



DOSSIER DE PRESSE 2019

Conceptogram est une entreprise spécialisée dans la conception et la réalisation de **systèmes de dosages par pesage, de conditionnements & process (Prémix, Topping, Inclusions et Saupoudrage)** à destination principale de la production industrielle.

Créée en 2006 et grâce à une équipe expérimentée, notre expertise aujourd'hui reconnue nous permet d'apporter des solutions techniques qui répondent aux besoins spécifiques des industriels dans les domaines suivants :

Agroalimentaire / Pharmaceutique / Petfood / Chimie / Cosmétique

Nos équipements sont portés sur la haute spécialisation **des pulvérulents, des produits à granulométries variables (céréales, petfood, sels, grains...), des IQF et des liquides.**

Nous proposons des solutions innovantes **standard ou sur-mesure** en nous appuyant sur les disciplines techniques suivantes : **les études, le développement, la conception mécanique, l'électricité industrielle, l'assemblage électronique, l'automatisme et les logiciels embarqués.**

Nos priorités : **Respecter notre charte qualité**

- Optimiser vos process de production
- Garantir la précision
- Respecter l'intégrité de vos produits
- Améliorer vos temps de nettoyage
- Maîtriser la rentabilité du projet
-

Nous réalisons des lignes complètes en intégrant l'alimentation du ou des doseurs ainsi que le conditionnement des produits finis.

Nos équipements sont conformes à:

- la Directive Machines 2006/42/CE de juin 2010,
- la Directive Basse Tension 2006/95/CE du 12/12/2006,
- la Directive CEM 2014/30/UE d'avril 2014
- la Directive Instruments de Pesage 2014/31/UE du 26/02/2014



Communiqué de presse n°1

Ensemble de dosage pour Toppings ingrédients sur ligne tout automatique

Cadences élevées, automatisation, précision, gain de place, ergonomie, économie. Aujourd'hui toutes les machines de dosage sont conçues et orientées pour répondre aux besoins d'optimisation des process de production des industriels.

Spécialiste du dosage par pesage, l'équipe Conceptogram est sollicitée pour ajouter des ingrédients sur une ligne de conditionnement existante. Elle a donc innové une solution de dosage pour s'adapter à une cadence donnée tout en réalisant du pesage.

Cet ensemble de dosage répond à de multiples domaines d'applications de l'industrie agroalimentaire ou non alimentaire. Il permet de doser tout produit à granulométrie et densité variables de type pulvérulents, granuleux ou concassés, idéalement en inclusion ou topping.

Ce système de conception hygiénique est rapide, précis au gramme près, contrôle le poids, l'ajuste automatiquement à chaque cycle et maîtrise les variations de densité et/ou granulométrie.

Adaptable sur toute ligne automatique, le procédé permet d'effectuer un remplissage-vidange constant par pesage à haute vitesse avec une grande précision. Très peu encombrant, il pèse sans association de poids de 1 à 10 doses voire plus suivant le calibre des gobelets.

L'automate de dosage paramétrable permet la traçabilité des données qui peuvent ensuite être analysées.

Ce nouveau système de dosage permet donc une optimisation de la productivité avec une meilleure gestion des déchets et du coût de main d'œuvre.

Une réelle valeur ajoutée de performance et d'efficacité est donc apportée à l'industriel en temps réel grâce à ce système de dépose d'ingrédients en topping, avec un gain de temps et de personnel, excellent compromis entre un doseur volumétrique ou une doseuse associative.





Communiqué de presse n°2

Ergonomie et Sécurité pour l'ensacheuse Conceptogram : le nouveau démontage rapide de la SA6000

Conceptogram commercialise un poste de conditionnement mobile pour ensacher pulvérulents ou granulés. Suivant les caractéristiques des produits, l'ensacheuse SA6000 est conçue pour s'adapter à tous types de configuration comme en sortie de mélangeur, silo ou reconditionnement de Big-Bag en sacs ou seaux jusqu'à 25 kg. La machine propose un débit d'alimentation paramétrable suivant les ingrédients via l'automate, avec la possibilité selon la gamme d'atteindre 7000 litres par heure pour des précisions de quelques grammes.

L'ensacheuse évolue depuis plusieurs années dans son ergonomie et son fonctionnement : l'automatisation des opérations de pesage, la numérisation des recettes, la traçabilité de la gestion des lots et enfin un dispositif de démontage plus complet, simple et rapide.

Le déplacement du moteur réalisé avec une aide mécanique confirme l'aspect pratique et sécuritaire de la SA6000. La conception de ce montage / démontage en moins de 1 minute ainsi que la construction de l'ensemble en inox 304 ou 316L assurent un nettoyage encore plus facile par les opérateurs.

Les équipes de production se libèrent des gestes répétés grâce à un confort sans cesse amélioré tout en réduisant leurs risques d'erreur ou d'oubli. Le gain de temps réalisé permet d'augmenter la productivité. L'ensacheuse, d'une grande maniabilité, peut s'intégrer à différentes lignes de production à l'intérieur d'une même usine. Elle garantit ainsi un retour sur investissement rapide aux entreprises concernées par des changements réguliers de production et qui investissent dans la SA6000.





Communiqué de presse n°3

Ergonomie et sécurité : Conceptogram ensache poudres et granulés avec la SA6000VIB

Suite à la demande d'une société française, Conceptogram fait évoluer l'ergonomie et le fonctionnement de son ensacheuse SA6000VIB semi-automatique pour réaliser une ligne de conditionnement de sacs en cartons pour des pulvérulents ou granuleux.

Dans le développement de cette nouvelle application, le poste d'ensachage s'adapte à tout format de sacs papier ou PE. L'ergonomie du poste est ajustée suivant les normes. Elle est aussi améliorée grâce à l'interface homme-machine.

Le doseur permet d'ensacher de 1 à 25 kg avec une capacité de 120 sacs/h et une précision de dosage de 20 g pour 25 kg. La numérisation des recettes et l'automatisation des opérations de pesage permettent d'augmenter le confort opérateur et de réduire les risques d'erreur ou d'oubli. L'interface tactile est conviviale et intuitive : elle permet la gestion des recettes (multi-produits) et des données de production avec des fonctionnalités sur-mesure.

Fixe ou mobile, la SA6000VIB s'accorde à tous types de configuration comme en sortie de mélangeur, d'un silo ou en reconditionnement de Big-Bag. Suivant les caractéristiques des produits, le système de dosage par vibrant électromagnétique est simple et très fonctionnel.

Les différents systèmes optionnels de démontage rapide ainsi que sa construction en inox 304 ou 316L facilitent le nettoyage, garantissant ainsi l'hygiène et l'intégrité du produit.

Le sac peut être maintenu par joint gonflable ou pinces selon les produits. La bouche de maintien du sac est conçue interchangeable pour s'adapter aux différents formats. Un procédé d'aspiration des poussières, un détecteur de Métaux ou piège magnétique ainsi qu'un système de couture peuvent aussi être intégrés à l'ensacheuse.

Un convoyeur reprend ensuite le sac ou le carton pour le guider jusqu'à la palettisation tout en favorisant sa manipulation.

Outre le confort opérateur, ce système d'ensachage semi-automatique permet précision, augmentation de la cadence, ergonomie, hygiène et économie, de quoi satisfaire de nombreux fabricants dans l'industrie agroalimentaire comme dans l'industrie pharmaceutique ou chimique.





Communiqué de presse n°4

Standard ou sur-mesure pour le convoyeur de tassage industriel Conceptogram

Afin de compléter ses gammes de conditionneuses Conceptogram vient de standardiser un convoyeur de tassage. Commercialisable séparément, il s'intègre sur toute ligne de conditionnement de sacs pour des produits à densité variable.

Dans le développement de cette nouvelle application, le convoyeur assure le tassage de tous type de produits en vrac solides, pulvérulents, produits agglomérés, produits bruts, finis ou semi-finis et prépare la matière par désaération. Le poste s'adapte à tout format de sacs papier / PE jusqu'à 30 kilos et répond à des cadences élevées. Le système est conçu en inox 304 ou 316L. Il se compose d'un convoyeur, d'une table de tassage et de rails de maintien des sacs. Il permet un gain de place en réduisant les volumes des produits, et de manutention en favorisant la palettisation avec des sacs uniformisés.

Exemple d'application : intégration sur une ligne de conditionnement entre l'ensachage et un système de couture.

Outre le confort opérateur, ce système de tassage unidirectionnel permet de diminuer les troubles musculo-squelettiques liés aux opérations de manutention. Il optimise aussi les coûts de production afin de satisfaire de nombreux fabricants dans l'industrie agroalimentaire comme dans l'industrie pharmaceutique ou chimique. Pour votre application, nous pouvons réaliser un convoyeur adapté à vos besoins spécifiques ou simplement une table vibrante industrielle.





Communiqué de presse n°5

CONCEPTOGRAM innove : le chariot mobile peseur

Depuis 10 ans, Conceptogram met son savoir-faire et son expertise à la disposition des industriels des secteurs agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique et chimique en développant des solutions sur-mesure et innovantes.

Avec l'objectif d'optimiser la productivité des industriels et éviter le port de charges, Conceptogram a innové en concevant un système de manutention avec un pesage précis : le **chariot peseur mobile de 300 ou de 1000 kilos**.

Le Bureau d'études Conceptogram a travaillé en partenariat avec Mettler Toledo sur la base standard du transpalette électrique, en finalisant un système mécanique et électronique d'une grande fiabilité. Ce transpalette peseur de **liquides** ou **pulvérulents** est conçu pour faire du remplissage et du sous-tirage pour des contenants tels que des cuves ou containers.

La **précision** obtenue, de vingt fois supérieure à celle d'un chariot peseur classique, est la première innovation de ce transpalette peseur mobile. La précision de pesage est de 20 grammes pour le chariot peseur de 300 kilos ou 50 grammes pour celui de 1000 kilos. Les opérateurs de production peuvent ainsi doser directement de très petites quantités et les incorporer dans leur formulation.

Le terminal de dosage, configurable et intuitif avec clavier numérique inclinable et orientable, permet aussi la gestion de formulation. L'opérateur positionne le chariot en zone de production et sélectionne la recette liée sur le terminal qui gèrera le dosage.

Ce dernier s'effectue en **autonomie** avec la gestion de remplissage et l'optimisation des queues de chute. Les capacités des batteries assurent le fonctionnement quotidien.

La gestion des recettes, l'enregistrement, la récupération des données ainsi qu'un lecteur code à barre intégré garantissent la **traçabilité** et le suivi de la production.

Ce transpalette peseur mobile est conçu de manière **ergonomique**. Sa très grande maniabilité permet l'accès aux endroits les plus exigus. L'aspect sécuritaire de la machine a aussi été étudié. Outre sa parfaite adéquation avec le besoin du client, le transpalette a été sélectionné pour sa robustesse et sa productivité reconnues.

La deuxième nouveauté de ce transpalette peseur modifié par Conceptogram consiste à intégrer un système d'**intelligence embarquée** : cette technologie de pointe permet au chariot peseur mobile de s'adapter de manière autonome à son environnement.

Le gain de temps, de productivité, de manipulation grâce à la précision de pesage et le système d'intelligence embarquée font de ce chariot un atout majeur pour tous les industriels.





Communiqué de presse n°6

Article pages 64-65 du magazine Process Alimentaire n°1356

64

PROCÉDÉS

LE POINT SUR LES POUDRES

FCD transfère ses produits sensibles en pneumatique

L'aromaticien France Culinaire Développement a augmenté sa capacité de mélange et sa flexibilité de conditionnement. Le tout en élevant ses exigences hygiéniques et en réduisant le risque de contaminations croisées.

En décembre 2017, l'aromaticien France Culinaire Développement (FCD) a été certifié FSSC 22 000 (Lire Janvier 2018, p. 93-95) sur son site de Saint-Gilles, près de Rennes (35). Le fruit d'une réflexion menée depuis 2011 pour réduire le risque de contaminations croisées. « Nous avons tra-

vaillé sur plusieurs points pour isoler au maximum les allergènes. Des outils informatiques permettent d'identifier les produits concernés et de planifier la production en conséquence. Les technologies de transfert et de transformation ont été revues pour simplifier et accélérer le nettoyage », détaille David Lacroix, responsable du site. Une démarche d'autant plus justifiée que le marché du sans gluten est en forte croissance et que le site investit pour augmenter sa production. Un mélangeur Hosokawa Micron de 2 t est venu doubler la capacité de mélange. « Nous sommes aussi passés au conditionnement en big-bag, en plus des

sacs », ajoute-t-il. Restait à concevoir une ligne qui puisse accompagner ses évolutions.

ÉVITER L'ÉCHAUFFEMENT

FCD s'est tourné vers son partenaire Conceptogram qui a réalisé une installation de transfert pneumatique et de dosage sur-mesure. « Nous avions une expérience avec une vis sans fin. Mais nous étions confrontés à des phénomènes d'échauffement entraînant la caramélisation de certains produits. Le transfert pneumatique évite ce réchauffement. Nous comptons 1 400 références de matières premières. Conceptogram a testé celles présentes sur site et un panel de produits finis », relate David Lacroix. L'ensemble est conçu pour un respect optimal du produit et une simplification du nettoyage. L'installation est construite en acier inoxydable, sans zone de rétention et avec des pièces à démontage rapide.

Conceptogram a également développé l'automatisme dédié en y intégrant la gestion des recettes et des différents modes de fonctionnement. Une tâche

complexe puisqu'un produit fini peut contenir de 2 à 40 ingrédients, avec une grande hétérogénéité de densité. Le nettoyage de l'intérieur des équipements est réalisé une fois par jour et entre chaque allergène. La production est organisée en conséquence. « Nous réalisons un nettoyage complet le vendredi après-midi, avec démontage des tuyaux et nettoyage des éléments à

« Nous avons simplifié et facilité le nettoyage »

DAVID LACROIX, RESPONSABLE DU SITE

la mousse. Les composants séchent le week-end dans une salle équipée d'une recirculation d'air, gérée par une centrale de traitement d'air, qui peut insuffler de l'air chaud », explique David Lacroix. À terme, l'automate gèrera aussi les opérations de nettoyage en place en circuit fermé. **● Stéphanie Perraut**

UNE INSTALLATION HYGIÉNIQUE POUR GÉRER LES ALLERGÈNES



➤ **Mélange.** Le mélangeur Hosokawa Micron 2 t passe actuellement 6 t/h. En sortie, la vanne à segment sphérique ISEM se caractérise par un passage intégral et un logement sans rétention.



➤ **Conditionnement.** Le système délivre deux sacs de 25 kg par min ou 3 t en big-bags par heure. Entre les tuyauteries, des manchettes BFM Fitting évitent le recours aux boulons.



➤ **Transfert.** Le système est composé de deux transferts pneumatiques (Volkman). Le premier reprend les matières premières au vide-sacs et les transfère dans le mélangeur (Hosokawa Micron). Le second amène le produit mélangé au tamisage (Sodeva) et au conditionnement.



Communiqué de presse n°7

Conceptogram : Bureau d'études spécialisé dans l'industrie

L'entreprise Conceptogram, dirigée par Patrice Michaud, existe depuis plus de 10 ans comme Bureau d'études.

Cette entreprise est spécialisée dans la conception et la réalisation de systèmes de dosage pondéral et de conditionnement automatisés à destination principale de la production industrielle.

Grâce à son ingénierie, Conceptogram permet d'apporter des solutions techniques qui répondent aux besoins spécifiques des industriels dans les domaines suivants : Agroalimentaire / Pharmaceutique / Petfood / Chimie / Cosmétique.

Leurs équipements sont étudiés et conçus pour répondre à toute problématique de produits tels que des pulvérulents, des produits à granulométries variables (céréales, petfood, sels, grains...), des IQF et des liquides.

Deux types de matériels clé-en-main peuvent être proposés : standard ou sur-mesure. Chacun d'eux s'appuie sur les disciplines techniques suivantes : les études, le développement, la conception mécanique, l'électricité industrielle, l'assemblage électronique, l'automatisme, les logiciels embarqués et les technologies RFID. L'équipement sur-mesure présente deux avantages : une innovation sans cesse renouvelée mais aussi une adaptation du matériel au plus près de la demande des industriels.

Leur équipe à l'expertise reconnue peut réaliser des lignes complètes en intégrant l'alimentation du ou des doseurs ainsi que le conditionnement des produits finis.

Les priorités de Conceptogram sont de respecter la charte de qualité, optimiser les process de production, garantir la précision, respecter l'intégrité des produits, améliorer les temps de nettoyage et maîtriser la rentabilité de chaque projet. Une formation EHEDG complète ce guide de bonnes pratiques et tous les équipements sont conformes aux réglementations CE.

Des visuels de certaines doseuses et ensacheuses conçues par Conceptogram sont sur : www.conceptogram.com



Quelques dates

- 2006 : Création de l'entreprise par Patrice Michaud dans son garage à Paimpont
 - 2007 : Réalisation de la 1ère Ligne de conditionnement pour Monbana
 - 2008 : Déménagement de l'entreprise sur Beignon
 - 2009 : Embauche d'un dessinateur chargé de projet
- 2012 : Dépose d'un brevet pour un système automatique de dépose de paillettes d'or dans les bouteilles de champagnes
- 2013 : Agrandissement et déménagement sur Guer (construction d'un nouveau bâtiment), embauches de deux nouveaux salariés, création d'un Département "Dosage liquide pondéral", mises au point et réalisation des premiers skids de e-cigarettes
 - 2014 : Création d'un service Automatismes
- 2015 : Lauréat du CFIA pour les Trophées de l'Innovation du Doseur de santons

Une équipe

- 1 gérant
 - 1 technico-commercial
- 3 chargés de projets en bureau d'études
 - 1 automaticien
- 1 assistante administrative et commerciale

Site Internet

www.conceptogram.com

Email

contact@conceptogram.com

Contact Presse : Fleur BAUDIN

E-mail : f.baudin@conceptogram.com

Tel : 02-97-75-76-41

Nous vous remercions de l'attention
que vous portez à notre dossier
et restons à votre entière disposition
pour tout complément d'information
concernant nos machines spéciales et innovations.