

NEWS

Juin 2016

Au sommaire

Liftvrac :
A l'aise dans toutes les situations

Les industriels du snacking et de la confiserie s'équipent de Liftvrac

Ils témoignent :
« Nous voulons des fins de ligne exemplaires en termes d'hygiène et de qualité produit. »

Actimeat

Vidéos en ligne

Le Liftvrac à l'épreuve

Cliquez pour visionner

Chips

Viande hachée

LIFTVRAC

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



Bienvenue dans ce numéro de l'été de notre newsletter.

Nous vous y montrons notamment comment notre convoyeur-élévateur peut s'intégrer dans une multitude d'environnements industriels pour répondre à vos problématiques de convoyage de produits froids, collants, cassants...

Au plaisir de vous rencontrer dans vos ateliers pour étudier l'implantation de votre futur Liftvrac.

Marcel Boursier

Actualités

L'équipe Liftvrac s'agrandit encore

Nous avons le plaisir d'accueillir Rémi Delfault dans notre équipe.

Malgré son jeune âge (23 ans), Rémi dispose déjà d'une solide expérience dans l'agro-alimentaire. Titulaire d'un BTS en maintenance industrielle, il a travaillé 3 ans au sein d'une laiterie EURIAL spécialisée dans le beurre et la crème fraîche, en tant que technicien dans un premier temps, puis comme chef d'atelier maintenance.

Rémi nous a rejoint pour assurer le montage des Liftvrac en atelier et leur installation sur vos sites de production ; vous aurez donc sans doute l'occasion de le rencontrer très prochainement !



Vidéos en ligne

Le Liftvrac à l'épreuve

Cliquez pour visionner

Chips

Viande hachée

Liftvrac : A l'aise dans toutes les situations

Les salons IFFA (Allemagne) et Expo Pack (Mexique), où nous avons exposé sur le stand de nos partenaires Inotec et Proeco Pack, ont été l'occasion de présenter le Liftvrac en association avec les équipements qu'il alimente aujourd'hui le plus souvent en production : un mélangeur et une peseuse associative (90% des Liftvrac installés).

Le Liftvrac se révèle en effet souvent idéal dans ce type de configurations car il permet :

- d'apporter une solution à des contraintes d'implantation ou d'encombrement a priori insolubles (manque d'espace au dessus d'une peseuse, convoyage à travers une cloison, équipements d'entrée et de sortie du convoyeur placés côte à côte...),
- d'élever tous types d'ingrédients sans perte,
- de gérer précisément les débits de sortie grâce à son entraînement par servomoteur,
- de protéger les produits de toute contamination potentielle lors du convoyage,
- de garantir l'absence totale de résidus dans le convoyeur, avec des procédures de nettoyage simples.

Les produits à convoyeur peuvent être chargés en continu dans le Liftvrac à partir de tous types d'équipements (tunnels de surgélation ou de cuisson, mixeurs/hachoirs/poussoirs, barattes, trémies, retourneurs de bacs...) grâce à une gamme de trémies d'alimentation adaptées à tous les besoins :

- produits pâteux et compacts,
- produits très fluides,
- produits pulvérulents,
- produits agglomérés.

LIFTVRAC

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

*Salon IFFA :
Liftvrac en S installé
entre un mixeur
K+G Wetter et un
mélangeur Inotec*



Vidéos en ligne

Le Liftvrac à l'épreuve

Cliquez pour visionner

Chips

Viande hachée

Grâce à sa conception modulaire et à ses performances, le Liftvrac peut en fait s'adapter à quasiment toutes les situations.

Il offre en effet :

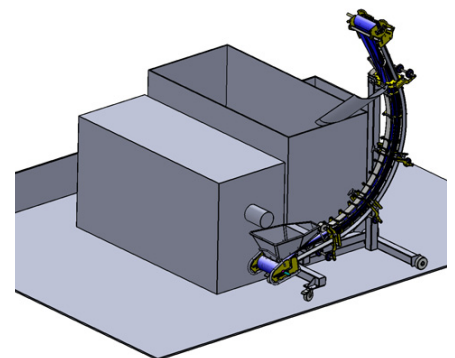
- une plage de débit très large, de 100 kg à 20 tonnes par heure (densité 1),
- des possibilités d'élévation jusqu'à 9 mètres de haut,
- des modules standards en S ou C permettant de suivre une trajectoire de convoyage optimale,
- des modules en auge pour le convoyage à l'horizontale,
- des versions mobiles et des options d'ajustement d'angle, pour pouvoir être facilement utilisé sur plusieurs lignes.

Spécialiste des implantations sur-mesure, notre bureau d'études peut vous accompagner dans l'optimisation de votre installation.

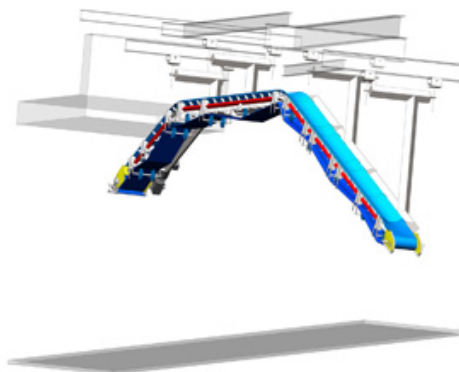
N'hésitez pas à nous consulter !



Liftvrac en C : champion toutes catégories de l'encombrement au sol (en haut avec une peseuse associative Multipond, ci-dessous en configuration d'alimentation d'un mélangeur placé à côté d'un hachoir)



Nos modules en auge permettent de convoyer les produits à l'horizontale, pour passer par exemple d'un atelier à un autre



LIFTVRAC

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

Vidéos en ligne

Le Liftvrac à l'épreuve

Cliquez pour visionner

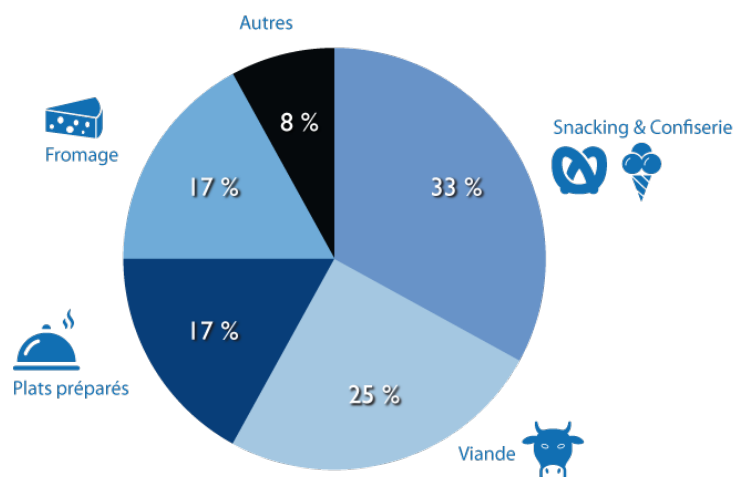
Chips

Viande hachée

Les industriels du snacking et de la confiserie s'équipent de Liftvrac

Depuis l'article publié dans notre [newsletter d'octobre 2014](#) sur les avantages du Liftvrac dans la production de snacks et de plats préparés, ces secteurs se sont fortement développés dans notre activité.

Sur le premier semestre 2016, 50% des commandes et projets d'installation de Liftvrac concernent l'un de ces 2 marchés ou celui de la confiserie, qui rencontre des problématiques identiques.



Répartition des ventes et projets Liftvrac par secteur d'activité, 1er semestre 2016

Les industriels qui ont choisi notre matériel sont aussi bien européens, qu'américains ou asiatiques ; ils gèrent des produits et ingrédients très variés, souvent fragiles (chips, maïs soufflé, cacahuètes) pâteux (pâte de chocolat) et/ou collants (charcuterie) et recherchent une solution qui leur permette de passer d'une production à l'autre en un minimum de temps, sans risque de contamination croisée.

Dans la plupart des cas, le Liftvrac vient remplacer un convoyeur à tasseaux après des tests comparatifs qui permettent de valider les avantages de notre solution :

- pertes de produit quasi nulles,
- intégrité du produit préservée,
- absence de zones de rétention et procédures de nettoyage simplifiées.

LIFTVRAC

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

Vidéos en ligne

Le Liftvrac à l'épreuve

Cliquez pour visionner

Chips

Viande hachée

Ils témoignent

« Nous voulons des fins de ligne exemplaires en termes d'hygiène et de qualité produit. »

Eric Sallembien

Directeur des opérations

Actimeat

Des ingrédients carnés sur-mesure pour les industriels de l'agro-alimentaire

Actimeat est spécialisée dans la production de viande égrénée surgelée utilisée comme ingrédient dans la fabrication industrielle de plats préparés, sauces, farces...

L'entreprise travaille à façon à partir des cahiers des charges de ses différents clients, et gère donc de nombreuses recettes.

Maîtrise des procédés et traçabilité pour une qualité exemplaire

Actimeat a développé des procédés innovants qui lui permettent d'offrir des ingrédients carnés présentant des propriétés organoleptiques exceptionnelles.

L'entreprise, certifiée ISO 22000 et QS, a également mis en place une démarche qualité qui va bien au delà des exigences réglementaires, notamment en ce qui concerne la traçabilité.

Elle a récemment installé un Liftvrac sur une ligne de production de viande cuite afin d'améliorer la qualité de son process en fin de ligne.



LIFTVRAC

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



L'innovation au service de l'élévation

Vidéos en ligne

Le Liftvrac à l'épreuve

Cliquez pour visionner

Chips

Viande hachée

Un Liftvrac en remplacement d'un égreneur, de 2 tapis modulaires et d'un élévateur à tasseaux

Notre Liftvrac en S, équipé de notre nouvelle [trémie d'égrenage](#), récupère les produits en sortie de surgélateur et les transporte jusqu'à une peseuse située à 4 mètres de hauteur. L'installation est simplifiée puisque les deux tapis modulaires qui alimentaient le convoyeur précédent ont été supprimés.

Objectif : réduire les pertes de produit et les déperditions de froid

La suppression des tapis modulaires a eu comme conséquence d'éviter les pertes de produit, qui étaient relativement importantes avec ce type d'équipement, et de réduire les déperditions de froid générées par le passage d'un tapis à l'autre.

Les performances de la fin de ligne en matière de maintien en température ont également été améliorées grâce à la conception de la bande du Liftvrac, qui conserve très bien le froid, et à la parfaite intégration de la trémie d'égrenage à la sortie du tunnel de surgélation.

Une meilleure protection contre les contaminations accidentelles

Le Liftvrac, équipé d'un racleur souple, et la nouvelle trémie d'égrenage s'encrassent beaucoup moins que les équipements précédents. Ils offrent également très peu de zones de rétentions et sont donc plus faciles à nettoyer : les analyses ADN sont ainsi à coup sûr parfaites. De plus, les produits ne sont plus convoyés à l'air libre puisqu'ils sont enfermés dans la bande. « C'est un point de plus en plus important pour nos clients » note Eric Sallembien, qui ajoute : « Cette première installation était un ballon d'essai dans l'amélioration de nos fins de ligne ; je considère qu'il est parfaitement concluant et qu'il va nous permettre de répondre encore mieux aux attentes de nos clients. »

Prochains salons

Confitexpo - Guadalajara (Mexique)

du 2 au 5 août 2016

Stand 758 (Proeco Pack)

PPMA - NEC Birmingham (UK)

du 27 au 29 septembre 2016

Stand B114

Pack Expo - Chicago, Illinois (USA)

du 6 au 9 novembre 2016

Stand E-9925

All4Pack - Paris (France)

du 14 au 17 novembre 2016

Pavillon Geppia, Hall 5a, stand E011



LIFTVRAC

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