

BMA BV construit la plus grande unité de traitement de pommes de terre de l'Afrique du Nord



Fabrication de flocons de

Fabrication de pommes

potatoes de terre : sécheur à

de terre frites –

cylindre avec couteau racleur

convoyage du produit

En février 2006, un client algérien a passé commande à BMA BV pour la fourniture de trois lignes complètes de transformation de pommes de terre.

Après une étude détaillée de presque 2 ans, le client a opté pour BMA, alléguant comme élément ayant motivé son choix, la longue expérience de BMA et son savoir-faire dans le secteur de la transformation moderne des pommes de terre.

Pour le client Compagnie Algérienne des Produits Agricoles (COAPA), une société filiale du groupe Blanky d'Alger, ceci est le premier projet de transformation de pommes de terre et, en même temps, il s'agit de la première unité industrielle de ce type réalisée en Algérie.

Les fournitures comprennent une ligne de production de pommes frites de qualité fast food (capacité 7.000 kg/h), une ligne de production de flocons de pommes de terre (capacité 1.000 kg/h) et une ligne de production de croquettes de pommes de terre (capacité 1.000 kg/h).

La Compagnie Algérienne des Produits Agricoles devient ainsi le plus grand producteur de produits à base de pommes de terre en Afrique du Nord.

La station d'emballage complète fait également partie de l'ensemble de livraison. Sur demande du client, BMA a conçu des systèmes d'emballages multi-fonctionnels qui permettent d'expédier les différents produits soit en vrac, soit sous grands ou petits emballages.

Aucun compromis n'a été fait quant à la qualité et aucun détail concernant les lignes de production n'a été omis.

Malgré le faible coût de la main d'œuvre en Algérie, le client a opté pour une production entièrement automatique pouvant être commandée à partir d'un local de contrôle central. BMA a livré le logiciel et le matériel informatique nécessaires, aux interfaces conviviales.



*Présécheur avec
tapis d'équilibrage
d'humidité*

La majeure partie de la matière première livrée sera transformée en frites. En raison de leur longueur et de la présence d'imperfections (tâches noires), une partie des bâtonnets de pommes de terre ne se prête pas à la transformation en pommes frites. Cette matière première est automatiquement séparée pour être utilisée pour la production de flocons ou de croquettes. C'est donc le pourcentage de pommes de terre impropres à la production de frites qui détermine la quantité de matière première amenée aux lignes de floconnage et de fabrication de croquettes. La quantité de pommes de terre nécessaire pour les deux autres lignes de production sera d'autant plus petite que la qualité des pommes frites produites sera plus élevée.

La grande flexibilité au sein des trois lignes de fabrication permet d'utiliser le produit fini du

floconnage comme matière première de la production de croquettes. L'efficacité et la productivité élevées sont ainsi garanties.

D'ailleurs, ce projet constitue pour BMA AG et BMA BV de nouveau une excellente opportunité de coopération concernant l'exécution de ce projet.

Trois sécheurs à cylindre destinés à la fabrication de flocons et d'une capacité unitaire de 600 kg sont en cours de fabrication à Braunschweig. Chaque sécheur a un diamètre de 2000 mm et une longueur de 6200 mm.

Pour BMA BV il s'agit du premier projet majeur en Afrique du Nord et nous nous réjouissons de pouvoir réaliser ce projet en collaboration avec l'Algerian Food Corporation.

Govert van Drunen