



# RAPPORT

INNOVATIONS DANS LA CONSTRUCTION  
D'APPAREILS ET D'INSTALLATIONS

## Réceptif d'agitation sauces à salade Bischofszell Nahrungsmittel AG, Bischofszell



### PROJET | SITUATION INITIALE

Bischofszell Nahrungsmittel AG (BINA) est une entreprise leader dans la production de denrées alimentaires en Suisse. Pour l'élargissement de leur gamme de produits, qui comprend toutes sortes de jus de fruits, de confitures, de plats cuisinés et bien d'autres produits, ils cherchaient un moyen d'incorporer en douceur divers composants de sauce.

### TÂCHE | OBJECTIF

Bischofszell Nahrungsmittel AG (BINA) a chargé Apaco AG de produire un réceptif d'agitation qui permet de mélanger les herbes et les additifs dans le produit de manière douce et régulière. Un autre objectif était de trouver un conteneur réutilisable durable et facile à manipuler pendant le transport et le nettoyage. Il permet de remuer le produit à n'importe quel endroit et simplifie la manipulation pour le processus de production interne.

### SOLUTION | MESURES

Apaco AG fabrique, après discussion technique avec BINA, un réceptif d'agitation aseptique de type TZ3-800L / R, pour l'agitation de produits liquides (viscose et haute viscose). Grâce à la commande intégrée, le comportement d'agitation peut être réglé avec précision. La géométrie de l'organe d'agitation permet d'incorporer les herbes et les épices en douceur et de les maintenir en suspension. Grâce à sa conception spéciale, le conteneur peut être vidé presque sans résidus. Grâce à sa construction légère et à son cadre empilable, il offre une flexibilité maximale. Ce conteneur réutilisable est facile à nettoyer et peut être réutilisé immédiatement après pour la prochaine demande.



### CONCLUSION | TÉMOIGNAGE DU CLIENT

Afshin Teymouri, responsable des produits frais,  
Bischofszell Nahrungsmittel AG :

« Grâce aux nouveaux conteneurs d'Apaco AG, nous avons pu réduire au minimum la perte de nos sauces à salade. Les quantités résiduelles dans le conteneur précédent ne pouvaient pas être bien mélangées dans le tiers inférieur et les épices/arbres étaient inégalement réparties, ce qui entraînait des écarts dans nos spécifications, comme la teneur en sel ou la teneur sensorielle, et nous devons éliminer les stocks résiduels. Grâce au système de brassage uniforme et réglable, nous pouvons désormais répondre individuellement à chaque produit et utiliser les paramètres appropriés pour chaque sauce. Nous ferons également appel à Apaco AG pour les tâches futures »