

Contact

Julia Conrad
Marketing Communications
Coperion GmbH
Theodorstraße 10
70469 Stuttgart/Germany

Téléphone : +49 (0)711 897 22 27

Fax : +49 (0)711 897 39 74

Julia.conrad@coperion.com

www.coperion.com

Coperion et Coperion K-Tron exposent au CFIA 2023

Optimisation des processus par l'innovation, l'hygiène et la précision

Installés au stand A27, halle 8, du salon CFIA, Coperion et Coperion K-Tron présenteront cette année des solutions d'extrusion, de dosage et de convoyage efficaces pour les procédés de fabrication dans l'industrie alimentaire.

Coperion propose des solutions innovantes destinées à la transformation agroalimentaire, depuis le composant le plus simple jusqu'aux systèmes intégrés les plus complets. Les solutions sur mesure proposées par Coperion englobent la technologie d'extrusion, le dosage et la manutention des matières en vrac pour répondre parfaitement aux exigences des industriels de l'agro-alimentaire.

Technologie fiable et design hygiénique : écluses rotatives conformes aux critères de conception hygiénique

Les composants destinés au convoyage et à la décharge des matières en vrac alimentaires doivent remplir les exigences les plus strictes en matière d'hygiène et de fiabilité. Les écluses rotatives de conception hygiénique de Coperion satisfont aux exigences sanitaires et aux contraintes de nettoyage les plus strictes. La conception hygiénique se caractérise notamment par des contours lisses, des surfaces intérieures polies et des alvéoles arrondies.

Les écluses sont utilisées dans les installations destinées à la transformation des matières sèches et conçues pour le nettoyage sec et également humide. Les écluses rotatives hygiéniques se distinguent par leur démontage facile et un accès aisé aux composants pour le nettoyage et les inspections. Ces fonctionnalités sont particulièrement renforcées sur le dispositif de charnière FXS (Full Access System). Ce dispositif pivotant donne accès à l'intérieur de l'écluse rotative. Selon le produit convoyé, Coperion propose ce système de pivotement à

Janvier 2023

charnière simple ou double. Grâce au système à pivotement simple, le rotor se monte et se démonte rapidement sans aucun outil de levage. Il est également possible de déplacer le rotor sur le côté pour améliorer l'accès en vue du nettoyage et des contrôles. Le système à pivotement double est équipé d'une charnière pivote additionnelle du côté du flasque côté entraînements. Le rotor et le moteur d'entraînement se déplacent aisément sur le côté sans aucun outil de levage. Les systèmes à pivotement double offrent la meilleure accessibilité possible en vue du nettoyage et des inspections.

Solutions de dosage pour l'agroalimentaire

Coperion K-Tron fournit des solutions pour toutes les applications de dosage et de convoyage de la filière agroalimentaire. Plusieurs modèles d'équipement sont disponibles selon les besoins spécifiques du client et les exigences sanitaires propres à l'application. Les doseurs Coperion K-Tron sont spécialisés dans l'addition haute précision de micro-ingrédients ou ingrédients mineurs à haute valeur ajoutée au lot traité ou en continu.

Dans la mesure où, dans les applications agroalimentaires, certains ingrédients sont fragiles, la nouvelle gamme de doseurs vibrants K3 de conception hygiénique est une solution de dosage en douceur, idéale pour les matières solides en vrac très délicates. La gamme de doseurs vibrants K3 fait appel à un système d'entraînement innovant. La toute nouvelle génération de doseurs Coperion K-Tron par perte de poids est équipée de plateaux vibrants pour une manutention toute en douceur des matières en vrac, un niveau de précision accru et des délais de mise à niveau plus courts. En contrepartie, ces avantages entraînent une réduction des rebus, raccourcissent les temps d'arrêt, accroissent la qualité du produit et augmentent l'efficacité du procédé de manière significative. Les doseurs vibrants K3 sont conçus de manière modulaire et se déclinent dans deux versions, l'une est standard et l'autre est hygiénique qui sera plus facile à nettoyer.

Extrudeuse alimentaire Coperion : flexibilité et polyvalence

L'extrudeuse alimentaire Coperion offre aux utilisateurs une large gamme d'options pour un maximum de flexibilité et une manipulation aisée. Grâce à sa conception en acier inoxydable, l'extrudeuse baxis remplit les exigences les plus strictes en matière d'hygiène et permet un nettoyage réellement efficace et rapide, réduisant les temps d'arrêt au strict minimum. En outre, la partie opératoire est conçue de manière à simplifier le nettoyage : ces vis dotées d'un profil

Janvier 2023

d'engagement étanche et autonettoyant éliminent les zones stagnantes sur toute la longueur de la partie opératoire pour un résultat optimal sur le plan hygiénique.

Pour la production de substituts de viande à base de plantes, Coperion propose une solution hybride de fabrication de produits de substitution tels que protéines végétales texturées (PVT) et substituts de viande à haute teneur en eau (HMMA). La texture finale du produit est obtenue à l'aide d'un granulateur centrique alimentaire ZGF pour les PVT et d'une buse de refroidissement pour les HMMA. Grâce à un adaptateur, la zone de décharge de l'extrudeuse peut basculer entre le granulateur centrique et la buse de refroidissement en un rien de temps. Avec cette machine, Coperion dispose d'un atout de choix pour se positionner sur le marché en pleine expansion des produits à base végétale. Celle-ci permet en outre de minimiser les dépenses d'investissement. Enfin, Coperion accompagne la filière agroalimentaire et les consommateurs dans leur transition vers les substituts de viande à base végétale – pour une empreinte carbone et un impact environnemental réduits, mais aussi pour promouvoir la santé de notre population dans le monde entier.

En savoir plus sur notre stand au CFIA 2023, du 14 au 16 mars, à Rennes, halle 8, stand A27.



Les écluses rotatives Coperion de conception hygiénique satisfont aux exigences sanitaires et aux contraintes de nettoyage les plus strictes.

Crédits photo : Coperion, Weingarten, Allemagne

Janvier 2023



La nouvelle gamme de doseurs vibrants K3 de conception hygiénique est une solution de dosage en douceur, idéale pour les matières solides en vrac très délicates.

Crédits photo : Coperion K-Tron, Suisse



L'extrudeuse ZSK alimentaire de conception hybride offre une flexibilité maximale et permet de produire à la fois des PVT et des HMMA sur une même machine.

Crédits photo : Coperion, Stuttgart, Allemagne