# DOSSIER DE PRESSE







ConceptOgram® solutions





# PRESENTATION

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 :**

- Directive machine 2006/42/CE du 12 décembre 2006
- Directive basse tension 2014/35/UE du 26 février 2014
- Directive instrument de pesage 2014/31/UE du 26 février 2014

**Coordonnées de Conceptogram:**

5 rue du Rocher
ZI du Val Coric
56380 Guer – France
E-mail : contact@conceptogram.com
Tel : 02-97-75-76-41
www.conceptogram.com

# 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

**Standardisation et sur-mesure pour la table vibrante industrielle Conceptogram**

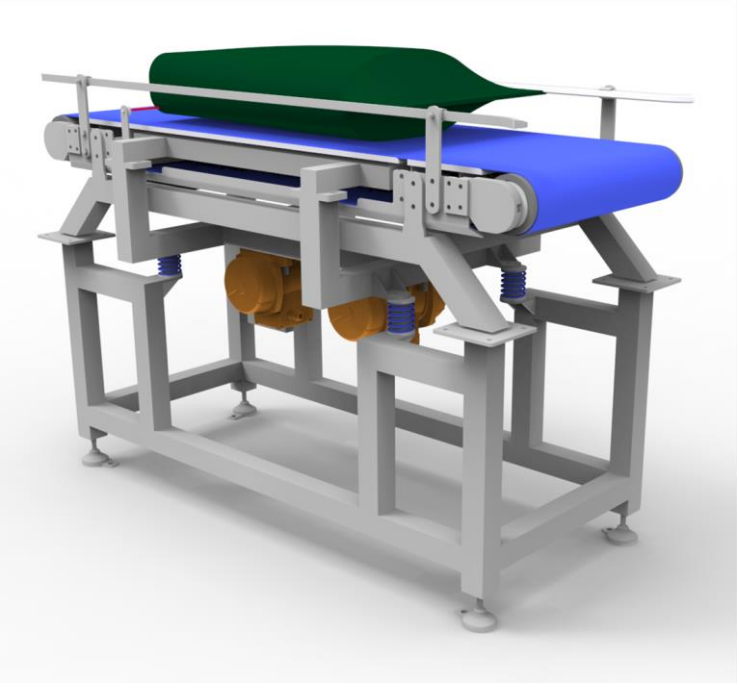
Afin de compléter ses gammes de conditionneuses Conceptogram vient de standardiser une table de tassage. Commercialisable séparément, elle s'intègre sur toute ligne de conditionnement de sacs pour des produits à densité variable.

Dans le développement de cette nouvelle application, la table vibrante assure le tassage de tous type de produits en vrac solides, pulvérulents, produits agglomérés, produits bruts, finis ou semi-finis et préparent 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 avec un plateau, des rails de maintien de sacs et deux moteurs. 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 pour une solution clé en main (cf schéma ci-contre) : la table de tassage industrielle a été intégrée sur un convoyeur motorisé d'alimentation d'un banc couseur.

Outre le confort opérateur, ce système de tassage horizontal unidirectionnel permet de diminuer les troubles musculo-squelettiques. 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 réalisons une table vibrante adaptée spécialement pour vous.



# Communiqué de presse n°3

**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 gérera 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°4

**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°5

*Article pages 64-65 du magasine Process Alimentaire n°1356*

# **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 travaillé 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 la mousse. Les composants sèchent 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 gérera aussi les opérations de nettoyage en place en circuit fermé. **Stéphanie Perraut**

> **« Nous avons simplifié et facilité le nettoyage »**
> **DAVID LACROIX,** RESPONSABLE DU SITE

UNE INSTALLATION HYGIÉNIQUE POUR GÉRER LES ALLERGÈNES



**Mélange**. Le mélangeur Hosokawa Micron 2 t passe actuellement 6 t/j. 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 (Volkmann). 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°6

**Système de microdosage poudres et liquides Conceptogram :** ***Précision, traçabilité et sécurité***

**Les fabricants de produits onéreux doivent faire preuve de la plus grande précision dans leurs applications. Conceptogram, entreprise spécialisée dans la conception et la réalisation de systèmes de dosage à destination de la production industrielle propose un poste de dosage autonome pour la préparation de multiproduits.**

Vous réalisez vos dosages manuellement ? Vos produits sont volatiles, sensibles, à visée pharmaceutique ? Vous souhaitez gérer vos recettes liquides et solides ? Conceptogram a développé un microdoseur multiproduits pour automatiser l'élaboration de recettes. Il permet par sa double conception haute précision, de préparer de manière autonome un dosage liquide ou pulvérulent de 1 à 5 produits différents.

***Dosage de précision en toute sécurité***

Pour doser certains produits sensibles, il faut faire preuve de précision. Le microdoseur est actuellement utilisé pour le conditionnement en pots de 30 g à 500 g mais peut atteindre les 3 kg, avec une précision de pesage de 50 mg. Les liquides peuvent être à viscosité variable, tout comme la granulométrie des poudres. La cartérisation de l'ensemble assorti à une hotte aspirante sécurise les opérations de dosage. Il évite désormais les risques d'erreur liées au dosage manuel et permet un gain de temps important, pour plus de rentabilité et de sécurité.

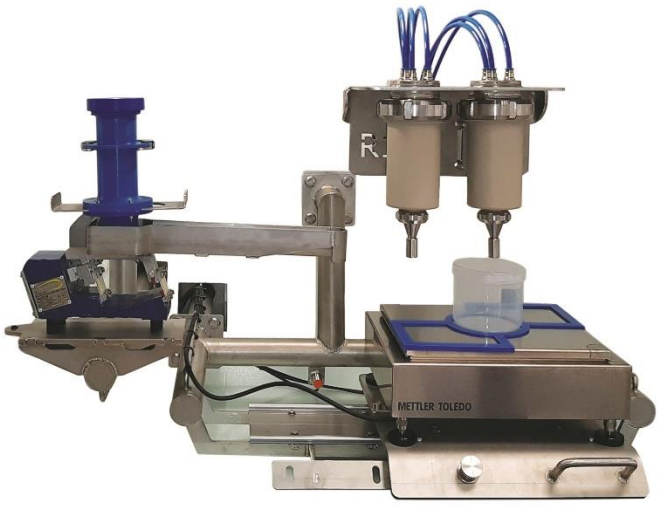
***Gestion des recettes et traçabilité***

Le microdoseur multiproduits est équipé d'un terminal de dosage configurable et intuitif. Celui-ci propose un écran en façade, qui va indiquer le poids des ingrédients et sur lequel le technicien industriel va pouvoir configurer les recettes. Afin de faciliter l'utilisation, le terminal peut être directement relié à un ordinateur ou à un réseau d'entreprise afin de dupliquer l'affichage. L'intérêt est ici de pouvoir remplir ses paramètres de recette avec le confort d'un ordinateur, et notamment du clavier. Via l'équipement de Conceptogram, le dosage est totalement automatisé, ce qui permet de garantir un maximum de précision et de répétabilité des doses. Les données de configuration des recettes peuvent être mémorisées ou imprimées pour garantir un maximum de traçabilité : on peut ainsi obtenir un véritable historique des dosages.

***Les caractéristiques sanitaires :***

Le microdoseur Conceptogram garantit toutes les conditions hygiéniques avec des composants en contact avec les produits répondant aux normes EHEDG : conception mécanique, tuyaux, éléments de pompes, structure en inox…

Ce microdoseur poudres et liquides est donc un « élément clé » pour l'industrie pharmaceutique, développé pour les industriels souhaitant avoir des garanties et des normes de fabrication, un gain de productivité et une rentabilité à court terme, avec un niveau de sécurité élevé.



# Communiqué de presse n°7

## Nouveauté

**Conceptogram développe le dosage autonome de ses machines**

**Les fabricants industriels doivent faire preuve de la plus grande précision dans leurs applications. Conceptogram, expert dans la conception et la réalisation de systèmes de dosage à destination de la production industrielle propose un poste de dosage autonome pour la préparation de multiproduits / multiformats.**

Que ce soit pour réaliser du topping, pour ensacher ou effectuer un mélange, une installation de dosage peut rapidement devenir compliquée à configurer. L'utilisateur doit adapter de nombreux paramètres en fonction du produit lors de la mise en service mais aussi durant la production. La mise en service d'une machine de dosage nécessite d'ajuster des valeurs tels que la vitesse, le seuil de changement de vitesse ou la valeur de jetée. Or ces données varient selon l'environnement, la granulométrie et de la densité du produit. Pour encore mieux satisfaire ses clients, Conceptogram s'interroge : pouvons-nous trouver une solution pour que ces paramètres se règlent automatiquement ?

Beaucoup de réflexion et d'intérêt pour l'usine 4.0 ont mené vers le développement d'algorithmes inspiré du « Machine learning ». Nous avons effectué un travail de recherche afin d'ajuster de manière automatique les différents paramètres de dosage. Nous avons ainsi développé une machine de dosage/ensachage multiproduits autonome pour automatiser l'élaboration de recettes. Notre solution est l'optimisation permanente des vitesses en fonction de la précision recherchée. Les valeurs de dosage précédentes corrigent les valeurs de dosage suivantes. Plus besoin de mise en route! Les réglages se font automatiquement et de manière optimale rapidement.
Après de multiples dosages, les performances ont dépassé nos attentes !

Cette solution est appliquée sur plusieurs installations. La plus récente est une ensacheuse comprenant deux postes de conditionnement :
- 1 poste fixe de 10 à 25 kgs avec bouche gonflable à démontage rapide, échelon 10g, en métrologie légale, dosage en 30 secondes pour un sac de 25 kgs suivant produit.
- 1 poste mobile de 2 à 6 kg avec bouche pesée à pinces, à échelon 2g, en métrologie légale, dosage en 15 secondes pour un sac de 5 kgs suivant produit.

Par sa double conception, la machine de dosage prépare de manière autonome un dosage automatisé de 1 à X produits différents.
La trémie de réception est vibrante pour éviter le bourrage produit avec capteur auto-adaptatif pour se régler automatiquement sur les différents produits. Le couloir vibrant est capoté pour éviter la poussière. L'ensacheuse Conceptogram garantit toutes les conditions hygiéniques avec des composants en contact avec les produits répondant aux normes EHEDG : conception mécanique, structure en inox…
L'ensacheuse multiproduits est équipée d'un écran tactile adapté selon les besoins et l'application. Le dosage est totalement automatisé, ce qui permet de garantir un maximum de précision et de répétabilité des doses. Tous les dosages sont enregistrés puis stockés. Nous avons aussi **établi une convergence entre systèmes d'information industriels (SII) / Operation Technology « OT » et systèmes d'information d'entreprise (SIE) / Information Technology (IT)** pour rendre ainsi possible la collecte des données.
Nous pouvons intégrer dans cette application un convoyeur avec banc couseur, un convoyeur tasseur, un détecteur de métaux, une imprimante jet d'encre, etc., pour la réalisation de lignes de dosage sur demande.




Cette machine d'ensachage évoluée est spécifiquement développée et proposée aux industriels souhaitant avoir des garanties et des normes de fabrication, un gain de productivité et une rentabilité à court terme ainsi qu'un niveau de sécurité élevé.
Désormais, nous commercialisons une machine de dosage automatisée autonome.

# Communiqué de presse n°8

**Nouveauté**

**Ligne de conditionnement automatique chez Conceptogram**

Le Bureau d'études Conceptogram fait évoluer le fonctionnement de la conditionneuse DP60 semi-automatique et réalise une ligne de conditionnement d'épices tout automatique pour répondre à la demande d'accompagnement d'un industriel de l'agroalimentaire sur le dosage de son nouveau produit.
Le doseur est spécifiquement conçu pour des pots ou des sachets de 50 à 500g avec une capacité de 600 pots/h et une précision de pesage de 1g pour une dose de 100g. Le poste de travail conçu de façon ergonomique permet d'optimiser l'activité de l'opérateur en fonction des tâches à réaliser et de minimiser ses gestes. Un convoyeur est entièrement intégré sur le doseur. Il inclut une table de tassage pour densifier le produit en pot. Cette conception permet de conditionner dans des pots en tout automatique, ou bien de doser en mode semi-automatique pour les sachets. Dans le développement de cette nouvelle application, la dose est préparée dans un bol pesé. L'interface tactile homme-machine est conviviale et intuitive: elle réalise la gestion des recettes (multi-produits) et des données de production avec des fonctionnalités sur-mesure dont la traçabilité des données de poids. 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. 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. La conditionneuse DP60 s'accorde à tous types de configuration comme en sortie de silo, cuve, mélangeur ou reprise Big-Bag, etc. Suivant les caractéristiques des produits, le système de dosage est simple et très fonctionnel. Un procédé d'aspiration des poussières, un détecteur de Métaux ou piège magnétique, un système de couture et de soudure embarqué sur un convoyeur final peuvent aussi être intégrés en option à l'ensacheuse.
*Ce matériel industriel peut être adapté à différentes poudres ou produits granuleux.*
Outre le confort opérateur, ce doseur automatique permet précision de dosage, augmentation de cadence, hygiène et économie, de quoi satisfaire de nombreux producteurs et utilisateurs. La conception de ce poste de travail fonctionnel permet de gagner à la fois en productivité pour l'entreprise et en confort comme en sécurité pour les employés.



# Communiqué de presse n°9

**Nouveauté**

**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 pour des poudres et granulés biologiques.

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 en option, 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 option 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 en option à l'ensacheuse.
Un convoyeur reprend ensuite le sac ou le carton pour le guider vers la soudure ou couture et 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°10

**Nouveauté**

**Conditionneuse DP60 semi-automatique évolutive**

Conceptogram développe dans sa gamme de machines de dosage, une conditionneuse pouvant doser jusqu'à 2 kg, en particulier des produits fins et pulvérulents.

Cette conditionneuse s'adresse à des PME en quête de nouveaux marchés dans différents domaines d'application (Agro-alimentaire / Pharmaceutique / Chimie), et qui ne souhaitent pas investir dans une unité de production onéreuse.

La doseuse pondérale DP60 est évolutive : équipée d'un tasseur avec un vérin bloqueur de pots, différents paramètres sont réglables (force de tassage des contenants, temporisation, amplitude, etc.)
Des cônes interchangeables assurent le remplissage d'une large gamme de contenants : salières, moulins, pots, doypacks, etc.  Un banc couseur peut compléter l'ensemble sur option.
Un à deux bols de pesage usinés PEHD sont possibles avec doseur de précision et pesage en temps masqué (capacité de 350 g, précision 1g ou capacité de 2 kg, précision 2g).
L'indicateur de pesage est configurable et intuitif avec un ajustement automatique de la résolution.
Un seul opérateur peut gérer la doseuse. Selon la contenance et selon l'opérateur, 4 à 10 pots peuvent être dosés par minute.
L'ensemble de fabrication française présente plusieurs options de finition : remplissage du pot sur table vibrante, vibrateur sur trémie de stockage, finition brossée/poli miroir.

Cette conditionneuse pondérale standard peut être modifiée sur mesure, selon votre besoin. Nous sommes à votre disposition pour tester vos produits.



# Communiqué de presse n°11

**Nouveauté**

**Un nouveau doseur pour l'Industrie : L'Innovation Conceptogram au Service de l'Agroalimentaire**
Chez Conceptogram, nous sommes fiers de présenter notre dernier bijou technologique : un doseur de produits solides avec ajout de produit liquide, pondéral, spécialement conçu pour l'industrie agroalimentaire et d'autres secteurs. Ce doseur innovant répond aux besoins de nos clients, notamment pour la préparation de plats cuisinés.

**Une Réponse Personnalisée aux Besoins de Nos Clients**
Ce doseur a été développé en réponse à la demande spécifique d'un de nos clients, désireux de réaliser des plats préparés avec une précision et une efficacité accrues. Grâce à notre bureau d'études et notre atelier de fabrication, nous avons pu concevoir une solution sur mesure pour une productivité améliorée, parfaitement adaptée à leurs exigences.

**Caractéristiques Techniques Avancées**
Notre doseur se distingue par ses caractéristiques techniques de pointe :

• Double Contrôle de pesée Solides/Liquides : Équipé de deux plate-formes de pesée précises et d'un ingénieux double système de remplissage, ce doseur assure un dosage exact des produits solides et liquides, garantissant une qualité constante et une précision inégalée tout en assurant une distribution uniforme et efficace.

• Trémie avec Couverture Thermique : La trémie est dotée d'une couverture de maintien en température, permettant de conserver les produits gélifiés à la température idéale pour un bon maintien de la viscosité tout au long du processus de dosage.

• Mobilité et Compacité : Monté sur roulettes, notre doseur est extrêmement compact et peut passer aisément par des portes de 80 cm de large, offrant une flexibilité maximale dans les environnements de production.

• Conception Ergonomique : Sa conception ergonomique facilite son utilisation et son entretien, réduisant ainsi les temps d'arrêt et augmentant l'efficacité opérationnelle.

**Conceptogram : Votre Partenaire en Solutions de Dosage**
En tant que société spécialisée dans le dosage, Conceptogram s'engage à fournir des solutions de dosage innovantes et fiables à ses clients. Conceptogram est le partenaire idéal pour accompagner l'innovation de ses clients : notre expertise et notre savoir-faire nous permettent de répondre aux défis les plus complexes de l'industrie agroalimentaire.
De nouvelles fonctionnalités sont à l'étude, garantissant ainsi que nos solutions restent à la pointe de la technologie pour l'industrie agroalimentaire en constante évolution.
Pour en savoir plus sur notre doseur de produits solides avec ajout de produit liquide, ou pour découvrir nos autres solutions de dosage, n'hésitez pas à nous contacter. Ensemble, construisons l'avenir de l'agroalimentaire.



# Communiqué de presse n°12

**Nouveauté**

**Ergonomie et sécurité : Conceptogram conditionne poudres et granulés avec la SA6000VIB**

Conceptogram fait évoluer l'ergonomie et le fonctionnement de sa conditionneuse SA6000 semi-automatique pour réaliser un poste de dosage multiformats de produits pulvérulents ou granuleux.

Une solution sur mesure pour une productivité accrue :

Equipée de trois bouches de remplissage interchangeables, elle allie polyvalence et simplicité d'utilisation. Ainsi la conditionneuse s'adapte à tout format de sacs, de seaux et de pots de 1 à 25kg, avec pesage certifié en métrologie légale à 20g. En fonction des produits et des quantités dosés, sa cadence peut aller jusqu'à 8 pots/min ou 120 sacs/heure.

Un ingénieux système de remplissage :

L'une des avancées techniques de la SA6000VIB réside dans son système de remplissage de seaux et de pots qui assure une étanchéité totale. La machine est équipée d'une bouche "monte et baisse" développée spécialement pour cette application, un mécanisme ingénieux qui garantit un dosage précis et hermétique. Sous le seau ou le pot, une platine de tassage compacte le produit au fur et à mesure du remplissage, assurant ainsi une distribution uniforme et efficace.

Simplicité d'utilisation et ergonomie au rendez-vous :

La SA6000VIB a été pensée pour optimiser le confort opérateur. Auparavant, le conditionnement manuel était une tâche laborieuse. Désormais, l'utilisateur place simplement le contenant sur la machine, sélectionne une recette et le dosage commence. De plus, grâce au plateau à rouleaux réglable en hauteur, il est envisageable d'ajouter un convoyeur pour évacuer les sacs, allégeant encore davantage la charge de travail de l'opérateur.

Une vision d'innovation continue :

Conceptogram reste engagée dans une démarche d'innovation constante pour sa machine de dosage. De nouvelles fonctionnalités sont à l'étude, garantissant ainsi que cette solution reste à la pointe de la technologie pour l'industrie agroalimentaire en constante évolution.



## 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 Automatisme
- 2015 : Lauréat du CFIA pour les Trophées de l'Innovation du Doseur de santons
- 2025 : Agrandissement des locaux

## Une équipe

- 1 gérant commercial
- 2 technico-commerciaux
- 1 assistante de direction, administrative et commerciale
- 2 automaticiens
- 5 chargés de projets en bureau d'études
- 2 techniciens de montage atelier / SAV / pièces détachées

## 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.