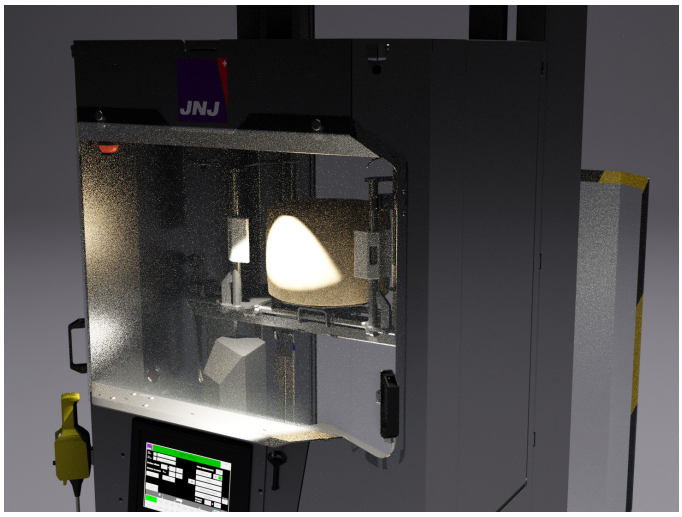
RF16

ROBOT POUR LE SOIN DES FROMAGES

SPÉCIALEMENT DÉVELOPPÉ POUR LES MEULES
DE FROMAGE EN FORME DE BARRIQUE



Scannez pour
en savoir plus :



PRÉSENTATION

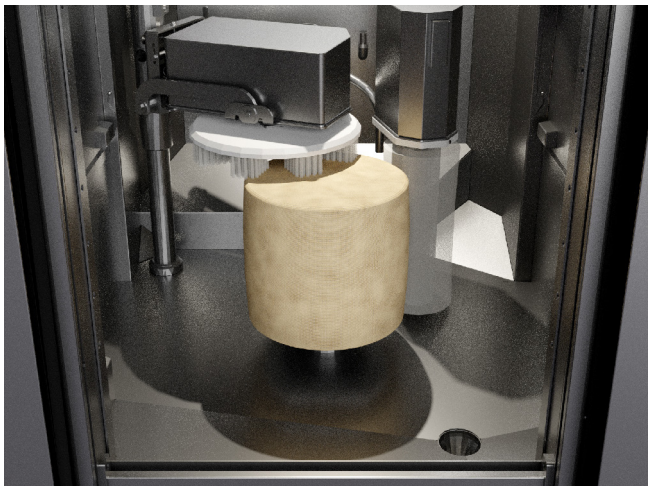
Le RF16 est un robot spécialement développé pour les **fromages en forme de barrique**.

Son poste de soins largement surélevé permet de traiter des fromages de type Cheddar, Grana / Parmesan, Cantal, etc.

Malgré la spécificité de ce robot due à l'importante hauteur des fromages, il partage la plupart de ses modules avec les modèles de type RF11 et RF13.

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE ROBOTS

- **Adapté aux fromages de grand gabarit** grâce à un poste de soins spécialement conçu pour leur hauteur et leur forme.
- **Manutention maîtrisée** grâce à un système de retournement repensé, avec des mouvements plus fluides et un meilleur maintien du fromage.
- **Entretien facilité** grâce aux brosses, au plateau et au tapis démontables sans outils.
- **Hygiène optimisée** grâce à une conception facilitant le nettoyage, des surfaces adaptées et des réservoirs de saumure en plastique en version standard.



SOINS

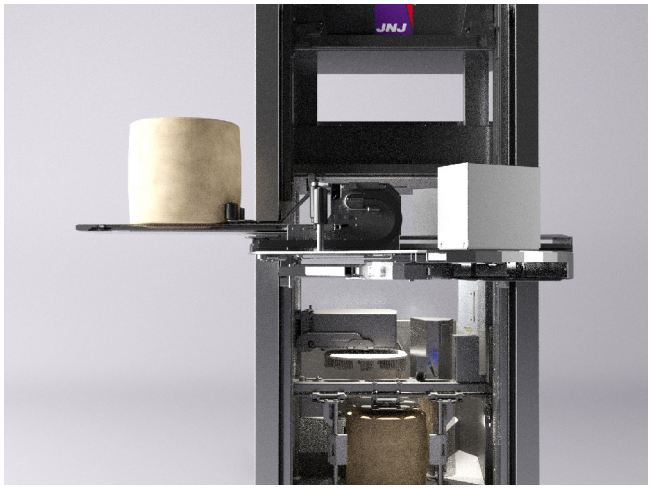
Brosses et plateau démontables sans outils.

Grand choix de brosses à disposition.

Système de détection du niveau des réservoirs à saumure.

Un spot LED éclaire le poste de soins, qui est directe-ment visible et accessible depuis l'écran de dialogue.

Commandes de sélection des réservoirs de saumure dépor-tées pour plus d'accessibilité.



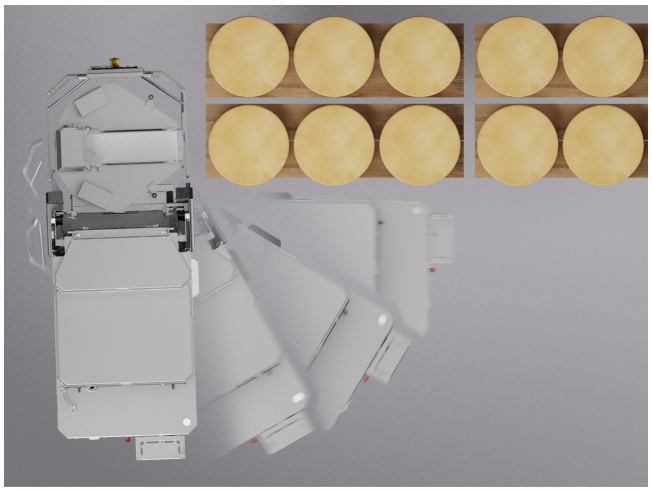
MODULE DE PRISE

Prise de la meule optimale par détection de la position effec-tive de la planche.

Tapis démontable sans outils en moins d'une minute.

Déplacements de tous les éléments mobiles assurés par des courroies inextensibles, sans entretien.

Glissières de l'élévateur et de la table en matière plastique robuste, limitant les coûts d'entretien et réduisant l'usure.

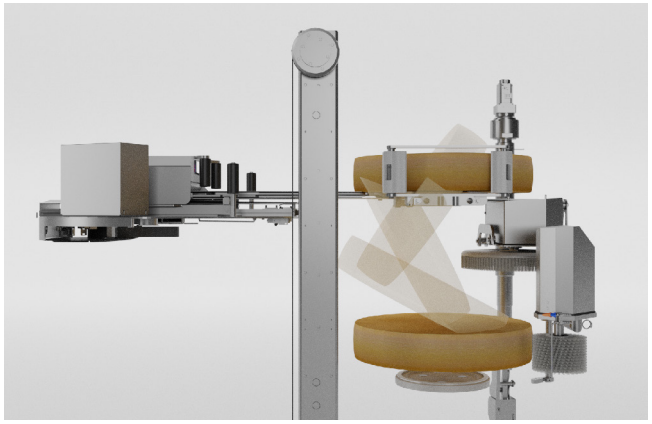


GUIDAGE ET DÉPLACEMENT

Le robot bénéficie d'un système de guidage sans contact. Il se déplace dans l'allée en corrigeant automatiquement sa trajectoire.Choix de brosses à disposition

Le robot utilise l'infrastructure existante et se cale automati-quement sur les montants des étagères.

La commande portative permet à l'opérateur de se position-ner dans le meilleur angle de vue. La direction motorisée et l'angle de braquage supérieur à 180° permettent de manuvrer précisément et sans efforts.



RETOURNEMENT

La cinématique du module de retournement a été totalement repensée. Les mouvements sont désormais plus fluides.

Le fromage est mieux retenu dans les étriers du retourneur.

Ce nouveau design permet en outre de compacter le mouvement et de gagner de la place au niveau du bâti.

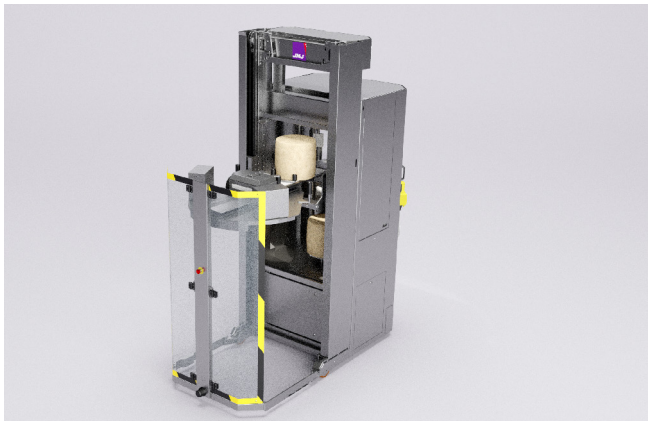


PROGRAMME DE DÉCALAGE

La fonction de décalage est maintenant possible avec des meules disposées l'une derrière l'autre.

Une zone disposée au-dessus du bâti permet de déposer temporairement un fromage.

Le module de prise peut ainsi libérer un emplacement sur la planche du fond d'un autre niveau.



CONSTRUCTION / CONCEPTION

Système de retourneur adapté au gabarit du cheddar afin de manipuler le produit sans l'abîmer.

Bâti en acier inoxydable 1.4301 mécano-soudé.

Hygiénique : poste de soins facilement accessible, disposant de soudures lisses. Le plan incliné permet un écoulement optimal de la morge et de l'eau de nettoyage.

Construction robuste et rigide.

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Brosses en nylon synthétique (03,04,05 à choix)
- Fiche triphasée Euro
- Lampe zone de soins

OPTIONS

- Salage avant ou après le soin. (Egalement possible d'opérer un salage uniquement).
- Equipement d'adaptation pour meules ø 600 - 750mm (Comté).
- Soins des petites meules (dès 25cm) placée l'une derrière l'autre dans les rayonnages.
- Système de déplacement sur batteries.
- Module d'alarme par téléphone portable (SMS).
- Elévation triple mât pour amplifier le débattement dans les caves de grande hauteur et / ou abaisser la hauteur du robot pour les passages de portes.
- Réservoirs de saumure et de récupération de morge en acier inoxydable 1.4404.
- Traçabilité des soins et des alarmes.

Liste d'équipements standards et d'options non-exhaustive et non contractuelle. Seule une offre commerciale fait foi.

DONNÉES TECHNIQUES

Les valeurs spécifiées ci-dessous sont données à titre indicatif.
Certaines adaptations peuvent être réalisées sur demande.

POIDS

Masse approximative 1’600 kg

ELECTRICITÉ

Tension assignée (Tolérance ± 5%)	3x400 Vac 3LNPE
Courant assigné	13 A
Fréquence	50 Hz
Puissance installée	6 kW
Consommation moyenne (env.)	1 kWh
Bâtiment: Interrupteur différentiel FI (DDR)	30 mA, type B, HI
Bâtiment: Coupe de surintensité en amont	16 A/C

CADENCE DE TRAVAIL ET CONTENANCES

Cadence de fonctionnement (env.)	120 meules / heure
Contenance bac à saumure (opt.)	90 litres
Contenance bac récupération de morge (opt.)	30 litres

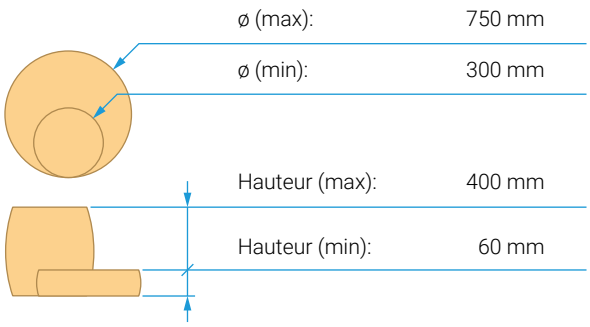
CARACTÉRISTIQUES OPÉRATIONNELLES

Nombre d’opérateurs	Uniquement un superviseur

CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

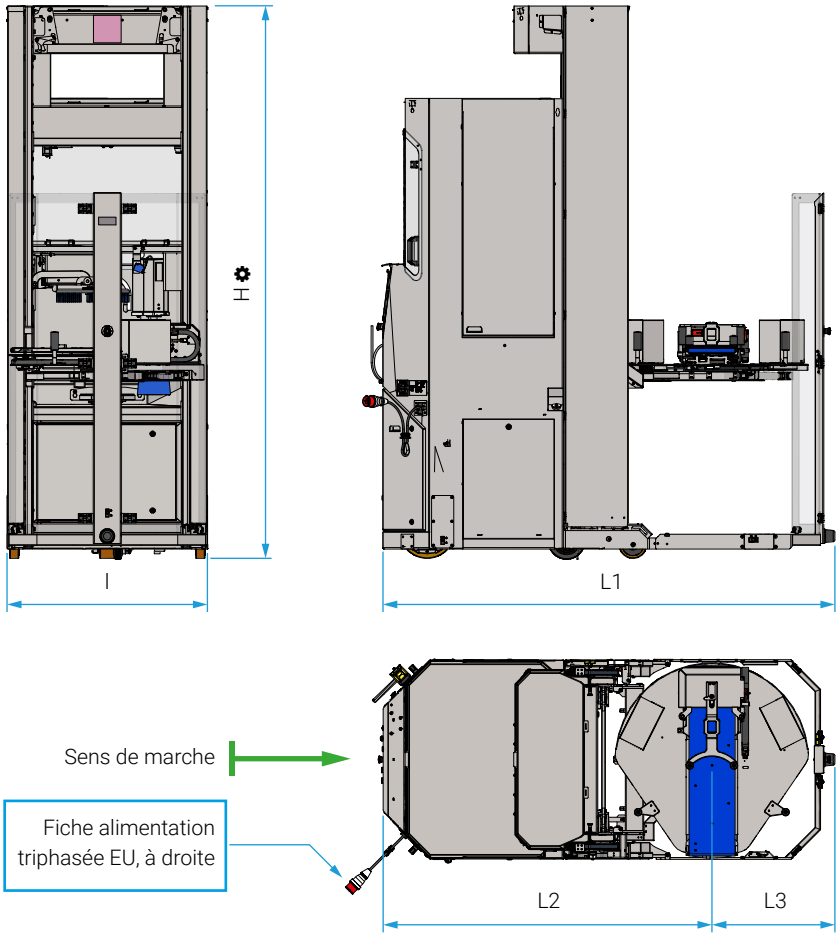
Hauteur minimale de la première meule	300 mm

Dimension des meules traitables:



ENCOMBREMENT

Dimensions en mm



VALEURS D’ENCOMBREMENT

Les dimensions du robot varient selon la configuration finale et en fonction des besoins. Les valeurs indiquées sont basées sur une version standard.

	Valeur
I	1'080
L1	2'480
L2	1'775
L3	705
H	2'500 - 3'200

MACHINE DÉVELOPPÉE SUR MESURE EN FONCTION DES BESOINS DU CLIENT.

JNJ automation SA
Impasse de la Maladaire 5 | CH-1680 Romont | Tél + 41 26 656 90 00 | info@jnj.swiss | www.jnj.swiss

Article #056026

© JNJ automation SA, tous droits réservés. Les produits et spécifications présentés dans ce document sont susceptibles d’évoluer à tout moment et sans préavis. Mise à jour: 05/11/2026