

Vers une consommation raisonnée de l'eau



Avec son nouvel éplucheur à la vapeur Eco Orbit, Odenberg vise les économies d'énergie. La gestion de la vapeur passe en mode contrôlée grâce à un nouveau capteur de pression et une automatisation améliorée du procédé.

La prochaine édition du salon CFIA de Rennes, qui ouvre ses portes dans moins d'un mois, se fait le reflet d'une industrie agroalimentaire en quête de performance. Celle-ci passe notamment par une gestion raisonnée des utilités, et de l'eau sous toutes ses formes en particuliers. De manière unanime, les équipementiers proposent des solutions écologiquement et économiquement efficaces.

Un premier exemple nous est donné par Esteve, qui présente son nouveau doseur d'eau hygiénique Regulo Green. Il délivre un volume d'eau à une température donnée sans rejet. Son calcul algorithmique permet de contrôler en continu les débits et les températures, de manière à atteindre une consigne de température d'eau finale, à partir de deux ou trois entrées d'eau. Il est également capable de tenir compte des températures d'autres composants afin d'obtenir la température cible de la recette finale.

Thermigas de son côté a amélioré son ballon de production d'eau chaude atmosphérique avec tube immergé compact standard en position basse. L'objectif est de répondre aux problématiques liées à la récupération et à l'optimisation de l'énergie. La nouvelle installation combine les fonctions de récupération, de sécurisation de l'appoint et de compensation de l'expansion volumique. Les retours récupération et utilisations sont étagés et le tube immergé a été déplacé en partie haute afin de ne pas perturber la récupération.

Odenberg, spécialiste de l'épluchage à la vapeur, présente une évolution de son système Orbit. Dans le nouvel Eco Orbit, la vapeur passe d'une gestion fixe à une gestion contrôlée grâce à un nouveau capteur de pression et une automatisation améliorée du procédé. Ceci améliore de manière significative l'efficacité de l'épluchage et permet de réaliser des économies de vapeur. La nouvelle conception brevetée comprend également une nouvelle cuve d'épluchage et un principe de mélange, qui assurent un transfert rapide de la chaleur. Ces éléments permettent un contrôle amélioré du procédé et réduisent le temps d'épluchage.

En utilisant dans ses autoclaves un système vapeur/air, Lagarde, leader la stérilisation par autoclavage, s'inscrit dans une démarche de préservation de l'environnement à travers la réduction du coût énergétique. Le constructeur l'estime à 40%.

Le nettoyage est également un poste important de consommation d'eau. GEA Process Engineering propose de réduire ce poste grâce à sa nouvelle offre de nettoyage Eco-IcePush. Un obus de glace semi-solide racle l'intérieur des tuyauterie. Outre une amélioration du taux de récupération des produits, ce procédé permet de réduire le coût et la durée des cycles de nettoyage.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Procedes/Vers-une-consommation-raisonnee-de-l-eau-23816> (21/01/2014)