

Une solution de nettoyage adaptée à Farm Frites

Pour leur nouvelle ligne de production, qui peut traiter 25 tonnes de pommes de terre par heure, Farm Frites et Tensio ont collaboré pour développer un système de nettoyage et de dosage automatisé sur mesure. Dans un souci de qualité optimale, de sécurité et de durabilité, Tensio a conçu et mis en place un circuit unique avec une unité centrale de dosage (CDU) des chimies et deux unités de nettoyage en place (CIP): le tout finement soigné comme chaque frite produite.

À propos de Farm Frites

Une entreprise familiale fondée en 1971, Farm Frites est devenue un expert mondial des spécialités à base de pommes de terre, avec quatre-vingt variétés de produits différents allant des frites aux plats d'accompagnement et d'amuse-gueule. La pureté, l'authenticité et le respect sont toujours au cœur de cette démarche.

La question

Pour sa nouvelle ligne de production à Lommel (BE), Farm Frites a choisi de passer au nettoyage et au dosage automatisés pour abandonner l'ajout manuel à partir de bidons des chimies de nettoyage en garantissant précision, possibilité de réutilisation et récupération de la chaleur.



Notre approche

Grâce à ses connaissances approfondies et à son expertise en matière de nettoyage et de désinfection des lignes de pommes de terre, Tensio très tôt impliqué dans le processus au sein du groupe de travail de Farm Frites, a identifié les attentes et précisé la meilleure façon de nettoyer automatiquement. Ainsi, le lien entre la Farm Frites, le développeur du projet et Tensio est resté étroit et efficace.

Notre solution

La solution de Tensio personnalisée pour Farm Frites est composée d'une unité centrale de dosage fixe (CDU) des spécialités chimiques et de deux unités centrales de CIP.

- **La centrale CDU assure le dosage sûr et simultané de quatre produits de nettoyage différents** à divers points de consommation (cuves de transfert, blancheurs, système de traitement par champ électrique pulsé PEF, friteuse, batteurs, mélangeurs, ...). En utilisant des connecteurs rapides différents par type de chimie rendant impossible une connexion erronée des conteneurs de transit (IBC) et donc de mélanger les produits: les manipulations sont réduites et tout risque de contact direct avec les chimies évité.
- **Les unités de CIP fonctionnent indépendamment dans les temps de nettoyage souhaités.** Par son suivi étroit Tensio a permis d'adapter l'installation précisément aux exigences requises.
- **Les systèmes de production froids réutilisent la solution de nettoyage des systèmes chauds** comme par exemple, les blancheurs économisant à la fois l'eau, l'énergie, les produits de nettoyage et la main-d'œuvre.
- Avant tout dosage de chimie, un **test de pression** initial du circuit de dosage **vérifie l'absence de fuites** et donc la possibilité qu'un produit de nettoyage entre dans une partie de la ligne de production où il n'est pas encore autorisé : une sécurité absolue.
- Une fois le programme de dosage terminé, **tuyaux sont automatiquement rincés et soufflés à l'air comprimé**. De cette manière, le risque de contamination chimique des produits alimentaires est évité et la durée de vie de l'installation est allongée.

La touche Tensio

- Lors des CIP, la concentration des produits de nettoyage est suivie en temps réel **par un conductivimètre en ligne** permettant le maintien de la concentration et la séparation des phases de rinçage.
- Le choix des pompes, des tuyaux et raccords rapides garantit **la rapidité du dosage**.



- **Le système de surpression de l'eau à 40-80 bars avec variation de la fréquence permet le travail simultané de 1 à 18 personnes** pour le rinçage manuel.
- En combinant ce système de surpression avec nos **générateurs de mousse High Foam, les murs et plafonds à une distance de neuf mètres peuvent être nettoyés** sans avoir recours à un chariot élévateur.

Une solution adaptée à vos besoins ?

Vous recherchez une solution de nettoyage adaptée à vos besoins spécifiques ? Tensio se met à votre disposition pour une collaboration efficace. Vous souhaitez un entretien personnel pour découvrir ce nous pouvons faire pour vous ? N'hésitez pas à nous contacter via notre distributeur agréé Apydel et son responsable: Yves Delvaux: 0473990652 / yd.apydel.eu