

## Communiqué de presse

### Flexibilité des recettes de produits laitiers en pots : le nouveau bec Modulo désormais disponible sur toutes les machines de conditionnement en pots

#### La diversité demande plus de flexibilité aux remplisseuses

Certains fabricants de yaourt et desserts laitiers jouent avec les saveurs universellement appréciées comme la fraise, la vanille et la pêche mais aussi avec celles émergentes (mangue, myrtille, pistache et noix de coco) pour exploiter l'une des principales opportunités de croissance. Leur machine doit alors offrir la très grande flexibilité que requiert le changement de recettes.

Les produits lancés peuvent combiner nouvelles saveurs et pots de tailles différentes, pour répondre aux différents modes de consommation comme c'est le cas pour les yaourts naturels. Et donc un défi supplémentaire à relever par la remplisseuse.

Une telle diversité engendre assurément une problématique de flexibilité pour tout fabricant souhaitant investir dans une nouvelle ligne de conditionnement ou remplacer une ligne existante par une solution polyvalente et durable.

Pour obtenir cette flexibilité avec le moins de répercussions possibles sur la capacité de production et les coûts de fabrication, il faut étudier 3 critères essentiels :

- le changement d'outils doit être le plus simple possible pour une réalisation rapide, sans outils, par l'opérateur lui-même,
- le changement de recette doit être pensé et optimisé par le fabricant de la machine pour minimiser les pertes de temps et de produit,
- les opérations de nettoyage doivent s'effectuer le plus vite possible, avec le moins d'eau possible et une efficacité maximum.

#### Les remplisseuses Serac pour conditionner en pots, désormais équipées du nouveau bec Modulo

Connu pour ses lignes complètes de remplissage en pot, Serac capitalise sur son savoir-faire du dosage et propose désormais un nouveau bec Modulo.

Ce concept révolutionnaire ne nécessite pas le démontage du bec complet pour passer d'un produit à l'autre. Le bec Modulo est composé d'une partie fixe et de plusieurs têtes à choisir en fonction de la texture du produit et à changer facilement.

Associé aux possibilités de dosage (de 5 à 1000 ml) et à la précision des machines Serac, le bec Modulo est l'outil incontournable pour gérer la panoplie de recettes sur une seule et même machine.



Image 1 : Le bec Modulo avec différentes têtes pour contrôler parfaitement les différentes textures de produit

Un autre avantage du bec Modulo est de pouvoir s'intégrer facilement sur des lignes de conditionnement d'un grand nombre de pots pré-formés ou produits en Form-Fill-Seal.

Concernant les lignes FFS, une étude d'implantation pourra être envisagée si besoin. Modulo offre également aux industriels une solution efficace pour améliorer la qualité d'un dosage grâce à son changement rapide d'embouts.

Les embouts peuvent doser des produits avec des caractéristiques très variées qui vont du produit visqueux et filant au produit foisonné en passant par les produits avec morceaux tout en limitant les pertes d'ingrédients parfois onéreux.

Les décors obtenus grâce à des dosages superposés en hélice, sous forme de pochoir ou autre sont très variés. La créativité n'a plus de limites.

*Rencontrez-nous sur All4Pack : Stand 6 L 109*

Contact : Fabienne [CHERIAUX-HUET](mailto:facheriaux@serac.fr) – Téléphone : +33 2 43 60 28 28 - [facheriaux@serac.fr](mailto:facheriaux@serac.fr)

Marketing Manager - Dairy Food and Beverages  
Group Supply and Support (Serac)  
12 ROUTE DE MAMERS

72400 LA FERTE BERNARD

FRANCE

[www.serac-group.com](http://www.serac-group.com)