



RF4

ROBOT POUR LE SOIN DES FROMAGES

D'UN DIAMÈTRE DE 220 À 420MM POSÉ SUR PLANCHETTE
AVEC 3 OU 4 FROMAGES



Scannez pour
en savoir plus :



PRÉSENTATION

Le RF4 se distingue des autres robots par son module de prise spécifiquement conçu pour prendre une planche complète. Le poste de soins est capable de traiter tout les fromages simultanément.

L'intégration dans des caves existantes est facilitée par la souplesse de programmation offerte ainsi que les dimensions compactes de la machine.



ÉCRANS DE DIALOGUE

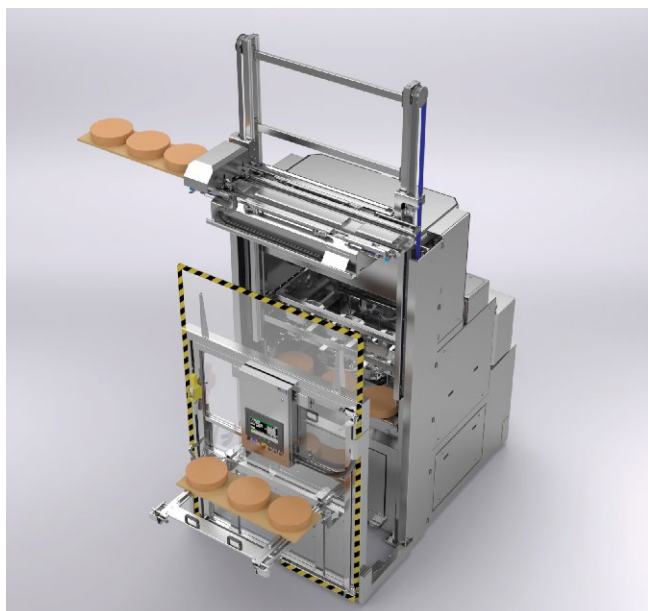
Programmation aisée grâce à l'écran couleur de 12 pouces situés à l'avant et/ou à l'arrière du robot et un système d'aide performant

10 jeux de réglages de soins;
10 types de fromages;
50 types d'allées;
50 secteurs de travail,
programmables indépendamment

Ajustage automatique des réglages en fonction du type de fromage et du type d'allée

Système de contrôle d'accès aux différents réglages et paramètres (Login)

Historisation des alarmes



MODULE DE PRISE

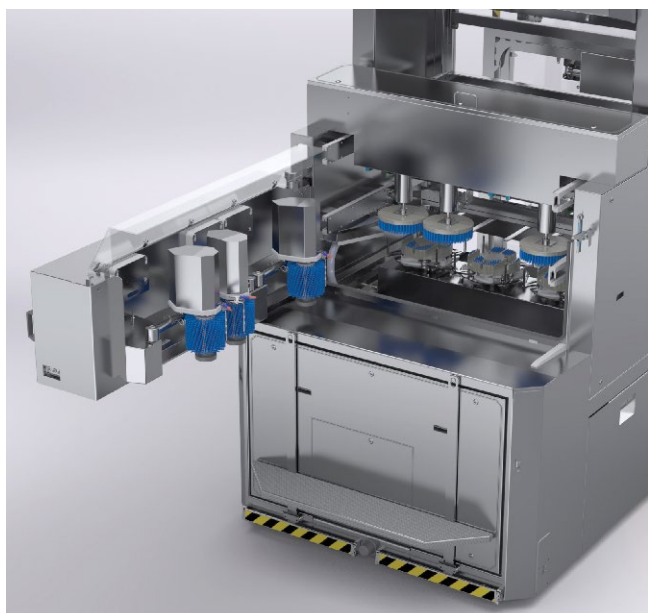
Manipulation de la planche au moyen d'un système de prise robuste

Glissières de l'élévateur et du chariot en matière plastique, limitant les coûts d'entretien et réduisant l'usure

Système de lubrification automatique des rails d'élévateurs avec huile alimentaire

Déplacements des éléments du module de prise assurés par des courroies inextensibles, sans entretien

La prise des planches peut être effectuée aussi bien sur des étagères tubulaires que des racks



SOINS

Brosses et plateaux démontables sans outils

Choix de brosses à disposition

Poste de soins directement visible et accessible depuis l'écran de dialogue

Ouverture du module de soins pour un accès aisé aux brosses et plateaux



GUIDAGE ET DEPLACEMENT

Système de guidage sans contact : le robot se déplace dans l'allée en corrigeant automatiquement sa trajectoire

La direction motorisée ainsi que l'angle de braquage supérieur à 180° facilitent les manœuvres dans des endroits exigus

Déplacement manuel très facile grâce à la commande portative présente à l'avant et/ou à l'arrière



CONSTRUCTION

Un module chargeur est installé sur la barrière. Les bras sont escamotables. Le système permet d'effectuer une mise en rayon, la sortie de fromages ou le changement de planches.

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.

Réservoirs de saumure et de récupération de morge de grande capacité en plastique

Construction robuste et rigide

Châssis monobloc entièrement en acier inoxydable 1.4301 mécano-soudé

ÉQUIPEMENT STANDARD

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

OPTIONS

- Élévation triple mât pour amplifier le débattement dans les caves de grande hauteur et / ou abaisser la hauteur du robot pour les passages de portes
- Écran supplémentaire
- Chariot bac saumures supplémentaire
- Deux saumures
- Étrier de serrage sur plateau de soins

OPTIONS

- Outillage pour soins des fromages carrés
- Module de pesage des meules
- Identification de la cave par code barre
- Module de télémaintenance wifi
- Envoi de SMS ou d'e-mails en cas d'alarme et fin de travail
- Connexion à la plateforme JNJ de gestion de cave et traçabilité des soins et d'alarmes

DONNÉES TECHNIQUES

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

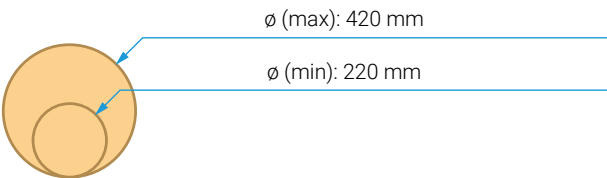
POIDS	
Masse approximative	3'200 - 4'100 kg

ELECTRICITÉ	
Système d'enroulement du câble d'alimentation à ressort	
Tension assignée (Tolérance ± 5%)	3x400 VAC 3LNPE
Courant assigné	13,5 A
Fréquence	50 Hz
Puissance installée	14.2 kW
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.)	130 planches / heure
Contenance bac à saumure (env.) (2x100)	200 litres
Contenance bac de récupération de morge (env.)	100 litres

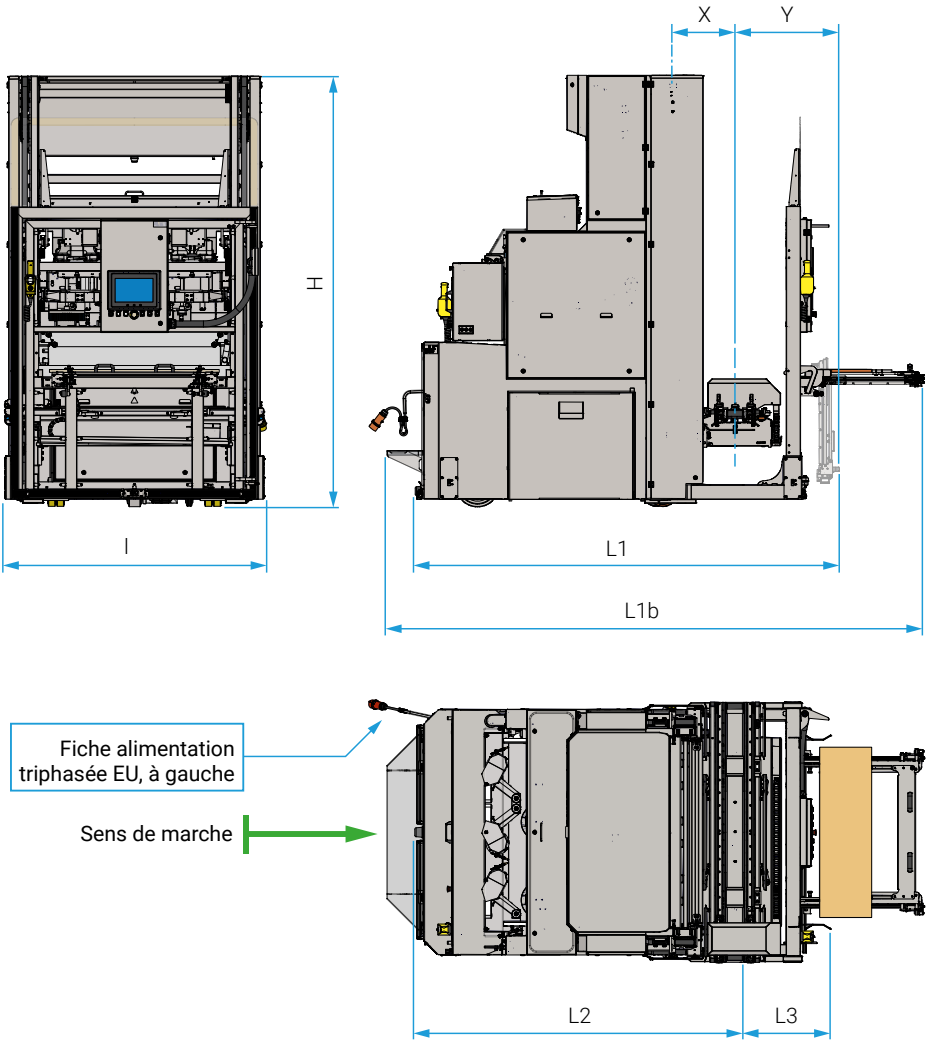
CARACTÉRISTIQUES OPÉRATIONNELLES	
Élévateur	Mâts télescopiques, double ou triple rails
Nombre d'opérateurs	Uniquement un superviseur

CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS	
Hauteur minimale de la première planche	320 mm
Dimension des meules traitables:	



ENCOMBREMENT (3 OU 4 FROMAGES)

Dimensions en mm



VALEURS D'ENCOMBREMENT

Ces valeurs sont indicatives. Les dimensions du robot varient selon la configuration finale et en fonction des besoins comme le format des planches, la hauteur à atteindre ou le nombre de fromages à traiter.

	Min.	Max.
I	1'700	2'000
H	2'600	3'200
L1	2'950	3'100
L1b	3'730	3'880
L2	2'220	2'270
L3	650	750
X	400	450
Y	700	800