



MegaSqueeze

Pour une séparation des viandes optimale

SECTEUR

Agroalimentaire

PRODUIT

MegaSqueeze

PROCESS

Séparation des viandes

Situation

Pinar, une marque leader dans l'industrie alimentaire qui fabrique une large gamme de produits dans les secteurs des produits laitiers, de la viande et des boissons non alcoolisées, nous a contactés pour améliorer ses capacités opérationnelles. L'entreprise avait recours à la bande transporteuse du fabricant pour séparer la viande de dinde des os, mais la solution n'était pas sans faille. La bande devait être nettoyée 2 fois par jour et sa durée de vie était de 24 jours, soit environ 200 tonnes de produit à séparer.

Solution

Nous leur avons proposé de tester notre solution innovante :

MegaSqueeze, une bande sans fin à base de TPU avec de fibres en aramide à l'intérieur. La bande est parfaite pour la séparation de la viande et contribue à améliorer le rendement de la ligne de production et à réduire les coûts.

- #### Bénéfices
- **Une plus grande efficacité et réduction des coûts** par rapport à une bande concurrente. Le coût total d'exploitation justifiait l'investissement, même avec une différence de prix d'environ 30 %. L'entreprise économise désormais plus de 6 000 euros par an !
 - **Durée de vie accrue des bandes.** Après cinq semaines de fonctionnement, la bande ne présentait aucun signe d'usure. La bande ne s'est allongée que de façon minimale après environ deux mois et demi d'utilisation.
 - **Réduction des temps d'arrêt et de nettoyage.** Les essais ont prouvé qu'au cours de l'année, Pinar aurait programmé **deux fois et demie moins de temps d'arrêt** (pour installer ou remplacer la bande) **et de nettoyage.**
 - **Haut niveau de sécurité alimentaire**, sans compromis sur les performances.

