

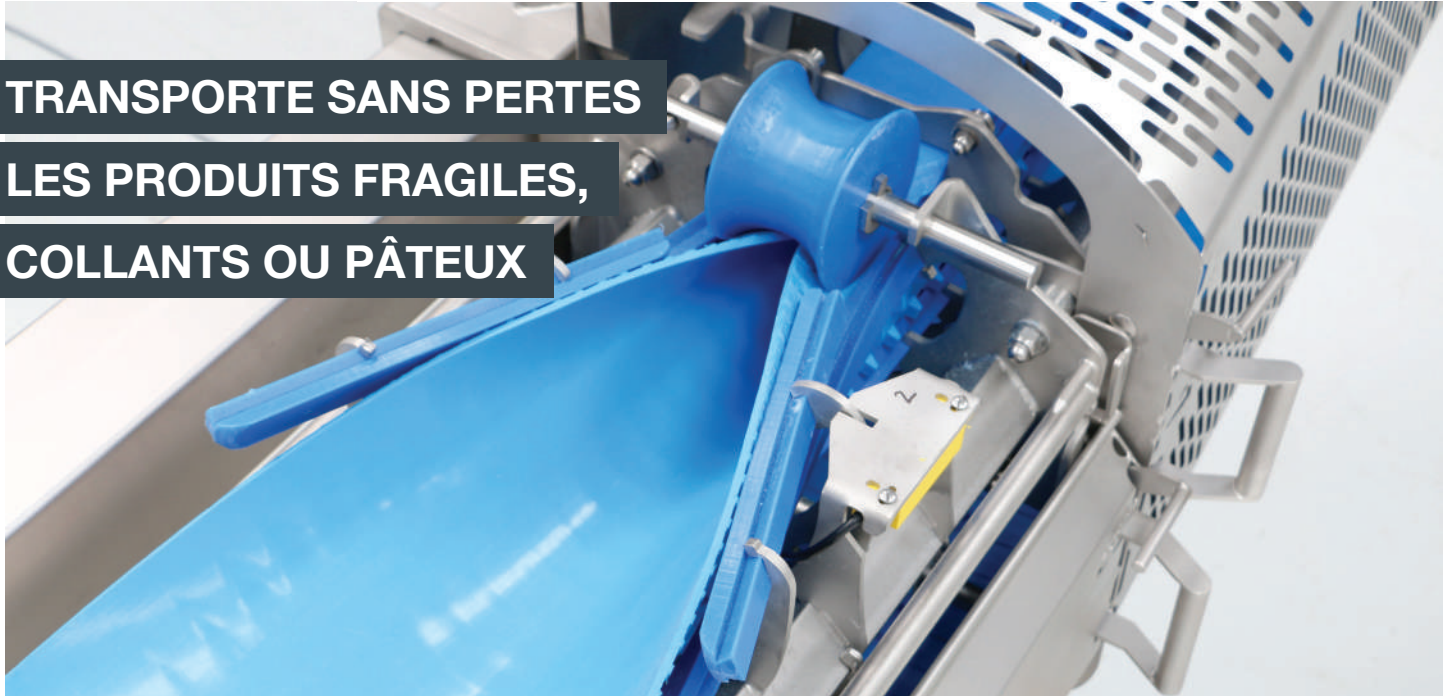
LIFTVRAC

L'innovation au service de l'élévation

TRANSPORTE SANS PERTES

LES PRODUITS FRAGILES,

COLLANTS OU PÂTEUX



Newsletter novembre 2017

ACTUALITÉS

AU SOMMAIRE

ACTUALITÉS :

Tout Liftvrac sur votre smartphone

Première présentation publique au Japon

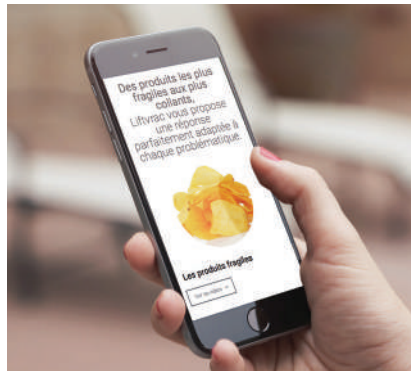
APPLICATION :

les substituts de viande

Liftvrac Premium ; bientôt disponible

INNOVATION :

Nouvelle bayette de trémie



TOUT LIFTVRAC FACILEMENT ACCESSIBLE SUR VOTRE SMARTPHONE

Nous avons entièrement revu notre site web pour vous offrir, où que vous soyez, un accès facile et confortable à toutes nos vidéos, newsletters et fiches produits.

N'hésitez-pas à ajouter l'adresse www.liftvrac.com à vos favoris !

JAPAN PACK : PREMIER GRAND SALON PROFESSIONNEL AU JAPON POUR NOTRE CONVOYEUR ÉLÉVATEUR

Près de 300 visiteurs sont venus découvrir le Liftvrac, présenté pour la première fois sur un salon professionnel au Japon. Notre partenaire Sumitomo Shoji Machinex se prépare déjà à organiser des visites et des essais à travers tout le pays, chez des industriels du fromage, de la viande, des plats préparés et de la confiserie..

A tous ceux qui n'auraient pas eu le temps de venir, vous pourrez retrouver le Liftvrac en juin 2018 sur le salon FOOMA. A bientôt !



Une cascade perpétuelle de bonbons attise la curiosité des visiteurs

LIFTVRAC
7, rue du Progrès
Z.A de la Croix Danet
44140 Geneston - France
Tél : +33 (0)2 40 16 76 30
www.liftvrac.fr
liftvrac@liftvrac.fr

LIFTVRAC

L'innovation au service de l'élévation

ACTUALITÉS

EUROPACK - EUROMANUT - CFIA - LYON DU 21 AU 23 NOVEMBRE

Vous avez manqué notre Liftvrac Premium, lauréat du premier trophée de la conception hygiénique EHEDG en mars à Rennes ? Venez le découvrir à Lyon,

STAND LIFTVRAC : HALL 6 STAND F 75 !



APPLICATIONS

VIANDES VÉGÉTALES : OPTEZ POUR UN SYSTÈME DE CONVOYAGE QUI RESPECTE VOS PRODUITS

Estimé à un peu plus de 3 milliards de dollars en 2013, le marché des viandes végétales devrait atteindre les 6 milliards de dollars à l'horizon 2022. Nul doute donc que dans les années à venir, les industriels seront amenés à concevoir des dizaines de lignes de production spécifiquement adaptées à ce type de produits. S'ils rivalisent d'efforts, en R&D et en process, pour proposer des viandes végétales capables de séduire les plus carnivores d'entre nous, ils se penchent également de plus en plus sur le convoyage entre la production et le conditionnement, une étape qui peut malmener leurs produits et leur faire subir des pertes matières importantes.



Les premiers tests que nous avons réalisés avec le Liftvrac sur de la viande végétale crue montrent que notre convoyeur élévateur apporte de réels bénéfices en termes de qualité, de coût et de sécurité, notamment par rapport aux convoyeurs à vis. Nous vous expliquons ici pourquoi.

Préserver la texture de vos produits

La texture est la caractéristique principale sur laquelle les fabricants portent tous leurs efforts de R&D. Or, cette texture peut être altérée lorsque le produit passe dans une vis sans fin car ce système de convoyage a tendance à échauffer la matière. C'est un phénomène que nous avons déjà rencontré sur le marché de la viande animale : en passant dans la vis, les viandes hachées perdent de la matière grasse. Un phénomène qui ne se produit absolument pas avec le Liftvrac et qui lui a d'ailleurs valu d'être choisi pour convoyer des produits extrêmement fragiles et sensibles aux changements de température (voir le témoignage de la société Boncolac sur les framboises surgelées).

.../...

Le Liftvrac à l'épreuve

Cliquez pour voir les vidéos

Viande végétarienne crue

Viande hachée crue

Viande hachée surgelée

LIFTVRAC

7, rue du Progrès
Z.A de la Croix Danet
44140 Geneston - France
Tél : +33 (0)2 40 16 76 30
www.liftvrac.fr
liftvrac@liftvrac.fr



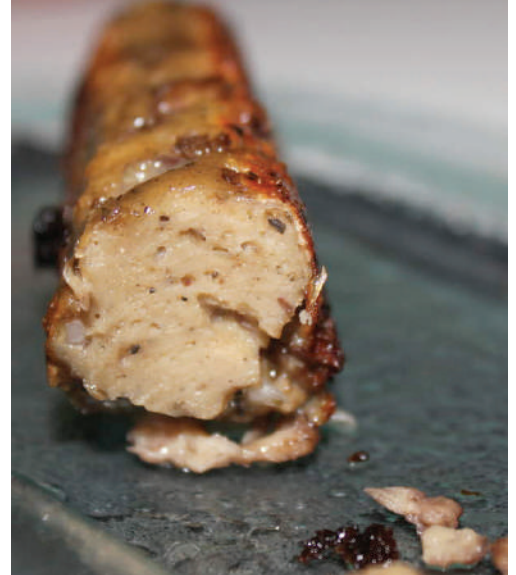
L'innovation au service de l'élévation

.../... APPLICATIONS

Eliminer vos pertes matières

La viande végétale crue est un produit extrêmement collant ; plus encore même que la viande animale d'après notre expérience. Tout système de convoyage qui n'est pas, d'une certaine manière, « auto-nettoyant » génère donc nécessairement des pertes matières et les systèmes à vis sans fin sont peut-être ceux pour lesquels les pertes sont les plus importantes. Eliminer ces pertes c'est gagner en compétitivité ; or le prix est aujourd'hui un axe d'amélioration important pour les viandes végétales.

La réduction des pertes, c'est l'argument numéro 1 du Liftvrac ; grâce à son principe d'élévation par enveloppement et à son racleur souple brevetés, la bande ne s'encrasse pas et les matières les plus collantes sont entièrement récupérées en sortie d'élévation.



Le Liftvrac à l'épreuve

Cliquez pour voir les vidéos

Viande végétarienne crue

Viande hachée crue

Viande hachée surgelée

Améliorer la sécurité de vos collaborateurs

D'après différents échanges que nous avons eu avec des industriels de plusieurs secteurs, les convoyeurs à vis présentent encore un risque trop important lors des procédures de nettoyage et le souvenir d'accidents graves amènent les responsables de site à rechercher des solutions alternatives. Le Liftvrac en est une. Il peut être équipé de carters de sécurité qui viennent se clipser sur la structure en quelques secondes. Pour monter ou démonter ces carters, l'opérateur doit utiliser ses deux mains, et la sécurité est encore renforcée par un système d'arrêt automatique qui s'active dès que l'un des carters est démonté.

Envie de tester le Liftvrac sur vos produits ? Contactez-nous !

INNOVATION

LE LIFTVRAC PREMIUM BIENTÔT DISPONIBLE



Le prototype que nous avons présenté au salon CFIA de Rennes est en cours d'industrialisation.

Nous passons actuellement au crible de la fabrication en série et à un coût raisonnable toutes les pièces de ce nouveau convoyeur, qui représente **une vraie progression et un réel changement dans l'approche de conception de ce type de matériel**, comme l'a souligné **Olivier Rondouin**, membre du Bureau EHEDG France et du jury du Trophée de la conception hygiénique.

Notre objectif est de proposer, courant 2018, un convoyeur parfaitement hygiénique sur toute sa longueur pour répondre aux demandes des clients les plus exigeants

LIFTVRAC
7, rue du Progrès
Z.A de la Croix Danet
44140 Geneston - France
Tél : +33 (0)2 40 16 76 30
www.liftvrac.fr
liftvrac@liftvrac.fr



L'innovation au service de l'élévation

TÉMOIGNAGE

“LES BÉNÉFICES APPORTÉS PAR LE LIFTVRAC DÉPASSENT NOS ESPÉRANCES.”

Bernard Jadot, Responsable de production chez Ter Beke

Le groupe Ter Beke est spécialisé dans la charcuterie fine et les plats cuisinés frais. Il est notamment leader sur le marché des lasagnes fraîches, pour lesquelles il propose de nombreuses re-cettes. Point commun de toutes ces lasagnes : une couche de fromage râpé en topping pour un gratiné gourmand.

Depuis mars 2017, l'usine de Wanze en Belgique, l'un des 5 sites de production de la division plats cuisinés du groupe, utilise un Liftvrac pour convoyer ce fromage râpé jusqu'à une peseuse multi-têtes. Il s'agit d'un long modèle en S, qui a été spécifiquement adapté pour répondre à des contraintes d'espace particulières. Lors de notre dernier passage sur le site, Bernard Jadot nous a confié être plus que satisfait de notre convoyeur-élévateur.



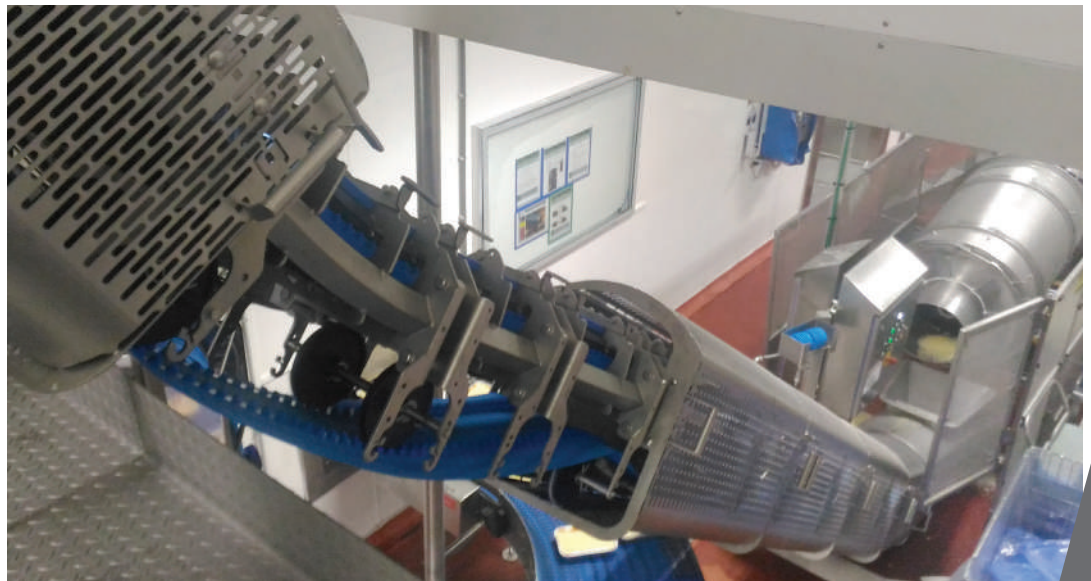
Le Liftvrac à l'épreuve

Cliquez pour voir les vidéos

Viande végétarienne crue

Viande hachée crue

Viande hachée surgelée



Une qualité de process améliorée

Le fromage râpé était auparavant transporté via un système pneumatique ; une solution qui évitait les pertes mais échauffait le produit (frottement à grande vitesse dans les tubes) qui avait tendance à s'agglomérer. Ce phénomène générait non seulement des problèmes réguliers de colmatage des tubes mais également des problèmes de fiabilité du dosage par la peseuse.

Avec le Liftvrac, les pertes sont toujours inexistantes et les brins de râpé ne s'agglomèrent plus. La qualité du process de convoyage et de dosage est bien meilleure. .../...

LIFTVRAC
7, rue du Progrès
Z.A de la Croix Danet
44140 Geneston - France
Tél : +33 (0)2 40 16 76 30
www.liftvrac.fr
liftvrac@liftvrac.fr

TÉMOIGNAGE (suite)

Une augmentation significative du TRS de la ligne

En évitant tout phénomène de colmatage, les arrêts de production sont beaucoup moins nombreux et il est possible de produire beaucoup plus longtemps entre deux opérations de nettoyage. Par ailleurs, la durée de chaque cycle de nettoyage a été diminuée.

Des gains additionnels inattendus

Le Liftvrac permet également de réaliser des économies d'énergie puisqu'il ne consomme que 0,37 kWh, de l'ordre de 10 fois moins que le système pneumatique. Enfin, ce nouvel équipement est aussi beaucoup plus confortable à l'usage pour les opérateurs. Ces derniers n'ont plus besoin de garder en permanence un œil sur le convoyeur pour éviter les problèmes ; ils ont totalement confiance dans le Liftvrac et ne le surveillent quasiment pas.

«Compte tenu de tous les bénéfices que nous retirons du Liftvrac, le retour sur investissement sera très rapide. Cela va sans doute nous inciter à envisager d'autres commandes dans un futur proche.»
conclut Bernard Jadot.

Le Liftvrac à l'épreuve

Cliquez pour voir les vidéos

Viande végétarienne crue

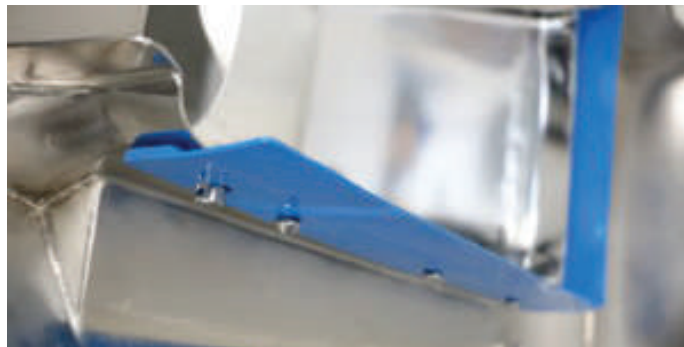
Viande hachée crue

Viande hachée surgelée

INNOVATION

NOUVELLE BAVETTE DE TRÉMIE : UNE FIXATION FLOTTANTE POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE

Traditionnellement, les bavettes d'étanchéité des trémies de convoyeurs sont serrées entre deux plaques boulonnées ; autant dire qu'elles sont rarement démontées pour être nettoyées.



Ce point nous a paru être un des premiers à devoir être amélioré dans notre démarche globale de conception hygiénique ; en effet, ce système crée des points de rétention situés à proximité immédiate des matières transportées et représentent donc un réel danger.

Nous avons donc conçu une nouvelle bavette qui vient simplement se clipser sur des pions ; lorsque la trémie est démontée, la bavette tient en place mais reste légèrement flottante, ce qui permet de la nettoyer au jet des deux côtés sans avoir à la démonter. Pour un nettoyage approfondi, le démontage et le remontage se font en quelques secondes, comme pour tous nos équipements périphériques.

Lorsque la trémie est en place, la bavette est contrainte entre la bande élévatrice et le bord de la trémie, ce qui assure son maintien et son étanchéité.

Notre bavette est constituée d'une bande monomatériau spécialement usinée avec une épaisseur variable pour assurer à la fois une bonne rigidité en partie haute et une souplesse satisfaisante en partie basse. Une seule pièce suffit à faire le tour de la trémie, contre 3 précédemment, ce qui améliore à la fois l'hygiène et l'étanchéité.