

NEWS & TRENDS



STEFAN LEITNER
Directeur des ventes
techniques de découpe
et d'emballage

Bienvenue à Rott,

Chez ALPMA, nous mettons tout en œuvre pour proposer un fromage sous son meilleur jour ; mais il y parfois une exception...

Comme vous pouvez le découvrir en page 2, il existe d'autres groupes de produits qui doivent également se présenter sous leur meilleur jour.

Pour la découpe de « friandises sucrées », la priorité va également vers une texture et un aspect parfaits grâce à une manipulation aisée, vers une flexibilité maximale et une norme d'hygiène élevée. Parce qu'ici aussi, on déguste avec les yeux.

Si notre technologie de découpe ou une autre solution technique de notre catalogue vous a inspiré et que vous y voyez une solution pour votre gamme de produits, n'hésitez pas à nous contacter.

J'ai hâte de revoir bon nombre d'entre vous à notre stand, au FachPack de Nuremberg, pour notre match à domicile !

Bien cordialement
Votre

FachPack 2018

à Nuremberg, 25.-27.9.2018,
hall 1, Stand 1-341

UN MOULAGE PRÉCIS POUR UN RENDEMENT OPTIMAL

ALPMA au salon FachPack 2018

Précision et flexibilité maximales, rendement optimal : À l'occasion du salon FachPack, ALPMA présente ses installations entièrement automatisées, garantes à la fois de l'efficacité et de la rentabilité économique de la production de fromages. Et avant tout, le produit phare d'ALPMA dans le domaine de la technique de coupe : le CUT 32.

Le salon FachPack est presque comme un match à domicile pour ALPMA : depuis près de quarante ans, la société ALPMA expose à Nuremberg et présente ses solutions pour donner au fromage toutes ses lettres de noblesse.

Au cœur de la présentation ALPMA sur le stand 341, hall 1, se trouve le CUT 32 : la machine innovante de découpe en portions mesure et divise en quelques secondes les longues de fromage complexes en portions au gramme près et augmente de 20 % le rendement des morceaux de fromage à poids fixe. Lors du moulage, les fromageries peuvent perdre de l'argent en raison de portions d'un poids insuffisant ou excédentaire. Le CUT 32 réduit au minimum ces rebuts : il permet de découper même les fromages complexes tels que l'emmental, avec précision et en respectant un poids fixe. Idéalement, les producteurs peuvent obtenir jusqu'à une

portion supplémentaire à partir d'une longue de fromage. Et ce, grâce à la combinaison intelligente d'une technologie ultra-moderne de mesure et de coupe : le CUT 32 commence par mesurer en quelques secondes le contour d'une longue de fromage acheminée sur une bande de transport ; ensuite, il calcule automatiquement la densité de portion correcte et découpe la longue de manière optimale en portions présélectionnées. Tout cela se passe en quelques secondes : le CUT 32 découpe jusqu'à 120 morceaux de fromage à poids fixe en une minute. Son « grand frère », le CUT 32 HS, découpe même 240 portions par minute grâce à la double piste. Ensuite, une technique de conditionnement ALPMA extrêmement moderne veille à ce que l'esthétique du fromage contribue également au plaisir des gourmets.

Plus de renseignements : robert.zosseder@alpma.de

Techniques de process

Techniques de fromagerie

Techniques de découpe

Techniques d'emballage



PFALZGRAF

DÉCOUPE DE GÂTEAUX

La crème de la crème

ALPMA est spécialisé uniquement dans le fromage ? Loin de là. ALPMA s'intéresse aussi aux gâteaux au fromage, aux gâteaux aux cerises, aux tartes à la crème. La grande confiserie Pfalzgraf découpe des parts de gâteaux rectangulaires et segmentées sur une seule machine ALPMA : le KS 20 Plus.

Il y a un peu plus de deux ans, un incendie a ravagé la confiserie située en Forêt-Noire. Désormais, la fabrique de gâteaux brille d'une toute nouvelle splendeur, la production tourne à nouveau depuis longtemps et les entreprises de tradition que sont Pfalzgraf et ALPMA poursuivent leur coopération à long terme de manière innovante.

Le KS 20 Plus est une machine à découper multi-postes, qui découpe des gâteaux surgelés en segments ou en rectangles directement sur le carton d'emballage. Délitamment et en filigrane, sans bavure, sans endommager les gâteaux, ni les cartons. Le rendement est impressionnant : le KS 20 Plus traite 1.860 gâteaux par

heure. Même la discipline suprême de la découpe de gâteaux est facilement maîtrisée par le KS 20 Plus : la fameuse Forêt-Noire. Le « système Vision » veille à une coupe parfaite à l'entrée de la machine. Une caméra scanne la position du gâteau, la machine aligne le produit sans aucun contact et empêche que le couteau ne fende les cerises sur le gâteau. Pour rester dans le domaine de la confiserie : le « système Vision », c'est la cerise sur le gâteau du KS 20 Plus.

Plus de renseignements :
uwe.becher@alpma.de

Entretien avec Otto Zimmermann, directeur de Pfalzgraf

Quelles sont les principales raisons pour lesquelles vous avez choisi la technologie ALPMA ?

La fabrication impeccable des installations ALPMA, l'expérience dans la construction de machines du secteur agroalimentaire, un bon contact avec le service sur le terrain depuis de nombreuses années.

Quelles ont été vos expériences lors de la phase de conception et de mise en service ?

La conception et la mise en service se sont déroulées de manière très professionnelle. Certes, il y a eu des obstacles à surmonter ici et là, avec la première livraison d'une telle version de machine.

L'installation fonctionne à plusieurs équipes depuis octobre 2017. Quels sont les principaux avantages de l'installation ALPMA par rapport au système utilisé jusqu'à présent/installé en parallèle ?

Le concept d'hygiène est unique, le nettoyage de l'installation est simple et efficace. La perfection de fonctionnement est à souligner. Le changement pour passer à d'autres produits s'effectue de manière rapide et facile. L'encombrement est très réduit.



FRIESLAND CAMPINA

La plus grande installation OI d'ALPMA entre en production à FrieslandCampina

La société RFC a décidé, il y a deux ans, d'augmenter les capacités de production de fromage de la fromagerie Gerkesklooster à 93.000 tonnes par an. Cette décision a également nécessité l'augmentation de la production de lactosérum.

Une installation **RO High^{TS} ALPMA** avec polisher OI intégré a dû être mise en place pour obtenir, en une seule opération, une concentration de lactosérum de 5,8 % (lactosérum liquide) sur 26 % de matière sèche dans le concentré de lactosérum OI. Cette nouvelle installation permet de faire fonctionner la ligne de sérum avec l'évaporateur existant jusqu'à 20 heures par jour, avec une capacité de 120.000 litres de sérum liquide par heure.

Après une phase d'ingénierie intensive et détaillée, durant laquelle les équipes de projet expérimentées de RFC, de la technique de process ALPMA et de la société Beenen (Électronique et automatisation) ont travaillé en étroite collaboration, le système **ALPMA RO High^{TS}** a été conçu entièrement sur mesure pour répondre aux besoins et aux souhaits de RFC, pré-assemblé dans l'atelier d'ALPMA, puis expédié et installé sur site et mis en service avec succès en juillet 2018, après l'augmentation de la production de fromage.

Le projet a été mis en œuvre dans les délais et en étroite collaboration et la mise en service s'est déroulée sans problèmes de performance. Travail d'équipe parfait, grâce au formidable soutien de tous les participants !

Plus de renseignements : gerhard.schier@alpma.de,
wietze@jongsmasolutions.com



Christoph Peschel, Matthias Wiedner, Marcel Knoblich, Philipp Boden, Michael Linnick, Silke Paar, Wietze Jongsmas, Rico Klinner, Franz Eichinger, Henk Jonkman (de gauche)

Henk Jonkman, responsable des projets techniques chez FrieslandCampina :

« Notre travail en tant qu'équipe de projet consistait à faire passer la capacité de production de Gerkesklooster de 52.000 tonnes à 93.000 tonnes de fromage. Sur site, il y avait deux lignes de production de fromage, nous avons décidé d'en remplacer une par une ligne plus grande. Le sérum produit dans cette ligne devait être traité dans un procédé OI (osmose inverse) pour atteindre 26 % de matière sèche dans le concentré de sérum.

Étant donné que de nombreuses décisions devaient être prises dans un délai très court, les fournisseurs fiables étaient notre priorité. ALPMA a remporté le contrat pour l'installation OI. Il est vrai qu'il s'agissait de notre premier projet d'ingénierie de process avec ALPMA, mais leurs experts nous étaient déjà apparus très professionnels lors de la phase d'appel d'offres. À partir de là, c'était pour nous une conséquence logique.

Après l'achat, s'est ensuivie une phase d'ingénierie intensive à laquelle ont participé les équipes projet de toutes les départements. Tout au long du projet, les spécialistes d'ALPMA ont fait preuve du même niveau de professionnalisme. Ces gens savent vraiment de quoi ils parlent et leurs plans étaient très précis. Cela nous a permis de mettre en service l'installation OI sans problème.

Nous tenons à remercier l'équipe de projet ALPMA pour cette excellente performance. Nous sommes ravis d'avoir à nos côtés un nouveau partenaire extrêmement professionnel pour nos projets. »



Ensemble au travail : Markus Züger, propriétaire de Züger Frischkäse AG (à gauche) et Lucas Giessibl, responsable des travaux sur site (à droite)



MENTION LEGALES

Éditeur :

ALPMA Alpenland
Maschinenbau GmbH
Alpenstr. 39-43
83543 Rott am Inn, Allemagne

Tél : +49 (0)8039 401-0
Fax : +49 (0)8039 401-396

E-Mail: news@alpma.de
Website: www.alpma.de

Responsable du contenu :
Gisbert Strohn

Rédaction : Agnes Betzl
et les différents collaborateurs
des départements respectifs

Graphisme et Réalisation :
Schell&Partner Kommunikation,
80469 München, Allemagne

SERVICE

Opérations de maintenance chez Züger en Suisse

Züger Frischkäse AG s'appuie sur ALPMA pour ses installations dans de nombreux domaines de la technique des fromageries. C'est également le cas pour les opérations régulières de maintenance. Après plus d'une décennie avec le contrat de maintenance actuel, nous avons posé quelques questions à Monsieur Silvan Egger, le responsable de l'atelier mécanique.

ALPMA: En 2005, vous avez été l'un des premiers clients à choisir un contrat de service avec ALPMA. Quels étaient les avantages qui vous ont paru décisifs à ce moment-là ?

M. Egger: Il convient de souligner deux aspects importants. Il s'agit, d'une part, de l'assistance technique dans les interventions de maintenance et, d'autre part, des remises qui sont ainsi accordées sur les pièces détachées et les heures de main d'œuvre.

ALPMA: Chaque intervention de maintenance commence par une planification individuelle avec la vérification de l'installation sur site. Quelle est la valeur ajoutée de cette intervention ?

M. Egger: Le contrôle de service est un produit utile, en particulier avec les nouvelles machines et les travaux complexes. Cela permet de préparer les premières interventions de service et constitue une bonne base de discussion pour la maintenance. Pour nous, c'est également une bonne formation pour les années à venir, car nous l'utilisons pour une planification autonome des opérations de maintenance.

ALPMA: Pendant les interventions de maintenance et la remise en service ultérieure, votre équipe collabore étroitement avec les techniciens de service. Cela se traduit par un échange d'informations pertinentes dans les deux sens. Est-ce que vous ressentez également cet

effet dans les productions après la mesure de maintenance appliquée ?

M. Egger: Nous le remarquons effectivement. Il existe un échange professionnel fort entre tous les participants. Que ce soit pendant les opérations sur les installations ou bien pendant le déjeuner ou le dîner, il y a un échange d'informations intéressantes. Il s'agit alors d'innovations et d'améliorations apportées depuis la première mise en service.

ALPMA: Étiez-vous satisfait de la dernière campagne de service qui a eu lieu en février cette année ?

M. Egger: Nous sommes satisfaits de l'opération. Tout s'est très bien passé et les techniciens étaient très motivés comme toujours. En cas de problème technique, il est toujours bon pour nous que les techniciens de service d'ALPMA s'en occupent. La communication avec la maison-mère fonctionne très bien et nous avons très peu de travail au niveau de la résolution de problèmes.

ALPMA: Après ces nombreuses années de collaboration mutuelle, quels sont les avantages de cette coopération ?

M. Egger: Aujourd'hui encore, il reste des points qui nous ont amenés à conclure le contrat de service. L'assistance technique et les remises. En outre, nous apprécions la constance. C'est aussi un avantage pour nous de voir les mêmes techniciens de service lors des interventions.

« Les travaux se déroulent en étroite collaboration... nos besoins sont pris en compte. Avant tout, il est important pour nous d'avoir une interruption de production la plus courte possible, ce qui est assuré par ALPMA grâce à une grande flexibilité. »

ALPMA: Depuis des années, ALPMA est à vos côtés en permanence avec des améliorations. Quelle est votre expérience en ce qui concerne l'optimisation des installations existantes ?

M. Egger: Nous connaissons si bien nos machines que nous savons déjà à l'achat ce dont nous avons besoin. Néanmoins, la contribution d'ALPMA est importante pour nous. Encore une fois, l'optimisation se déroule toujours très bien. Les travaux se déroulent en étroite collaboration, ce qui nous permet de remarquer que nos besoins sont pris en compte. Avant tout, il est important pour nous d'avoir une interruption de production la plus courte possible, ce qui est assuré par ALPMA grâce à une grande flexibilité. Au final, nous avons tous le même objectif.

Plus de renseignements :
michael.muster@alpma.de