

NEWS & TRENDS



Michael Weber
Directeur de département
production & service

*Chers clients et
partenaires commerciaux,*

*Industrie 4.0, l'Internet des objets, la
numérisation et les grandes données
ne sont que quelques-uns des mots à la
mode que nous rencontrons dans notre
vie professionnelle quotidienne.*

*Qu'y a-t-il derrière? Quels sont les
avantages? Quel est notre objectif?*

*L'objectif est clair et simple: avoir la
bonne information au bon moment.
Ce n'est qu'avec la bonne information
que nous pouvons prendre des décisions
rapidement et clairement. Travailler
plus efficacement afin de générer un
avantage concurrentiel décisif.*

*Dans le numéro présent de
NEWS & TRENDS, vous découvrirez
comment ALPMA peut vous aider et
quelles solutions nous pouvons vous
proposer dans le domaine du service.*

Je vous souhaite une bonne lecture!

MICHAEL WEBER

Techniques de process

Techniques de fromagerie

Techniques de découpe

Techniques d'emballage

ALPMA **SULBANA**

Mozzarella

Fromage à pâte pressée non-cuite

Fromage à pâte dure



CUT 32/PLUS

Mise au point du fleuron d'ALPMA

Le CUT 32 est le fleuron de la technologie de découpe ALPMA. Il divise les longes de fromage en portions précises, et cela au gramme près et aussi rapidement que l'éclair, jusqu'à 120 pièces à poids fixe par minute.

Son "grand frère", le CUT 32/HS, peut traiter jusqu'à 240 portions grâce à sa double voie. ALPMA a présenté à la FachPack 2019 la version turbo de sa machine phare: **le CUT 32/Plus**.

Ses points forts? L'interface utilisateur intuitive - et jusqu'à 25 % de produits en plus. "La machine de découpe de portions ALPMA est constamment perfectionnée pour devenir encore plus précise, plus rapide et plus efficace", explique Robert Zöbeler, Area Sales Manager for Cutting and Packaging Technology chez ALPMA.

LE SECRIT D'UNE PERFORMANCE SUPÉRIEURE:

Le CUT 32/Plus réduit au minimum les temps de changement des longes de fromage.

Il n'y a pratiquement pas de temps perdu entre la dernière découpe d'une longe et la découpe de la longe suivante. "*Dans la pratique*" suivant Robert Zöbeler, "*cela signifie jusqu'à 25 pour cent de production de morceaux de fromage en plus dans le même temps*" – sans double voie et sans besoin de place supplémentaire. À cela s'ajoute le confort supplémentaire. L'utilisation du CUT 32/Plus est aussi intuitive qu'avec un smartphone. Son utilisation est largement indépendante de la langue de l'opérateur.

De plus, le CUT 32/Plus documente et enregistre l'opérateur qui s'est connecté avec un mot de passe ou une puce d'identification.

Le CUT 32/Plus peut ainsi identifier les causes d'une erreur, identifier les parallèles entre les erreurs - et créer la base d'une analyse d'erreurs réussie.

■ Plus d'infos :

robert.zosseder@alpma.de

OPTIYIELD

Mémoire numérique

Le proverbe dit que plusieurs cuisiniers travaillant dans une cuisine et sur le même plat gâchent ce dernier. Dans la production quotidienne? C'est la même chose.

Plusieurs employés travaillent en équipe et découpent plusieurs types de fromages sur une seule machine. Un employé modifie ce paramètre ici, l'autre l'ajuste un peu là - jusqu'à ce qu'on ne sache plus ce que l'autre a changé. Résultat: des réglages incorrects entraînent des découpes imprécises. Et chaque gramme en trop coûte de l'argent.

ALPMA a développé une mémoire numérique pour résoudre ce problème : **OPTIYIELD**.

Logiciel qui mémorise les réglages de la machine qui produisent les meilleurs résultats de découpe pour chaque type de fromage. Notre cerveau oublie beaucoup, OPTIYIELD se souvient de tout. Le logiciel apprend indépendamment des données passées, évalue les données, s'optimise lui-même - et règle ensuite les paramètres pour maintenir les performances de la machine au plus haut niveau. OPTIYIELD libère l'opérateur de ses responsabilités et aide la machine à prendre la bonne décision.

Le logiciel ALPMA est déjà utilisé avec succès en Grande-Bretagne et aux Pays-Bas. En d'autres termes, OPTIYIELD n'est pas une vision, c'est la réalité. **"Nous pouvons déterminer pour chaque client comment OPTIYIELD pourrait améliorer la production"**, déclare Franz Glas, directeur de la division ALPMA pour la technologie de découpe et d'emballage.

■ Plus d'infos :
franz.glas@alpma.de

Préparation CONTINUE

Une technologie qui rapporte



La construction d'une nouvelle fromagerie coûte de l'argent. Mais si vous faites confiance à la bonne technologie, vous pouvez également réduire vos coûts. L'efficacité maximale et la qualité exceptionnelle des procédés permettent à ALPMA de rentabiliser en quelques années les processus de préparation du caillé en continu. De nombreuses fromageries font confiance aux fromagers qui travaillent en continu pour la préparation du caillé. Les machines sont alimentées en lait, des cultures et de la présure sont ajoutées. A la fin du temps de coagulation, le caillé est découpé puis évacué.

Le problème : plus le finisseur est grand, plus le temps de vidange est long. Résultat : l'uniformité et la qualité du processus sont réduites.

En revanche, ALPMA s'appuie sur une préparation continue du caillé - et crée des avantages :

1. de plus petites tailles de charge
2. grande flexibilité pour les différents types de fromages.
3. rendement maximal
4. qualité constante du produit grâce à un contrôle continu du processus pour chaque charge.

5. procédé optimal de découpe du caillé avec une géométrie définie des grains de caillé
6. Suivi optimal des charges grâce à leur petite taille
7. plus d'hygiène grâce au nettoyage en continu des parties en contact avec le produit

ALPMA donne donc sept raisons pour une préparation en continu du caillé. Et deux systèmes qui tiennent cette promesse :

- la technologie unique du coagulateur ALPMA
- le système Bassine

ALPMA a analysé les deux systèmes en détail dans les applications des clients - et a recueilli encore plus d'arguments en faveur de la technologie de préparation du caillé en continu : degré élevé d'automatisation, faible fluctuation du pH, faible écart type dans la matière sèche, moins de brisures et de graisse dans le lactosérum, rendement élevé, plus de performance par la concentration de la protéine.

La technologie ALPMA garantit la meilleure qualité de produit. Et vous pouvez être sûr que votre investissement sera rentable.

■ Plus d'infos :
gert.schulze@alpma.de

Main dans la main

Cela pourrait être la devise du partenariat entre ALPMA et la fromagerie néerlandaise Rouveen Kaasspecialiteiten. Il y a quelques années, les deux entreprises ont travaillé main dans la main pour réaliser un grand projet: l'intégration du système de portionnement de fromage en tranches ALPMA FORMATIC

Aujourd'hui, ALPMA et Rouveen Kaasspecialiteiten ont ouvert un nouveau chapitre de leur coopération réussie - et ont mis en service un système ALPMA RO High^{TS} avec une machine RO intégrée pour concentrer le lactosérum dans les Pays-Bas.

L'usine concentre le lactosérum doux de la fromagerie en une seule opération, de 5,5 pour cent à 28 à 30 pour cent de matière sèche. 35.000 litres par heure, jusqu'à 700.000 litres par jour. Cela permet d'économiser environ 70 % des coûts de transport et de réduire les



émissions de CO₂ dues au transport par camion. ALPMA et Rouveen Kaasspecialiteiten apportent ainsi une contribution positive à l'environnement.

C'était un défi particulier que de monter le système sur une plateforme pour gagner de la place. Grâce à l'excellente collaboration avec l'équipe technique de Rouveen Kaasspecialiteiten, l'installation a pu être réalisée sur mesure et mise en

service à temps. Klaas Hoske, directeur général de Rouveen Kaasspecialiteiten, s'est déclaré satisfait de la nouvelle installation et du partenariat avec ALPMA : *"Une usine formidable qui nous prépare pour l'avenir".*

■ Plus d'infos :

ralf.bruch@alpma.de
wietze@jongsmasolutions.com



Photo d'équipe (de gauche à droite):
Teun Blaak (Technologue en procédés), Jan Kin (Chef de projet),
Jaco Blankespoor (Directeur des opérations)

Meilleur de sa catégorie dans l'état du fromage

Quand on pense à Green Bay, on pense au sport. Et au fromage. L'équipe de Green Bay Packers a déjà remporté quatre fois le Super Bowl, le championnat américain de football américain. Les fans portent des chapeaux en forme de fromage pour montrer qu'ils sont fiers de leur état d'origine, le Wisconsin. Il s'agit du facteur économique le plus important de la région. Le Wisconsin est considéré comme La région du lait des États-Unis.



Ce n'est donc pas un hasard si Green Bay accueille tous les deux ans, en alternance avec les championnats du monde, le championnat américain des fromages. Cette année, il y avait environ 2 500 fromages participant au concours, répartis en une centaine de classes. Un jury d'experts sélectionnant le fromage gagnant, était composé de Josef Hubatschek, notre technologue ALPMA expérimenté, en qualité de juge en chef adjoint.

Le titre de Grand Champion 2019 a été attribué à Richard Guggisberg, client historique d'ALPMA, pour son "Baby Swiss". Son fromage à pâte mi-dure est fabriqué avec des blocs-moules ALPMA dans l'Ohio. Des médailles d'or ont également été décernées pour quatre autres fromages produits sur des coagulateurs ALPMA. ALPMA présente ses félicitations.

APSIS 4.0

Recherchés et trouvés



ALPMA franchit une nouvelle étape dans l'avenir pour assurer la disponibilité maximale de vos machines. APSIS 4.0 est le nom du nouveau catalogue électronique de pièces détachées qui facilite, accélère et sécurise l'accès aux pièces détachées et aux informations associées.

APSIS 4.0 est un outil en ligne qui fonctionne sur tous les terminaux modernes : PC, tablette, smartphone. Sans plug-ins. Sans support de données. Sans installation. Il n'a jamais été aussi facile d'identifier les bonnes pièces de rechange. Interface

Venez nous rendre visite au:

interpack
PROCESSING & PACKAGING
7TH 13 MAY 2020
DÜSSELDORF
#INTERPACK2020

ÉDITEUR :

ALPMA
Alpenland Maschinenbau GmbH
Alpenstraße 39-43
83543 Rott am Inn
Allemagne

RESPONSABLE DU CONTENU :

Gisbert Strohn

RÉDACTION :

Agnes Betzl
et les différents collaborateurs
des départements respectifs.

CRÉATION :

Ulrich Roppel

RECHERCHE D'INFOS :



ESSAYEZ MAINTENANT
Scan QR Code et
Tester un compte démo



utilisateur intuitive, utilisation intuitive, technologie 3D moderne : APSIS 4.0 vous amène à l'objet que vous recherchez en un clin d'œil et sans erreur.

Naviguez dans l'image numérique de votre système, même sans numéro de pièce, vers la bonne machine et la bonne pièce de rechange. Une fois la pièce identifiée, elle peut être placée directement dans le panier grâce à la fonction webshop intégrée. Et: ALPMA crée la transparence avec APSIS 4.0. Toutes les informations sur les prix et la disponibilité sont disponibles en ligne.

Outre les fonctions classiques d'un catalogue de pièces détachées, ALPMA a également intégré la documentation de l'installation dans APSIS 4.0. Vous accédez ainsi directement au manuel d'utilisation actuelle. Des informations techniques et des instructions d'entretien sont également disponibles.

APSIS 4.0 élève la qualité de service d'ALPMA à un nouveau niveau, relie la réalité au contenu virtuel - et poursuit le chemin vers l'industrie 4.0. ***Vous venez avec nous ?***

■ Plus d'infos :

michael.weber@alpma.de