



Témoignage utilisateur

LIFTVRAC
L'élévation par l'innovation

Groupe Boncolac

« Le respect du fruit a été décisif dans notre choix d'équipement. »

« Nous ne voulions pas reproduire l'effet mécanique du tapis à tasseaux que nous avons eu sur une ligne précédente. »



Lorsque la société décide d'investir dans une nouvelle ligne de production sur son site de Bonloc, la framboise s'impose d'emblée par sa fragilité comme le fruit à tester sur les différents systèmes de convoyage envisagés.

Fabrice Lucbert, Responsable Méthodes du groupe Boncolac, témoigne des raisons qui l'ont amené à choisir le Liftvrac pour équiper une ligne de production de tartes aux fruits surgelées.

« Ce qui prime pour nous, c'est la qualité de nos produits. »

La réputation du groupe Boncolac s'est construite sur la qualité de ses pâtisseries et gammes traiteur surgelées. Véritable signature de la marque, qui lui vaut de travailler sous licence pour les plus grands noms, la qualité Boncolac s'exprime au travers de recettes savoureuses et d'un visuel très proche de la fabrication artisanale.

Les systèmes de dosage et de répartition étant situés en hauteur, il faut réussir à élever les framboises à 5 mètres 50 sans générer de brisures ni d'écrasement, afin de n'avoir dans les tartes que des fruits en parfait état. Ce résultat, Fabrice Lucbert le sait pour en avoir fait l'expérience, ne peut être obtenu avec un système classique de tapis à tasseaux en raison d'un effet mécanique très contraignant.

A contrario, les tests réalisés démontrent très vite que lorsqu'ils sont convoyés avec le Liftvrac les fruits ne sont absolument pas malmenés. Ils sont déposés sur la tarte tels qu'ils ont été sélectionnés et triés en amont de la fabrication. Cet argument suffit à emporter la décision : la nouvelle ligne sera équipée d'un Liftvrac. Mais ce n'est pas le seul avantage du système.

LIFTVRAC
9, rue du Progrès
44140 Geneston
Tél : (33) 02 40 16 76 30
www.liftvrac.fr
liftvrac@liftvrac.fr



LIFTVRAC

L'élévation par l'innovation

« Grâce au Liftvrac, nous avons gagné en amplitude dans les températures de travail. »

Les fruits rouges en général et la framboise en particulier, doivent être manipulés à une température très précise pour ne pas être abîmés : trop froids les fruits cassent, trop chauds ils s'écrasent. En évitant tout stress sur le fruit, le Liftvrac permet aussi de gagner en amplitude sur les températures de travail.

« Il fallait également que le convoyeur puisse être déplacé d'un bout à l'autre de la ligne. »

Les deux peseuses associatives installées sur la ligne étant distantes d'une centaine de mètres, il fallait que le Liftvrac puisse être déplacé facilement pour les alimenter tour à tour. Et ce en position horizontale, car la configuration de l'atelier ne permet pas un déplacement du convoyeur dans sa position de travail.

Le Liftvrac a donc été adapté pour être rapidement mis à plat, et monté sur un châssis stable mais allégé au maximum afin de favoriser la mobilité de l'ensemble.

Dernier point positif pour la société Liftvrac : le soutien technique tout au long du projet. Comme le souligne Fabrice Lucbert, « faire le choix d'un système mobile et d'un équipement encore jeune sur le marché relevait du pari. Mais nous avons vraiment été accompagnés dans la phase de mise au point. La société Liftvrac a toujours été très présente. »