

## **ITB – Colmar (68)**

### **Présentation de l'activité de l'entreprise :**

ITB S.A. est un fournisseur des grandes et des plus petites brasseries européennes depuis 1992. ITB S.A. intervient aussi bien au niveau de la conception de dispositifs que dans l'importation et commercialisation des matériels indispensables à la fabrication de la bière, à son brassage et jusqu'à son soutirage.

### **Le Projet :**

Avec pour objectif de développer l'activité de soutirage, ITB a développé une tireuse à bière, vin ou eau réfrigérée. Equipé d'un système de froid par effet Peltier, le dispositif s'adresse principalement à des professionnels même si le grand public ne semble pas exclus. En dehors des exigences fonctionnelles liées à l'électronique (commande et régulation du froid, interface homme/machine), le projet englobe aussi le développement d'une ergonomie particulière et des exigences en matière de matériaux.

### **Intervention de JESSICA France :**

Le travail a été confié au P2ICM (Pôle Innovation Instrumentation Contrôle et Mesure), situé à Lunéville, qui a axé son intervention sur le dimensionnement et la commande du dispositif à effet Peltier. Cette intervention a permis à l'entreprise de finaliser son choix en matière de technologie (choix d'un microcontrôleur) mais aussi de re-définir ses exigences techniques pour la rédaction du cahier des charges à destination du sous-traitant pour le prototypage électronique.

Suite à cette première intervention, l'entreprise a bénéficié d'une aide de OSEO Alsace et de la Région Alsace dans le cadre de FRFI (Fond Régional de Financement Initial).

### **Aujourd'hui,**

Baptisé ECKTOR, le prototype électronique est maintenant opérationnel. L'entreprise s'est rapprochée d'un bureau d'études en électronique qui l'accompagne dans la finalisation de son produit et l'industrialisation finale du système.

A ce jour, 50 prototypes ont été réalisés. Des améliorations restent encore à réaliser, principalement en ce qui concerne les matériaux afin d'améliorer leur impact environnemental.

L'entreprise est actuellement accompagnée dans son développement par le CEEI Alsace.

