

ÉTUDE DE CAS

Hachez-Chocoladen, Brême, Allemagne

PRÉSENTATION



Fondée en 1890 par Joseph Émile Hachez, chocolatier d'origine belge, la société allemande Hachez fabrique depuis plus d'un siècle du chocolat allemand de qualité. Elle utilise des ingrédients naturels de premier choix, dont du cacao d'Équateur et du Venezuela et de la vanille Bourbon naturelle. Ses chocolats sont réalisés selon des méthodes artisanales traditionnelles, pour satisfaire les amateurs les plus exigeants.



PROBLÉMATIQUE DU CIRCUIT D'EAU

Le responsable technique de Hachez a constaté des dépôts de tartre sur les moules à la sortie de la nouvelle et imposante machine de lavage automatique, ce qui donnait au chocolat un aspect terne.



SOLUTION

En 2001, le responsable de maintenance de Hachez a installé un dispositif ScaleBuster® ION SB20 de 3/4 pouce juste avant la machine de lavage, pour prévenir les dépôts de tartre sur les moules.

RÉSULTATS

Après l'installation du premier dispositif de traitement physique de l'eau ScaleBuster®, les chocolats sortaient des moules avec un aspect brillant. Le responsable technique de Hachez-Chocoladen a alors adopté cette technologie. D'autres dispositifs ScaleBuster® ont ensuite été installés pour protéger les rouleaux et les buses à différentes étapes du processus, notamment un SB100-16 de 4 pouces sur l'arrivée d'eau principale et un autre SB20 pour protéger les rampes d'aspersion du procédé.

À PROPOS DE LA TECHNOLOGIE

La technologie brevetée ScaleBuster® remplace entièrement les traitements chimiques traditionnels. Elle permet de maîtriser le tartre et la corrosion dans différents circuits d'eau et d'obtenir des installations particulièrement propres. Elle réduit considérablement la consommation d'énergie et d'eau, tout en diminuant, voire dans certains cas en supprimant, les rejets d'eaux contenant des substances toxiques dans l'environnement.