

Business Case : un acteur majeur du Petfood remplace en urgence son mélangeur. Qualité de service et innovation sont au rendez-vous.

Chez WAM, l'accompagnement du client n'est pas une notion abstraite écrite sur un mur, c'est un engagement quotidien de nos équipes et nos clients en témoignent.

L'expertise technique de nos équipes, leur réactivité et la fiabilité de nos produits ont permis à un acteur majeur de l'agroalimentaire de moderniser et fiabiliser sa ligne de production en toute sérénité.

Client

- **Secteur** : Petfood
- **Client** : [Affinity Petcare](#)
- **CA 2020** : 193,5 millions d'euros
- **Site** : La Chapelle Vendômoise (41)
- **Référent** : [Alain Chahine, Engineering Manager](#)

Enjeux

Lors d'une panne de mélangeur sur la ligne de process des farines, un diagnostic avancé a permis de détecter l'obsolescence du mélangeur en question et la nécessité de devoir le remplacer.

Malgré une réparation provisoire, les signes de faiblesse étaient tels que ce mélangeur pouvait tomber définitivement en panne à n'importe quel moment et bloquer ainsi la ligne de production pour plusieurs semaines.

La nécessité de procéder à son remplacement était donc extrême, les délais de livraison et de mise en service courts et la notion de coût primordiale, ce remplacement imprévu n'ayant pas été budgétisé.

Notre partenaire idéal devait être réactif, efficace, fiable et compétitif.

Solution

Mélangeur à pales WBH 6000 de 4200L. utiles avec :

- Int/ext en Acier, peinture Époxy
- 4 émotteurs de 5.5 kW / 3000 tr/min
- 4 Cannes d'injection de liquides au cœur du mélange
- 2 brides d'entrée matière DN500
- 1 évent DN 350
- 2 portes de visite latérales de 1600x550mm
- 2 trappes de vidange DN 500
- 1 Motoréducteur de 110 kW avec accouplement élastique

Accompagnement

Affinity utilise traditionnellement des mélangeurs à ruban. Après analyse du besoin client, WAM France propose une évolution technologique via l'usage d'un mélangeur à pales. Cette proposition a été validée lors d'une campagne de tests qui s'est déroulée au sein de notre laboratoire d'essai et de prototypage.

L'exploitation des résultats d'essais a également permis d'évaluer la consommation électrique réelle et d'optimiser les équipements du mélangeur pour améliorer l'homogénéité du mélange grâce à l'ajout d'émetteurs et de contre-pales.

La disponibilité d'un laboratoire d'essai, les résultats probants des tests et l'organisation d'une visite en production d'un mélangeur comparable à celui proposé chez un client WAM

Résultat

Un retour à la normale pour la ligne de production grâce à :

- un matériel robuste basé sur un standard éprouvé,
- un support commercial à l'écoute de nos contraintes temporelles et budgétaires,
- un support technique performant dans l'analyse et la définition du besoin ainsi que dans la validation des solutions techniques.

A ceci s'ajoute plusieurs innovations qui ont permis un saut technologique sur cette ligne :

- l'ajout de cannes d'injection de liquides couplées à des émetteurs évitant la formation de grumeaux
- un accouplement moteur / motoréducteur / axe mélangeur avec des liaisons flexibles, rendant obsolètes les technologies avec arbres creux, supprimant ainsi les problèmes de maintenance associés
- un déport des paliers et de soufflage évitant l'encrassement de ces derniers avec la farine

