



Ce projet a consisté en la rénovation d'une ligne de fabrication de sauce dans une usine alimentaire.

Mise en œuvre d'un automate Siemens S7-416 3DP/PN en remplacement de 3 automates TI, ainsi que de 4 PC de supervision répartis sur 2 locaux et 3 pupitres opérateurs pour des manœuvres dans différents ateliers.

Cette installation permet de fabriquer des sauces pour les envoyer vers d'autres ateliers de fabrication. Pour cela, nous assurons dans des bases de données la création de recettes et la gestion des ingrédients.

La supervision calcule donc en fonction des recettes à effectuer les cuves d'ingrédients de départ à employer pour réaliser l'une ou l'autre des recettes. Ces informations sont envoyées à l'automate qui, lui, connaît la disponibilité des cuves de mélange et de cuisson des produits. L'automate pilote les différents organes (vannes, moteurs...) en fonctions des consignes données par la supervision et les mesures des débitmètres et pesons.

Tous les produits sont donc acheminés, grâce à une étroite communication entre l'automate et la supervision, des cuves ingrédients vers des cuves "finales" où la sauce est finalisée. Cette sauce est ensuite disponible pour d'autres ateliers tels que la mise en boîte ou la fabrication d'aliments plus élaborés.