOLOGIE est un ensemble à brider sur trémie neuve ou existante. L'ensemble grille vibrante + trémie constitue ainsi un poste vide-sacs sécuritaire, ergonomique et hygiénique. L'originalité du système réside dans la compacité de l'ensemble de tamisage de sorte qu'il permet d'employer une tablette repose-sacs + un tamis + une réserve tampon, tout en conservant une ergonomie au sol, sans passerelle ni marchepieds. La grille vibrante de sécurité est constituée d'un tamis de maille 3 mm sur un support en vibration, et d'une tablette repose-sacs basculante pouvant inclure une hotte de confinement. La partie vibrante est dissociée mécaniquement de la trémie par une manivelle souple évitant la transmission des vibrations à la trémie. Le maintien en place et l'étanchéité du tamis sont assurés par le simple verrouillage de la tablette en position de travail, faisant pression sur les 2 joints du tamis. Pour démonter le tamis, il suffit de relever la tablette grâce à 2 vérins qui accompagnent le mouvement et maintiennent la tablette en position basculée. Ce tamis vibrant, dédié à la sécurité alimentaire garantit l'absence de corps étrangers (de taille supérieure à la maille) avant l'utilisation des matières premières. La grille vibrante de sécurité présente des avantages en matière de sécurité, de qualité, d'hygiène et de productivité.

Les lauréats 2022 des trophées CFIA de l'innovation

D'année en année, les trophées de l'Innovation prennent de plus en plus d'ampleur et gagnent également en qualité. D'ailleurs, nombreux sont ceux qui ont pu, grâce à cette rampe de lancement, franchir les étapes qui mènent au succès.

En mars dernier, pour les 25 ans du CFIA, l'innovation dans l'alimentaire était plus que jamais au cœur des débats: « *Il n'y a pas plus innovant que l'industrie agroalimentaire* », déclare Sébastien Gillet, tandis que David Luche, responsable des trophées de l'innovation ajoute: « *L'innovation, c'est le moteur de l'industrie, et il est nécessaire d'accompagner les entreprises et de leur mettre un coup de projecteur.* »

Parmi les 74 projets en lice sur l'ensemble des 4 catégories, 12 ont été nominés et 4 sur le podium:

• **Armor Protéines avec le Milk Ball (ingrédients et PAI)**

Cette entreprise réinvente le lait. Il s'agit de billes de lait croustillantes riches en protéines et calcium, sans gluten et allégées en matières grasses. Une innovation qui permet d'améliorer le profil nutritionnel à celles du lait écrémé et apporte de la texture dans les matrices de biscuits, de barres chocolatées, la confiserie et même dans les recettes salées.

• **FPC-Packaging (emballages et conditionnements)**

C'est grâce à sa Bio'telle que FPC-Packaging, en partenariat avec Le Petit Baroudeur et Karlville, s'est brillamment distingué. Il s'agit d'une solution qui associe la forme d'une bouteille au concept d'un « bag in box ». Trois éléments composent cette bouteille: une coquille en cellulose recyclée moulée (matériau produit avec 100 % de fibres recyclées), une poche souple en polyéthylène barrière à l'oxygène, et un bouchon à pas de vis standard, conçu en monomatériau pour être utilisé pour le remplissage sur machine automatique, avec un pas de vis permettant d'adapter d'autres types de bouchons service.

• **AMK Bakery avec le four tunnel Multibake Vita (équipements et procédés)**

Ce nouveau four tunnel à chaleur directe spécialement développé et breveté par AMF utilise un nouveau type de brûleurs alimentés à l'hydrogène. Ce four détermine la qualité, l'aspect, le goût, l'odeur et la fraîcheur des produits cuits. Cet équipement développe une qualité de cuisson constante, plus de productivité, un processus de cuisson en ligne et un débit plus élevé sur une ligne de production. Cette innovation a été pensée pour un



© Dominique Rauby

retrofit simple et rapide: en moins de deux semaines, les fours existants Den Boer peuvent être modifiés pour une consommation d'hydrogène partielle ou complète.

• **Apia Technologie et la grille vibrante de sécurité pour trémie vide-sacs (qualité, hygiène, sécurité et environnement)**

C'est grâce à sa grille vibrante de sécurité qui est un ensemble à brider sur trémie neuve ou existante qu'Apia Technologie a obtenu le premier prix. L'ensemble constitue ainsi un poste vide-sacs sécurisé et ergonomique. L'originalité du système réside dans sa compacité qui permet d'empiler une tablette repose-sacs + un tamis + une réserve tampon tout en conservant son autonomie au sol, sans passerelle ni marchepieds. Ce tamis à l'avantage de réduire le risque de corps étrangers avant l'utilisation des ingrédients.

INFOVRAC

REVUE DE MANUTENTION, STOCKAGE ET TRAITEMENT DES PRODUITS EN VRAC #238

Mai 2022



Infovrac n°239
Juillet 2022

Grille vibrante de sécurité avec hotte de confinement

La toute nouvelle grille vibrante de sécurité (GVS) développée par Apia Technologie se décline désormais avec hotte de confinement basculante. Rappelons que cette solution innovante pour le tamisage de sécurité a été lauréate des Trophées de l'innovation en mars dernier dans la catégorie QHSE. Le jury a ainsi récompensé cette réponse innovante aux attentes des filières agroalimentaires qui souhaitent sécuriser leur matière première sans dégrader leur productivité industrielle. Avec l'ajout d'une hotte de confinement, l'industriel a souhaité prendre en compte un phénomène bien connu dans les usines. Le dessachage des sacs de matières premières pulvérulentes génère couramment la dispersion de fines dans l'air et favorise ainsi l'empoussièrément de l'atelier autour du poste vide-sac. Ce phénomène est naturellement amplifié par le tamisage du produit. La hotte de confinement intégrée à la tablette repose-sac contient les poussières au moment du vidage du sac. Elle peut être connectée à un système d'aspiration centralisée. L'opérateur « craque » le sac sur la grille, puis ferme la porte étanche de la hotte pour lancer le tamisage et le transfert du produit. Cette solution de dépoussiérage présente plusieurs bénéfices, dont la réduction du risque

explosif. Citons aussi les effets positifs sur le confort des opérateurs (moins d'inhalations de poussière et risque de chutes sur sol glissant amoindri), la sécurité alimentaire (pas de pollutions croisées dans l'atelier), ou encore l'hygiène (nettoyages facilités). Cette version avec hotte conserve tous les atouts de la GVS avec simple repose-sac. L'ensemble de tamisage avec hotte se bride sur trémie neuve ou existante pour constituer un poste vide-sac sécurisé, ergonomique et hygiénique. Hyper compacte, la grille vibrante de sécurité s'adapte sur les vide-sac avec réserve tampon, tout en conservant une ergonomie au sol, sans passerelle ni marchepied. Même avec hotte, la grille vibrante de sécurité reste simple à installer, à utiliser et à nettoyer. En particulier, le large accès au tamis est un réel confort pour l'opérateur. La tablette avec hotte reste basculante pour préserver le démontage rapide du tamis.

Les bénéfices sont nombreux :

- limitation de l'empoussièrément ;
- sécurité alimentaire ;
- hygiène des lignes de production ;
- protection et confort des opérateurs ;
- réduction des arrêts de production ;
- limitation des pertes matières.





Infovrac N°241
 Novembre 2022

Le tamisage de sécurité sur poste vide-sacs par Apia Technologie

Avec la grille vibrante de sécurité (GVS), Apia Technologie apporte une réponse innovante aux attentes des filières agro-alimentaires qui souhaitent sécuriser leur matière première sans dégrader leur productivité industrielle. La GVS est un ensemble à brider sur trémie neuve ou existante. L'ensemble grille vibrante + trémie constitue ainsi un poste vide-sacs sécurisé, ergonomique et hygiénique.



© Apia

L'originalité du système réside dans la compacité de l'ensemble de tamisage de sorte qu'il permet d'empiler une tablette repose-sacs + un tamis + une réserve tampon, tout en conservant une ergonomie au sol, sans passerelle ni marchepieds. Ce tamis vibrant, dédié à la sécurité alimentaire, garantit l'absence de corps étrangers (de taille supérieure à la maille) avant l'utilisation des matières premières.

Autres avantages de ce tamisage en ligne : il assure le respect de la granulométrie, améliore la productivité et réduit les pertes matières. Dédiée à la sécurité alimentaire, la GVS est pensée pour être simple à installer, à utiliser et à nettoyer. Le vide-sacs de sécurité Apia Technologie se différencie par sa compacité, sa facilité de nettoyage et son ergonomie. L'ensemble vibrant a été développé par le bureau d'études Apia Technologie avec un objectif de compacité extrême. Le faible encombrement de la fonction tamisage permet d'équiper le vide-sacs d'une trémie tampon d'une capacité de 120 l air, tout en conservant un confort de manutention des sacs à 1 m du sol. Le design a été pensé pour réduire la pénibilité. Les sacs sont posés sur la tablette repose-sacs ergonomique avant d'être vidés. Le large accès au tamis est un réel confort pour l'opérateur. La version avec hotte de confinement limite également l'empoussièrément.

Enfin, le tamis est facilement accessible et démontable par une personne seule. Après lavage, sa remise en place est tout aussi intuitive. Le maintien en place du tamis est assuré par le simple verrouillage de la tablette en position de travail, faisant pression sur 2 joints d'étanchéité évitant la dispersion de poussière.

Les bénéfices de la GVS :

- sécurité alimentaire,
- hygiène des lignes de production,
- protection et confort des opérateurs,
- réduction des arrêts de production,
- limitation des pertes matières.

IAA n°81 - Octobre 2022

GRILLE VIBRANTE DE SÉCURITÉ AVEC HOTTE



La Grille Vibrante de Sécurité (GVS) développée par **APIA Technologie** se décline désormais avec une hotte de confinement basculante. Cette solution innovante répond aux attentes des filières agroalimentaires qui souhaitent sécuriser leur matière première sans dégrader leur productivité industrielle. L'ajout de la hotte de

confinement, apporte une solution efficace à la gestion des dispersions de poussière lors du dessachage. Les bénéfices de la Grille Vibrante de Sécurité avec hotte sont nombreux : limitation de l'empoussièrément, sécurité alimentaire, hygiène des lignes de production, protection et confort des opérateurs, réduction des arrêts de production et limitation des pertes matières.

IAA - n°81 - Octobre 2022

Septembre-Octobre 2022 130-140

Dossier Poudres

- Gestion avancée de raffinage sur les sites industriels, centrales, raffineries, multinationales et multiples des produits laitiers
- Impact des chaînes technologiques de fabrication et de formulation sur les propriétés et les propriétés nutritionnelles des produits laitiers
- Séchage de poudres de mélange de produits laitiers
- Séchage innovant de co-produits laitiers
- Identification de la séparation des composants au sein des poudres de produits laitiers
- Effets de la transition vers des produits de surface des poudres vers la Microscopie à Force Atomique
- Valorisation des calces d'hibiscus subactifs riches en anthocyanes pour la formulation de boissons

FOCUS
EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Grille vibrante de sécurité avec hotte de confinement

La toute nouvelle Grille vibrante de sécurité (GVS) développée par Apia Technologie se décline désormais avec hotte de confinement basculante. Rappelons que cette solution innovante pour le tamisage de sécurité a été lauréate des Trophées de l'innovation dans la catégorie QHSE en mars 2022. Le jury a ainsi récompensé cette réponse innovante aux attentes des filières agroalimentaires qui souhaitent sécuriser leurs matières premières sans dégrader leur productivité industrielle.

Avec l'ajout d'une hotte de confinement, Apia Technologie a souhaité prendre en compte un phénomène bien connu dans les usines. En effet, le dessachage des sacs de matières premières pulvérulentes génère couramment la dispersion de fines dans l'air et favorise ainsi l'empoussièremment de l'atelier autour du poste vide-sacs. Ce phénomène est naturellement amplifié par le tamisage du produit.

La hotte de confinement intégrée à la tablette repose-sacs contient les poussières au moment du vidage du sac. Elle peut être connectée à un système d'aspiration centralisée. L'opérateur « craque » le sac sur la grille, puis ferme la porte étanche de la hotte pour lancer le tamisage et le transfert du produit.

Cette solution de dépoussiérage présente plusieurs bénéfices, dont la réduction du risque explosif. Citons aussi les effets positifs sur le confort des opérateurs (moins d'inhalations de poussière et risques de chutes sur sol glissant amoindri), la sécurité alimentaire (pas de pollutions croisées dans l'atelier), ou encore l'hygiène (nettoyages facilités).

Cette version avec hotte conserve tous les atouts de la Grille vibrante de sécurité avec simple repose-sacs.

L'ensemble de tamisage avec hotte se bride sur trémie neuve ou existante pour constituer un poste vide-sacs sécurisé, ergonomique et hygiénique. Hypercompacte, la Grille vibrante de sécurité s'adapte sur les vide-sacs avec réserve tampon, tout en conservant une ergonomie au sol, sans passerelle ni marchepieds.

Même avec hotte, la Grille vibrante de sécurité reste simple à installer, à utiliser et à nettoyer. En particulier, le large accès au tamis est un réel confort pour l'opérateur. La tablette avec hotte reste basculante pour préserver le démontage rapide du tamis.

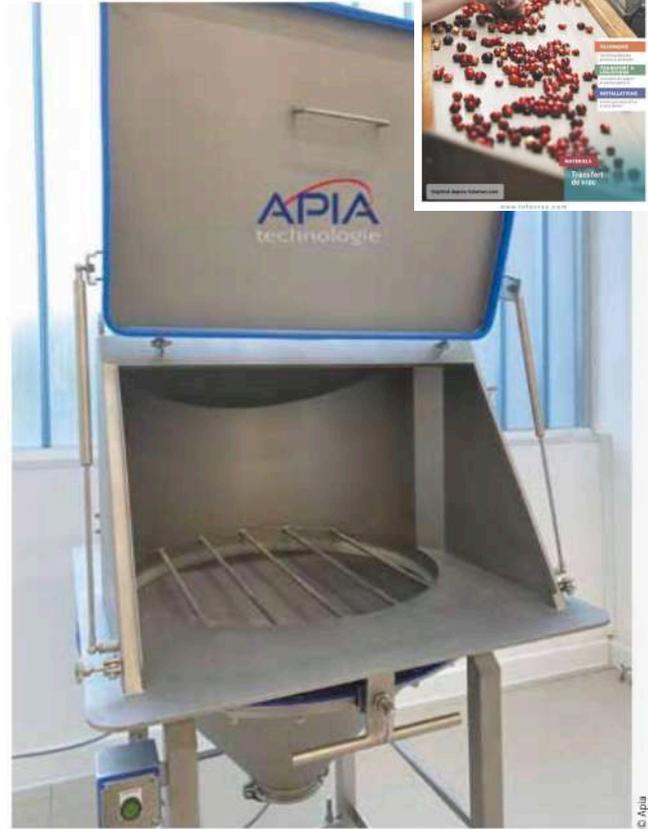
Les bénéfices de la Grille vibrante de sécurité avec hotte sont nombreux :



LES AVANTAGES

- Limitation de l'empoussièremment
- Sécurité alimentaire
- Hygiène des lignes de production
- Protection et confort des opérateurs
- Réduction des arrêts de production
- Limitation des pertes matières

De plus, Apia Technologie propose les tubes biosourcés pour le transfert des poudres sont fabriqués à partir d'un matériau 100 % biosourcé, d'origine végétale, sans concurrence avec l'agriculture alimentaire. Le spécialiste du process poudres pour les IAA fait ainsi rimer sécurité alimentaire et performance écologique. En effet, tous les équipements sont certifiés pour un usage alimentaire en conformité avec les normes CE1935/2004 et UE 10/2011. Le composite biosourcé garantit quant à lui une fabrication des tubes non polluante et la possibilité de les recycler plusieurs fois.



© Apia



© Apia

L'écoconception n'empêche pas la performance industrielle : les tubes biosourcés sont résistants à l'abrasion, durables, nettoyables et certifiés ATEX par l'Ineris. Cette fabrication écoresponsable s'inscrit dans les valeurs de l'entreprise qui conçoit depuis 30 ans des process économes en énergie, respectueux des matières premières transportées, évolutifs et peu exigeants en maintenance et pièces d'usure. ●





APIA TECHNOLOGIE

Vide-sacs avec tamisage de sécurité pour poudres alimentaires

La grille vibrante de sécurité développée par Apia Technologie, lauréate du Trophée de l'innovation en 2022, se décline désormais avec hotte de confinement basculante. Cet ajout intégré à la tablette repose-sacs confine les poussières au moment du vidage du sac. La hotte peut être connectée à un système d'aspiration centralisée. L'opérateur « craque » le sac sur la grille, puis ferme la porte étanche de la hotte pour lancer le tamisage et le transfert du produit. Cette solution réduit significativement le risque explosif. ■

Stand : 8 C16 B16

RIA - n° 852 - Février 2023



Grille vibrante de sécurité avec hotte de confinement

La grille vibrante de sécurité pour vide-sacs d'Apia Technologie se décline désormais avec hotte de confinement basculante. Rappelons que cette solution innovante pour le tamisage de sécurité a été lauréate des Trophées de l'innovation 2022. Le jury a récompensé cette réponse aux attentes

des filières agroalimentaires souhaitant sécuriser leur matière première sans dégrader leur productivité. Avec cette évolution de l'offre, l'industriel s'attaque à l'empoussièrement des ateliers. En effet, le dépotage des sacs de matières premières pulvérulentes génère la dispersion de fines dans l'air autour du poste vide-sacs. Ce phénomène est naturellement amplifié par le tamisage du produit. La hotte de confinement intégrée à la tablette repose-sacs confine les poussières au moment du vidage du sac. Elle peut être connectée à un système d'aspiration centralisée. L'opérateur « craque » le sac sur la grille, puis ferme la porte étanche de la hotte pour lancer le tamisage et le transfert du produit. Cette solution de dépoussiérage présente plusieurs bénéfices, dont la réduction du risque explosif. Citons aussi les effets positifs sur le confort des opérateurs, la sécurité alimentaire ou encore l'hygiène. Tous les autres atouts de la GVS sont conservés : simplicité, nettoyabilité, ergonomie. ●



Infovrac n°245



www.apia-sa.com