RF11

PFLEGEROBOTER FÜR KÄSE

FÜR KLEINE UND MITTELGROSSE KÄSEREIEN



PRÄSENTATION

Dieser Roboter basiert auf dem Konzept des RF1, der während mehr als einem Jahrzehnt ein echter Erfolgsschlager war.
Der neue RF11 wurde jetzt auf die veränderten Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt.

Diese neue Roboter-Generation bietet gleichzeitig Robustheit und Flexibilität. Dank der zahlreichen Chassis-Varianten, kann dieser in fast allen bestehenden Reifekellern genutzt werden.

Das Design wurde mit dem Leitgedanken konzipiert, seinen regelmässigen Unterhalt zu optimieren und so die Langlebigkeit der Maschine zu verbessern.
Das zuverlässige, robuste Design und die zahlreichen verfügbaren Optionen tragen zum Erfolg unserer Roboter auch jenseits unserer Grenzen bei.

EINE NEUE ROBOTERGENERATION

Der RF11 ist mit allen Elementen ausgestattet, die zum Erfolg des RF1 geführt haben. Zu den wichtigsten Neuentwicklungen zählen folgende:

- Der Drehmechanismus der Laibe wurde vollständig neu konzipiert. Der Bewegungsablauf ist gleitend und die Greifzangen umfassen den Käselaib besser
- Ein LED-Strahler leuchtet den Pflegetisch aus. Oben auf der Maschine ermöglicht eine Ablagefläche die zwischenzeitliche Ablage eines Laibs zur Änderung des Ablageortes im Regal
- Die Salzlakebehälter sind aus Plastik. Für eine bessere Hygiene weisen die Leitungen keine Schweissnähte mehr auf. Vergrössertes Fassungsvermögen der Salzlake in den kompakten Geräten
- Verbesserte Abdichtung des Gerätes und der Bürstensysteme. Eliminierung aller Hohlkörper und verschiedene Designoptimierungen für eine hygienischere Gestaltung
- Neue Robotergeneration mit einer vergrösserten Speicherkapazität die zukünftige Ausbaumöglichkeiten mit neuen Funktionen



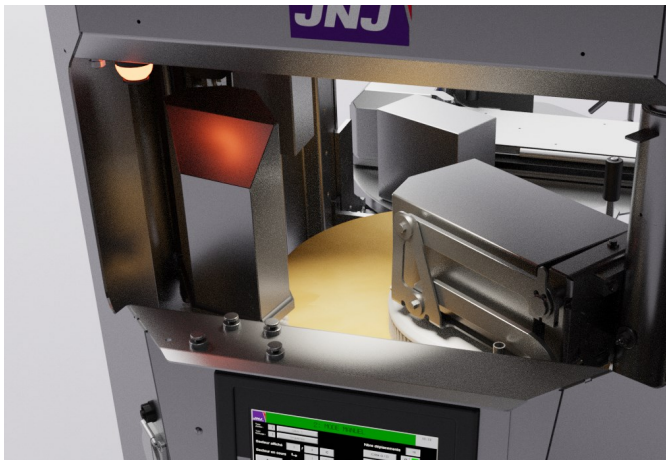
AUFNAHMEMODUL

Optimale Aufnahme der Laibe durch Erkennung der tatsächlichen Position des Bretts

Laufband ohne Werkzeug in weniger als einer Minute abbaubar

Alle mobilen Bauteile können durch nicht dehnbare Riemen bewegt werden, wartungsfrei

Schienen der Hebevorrichtung und der Platte aus robustem Kunststoff, für geringere Wartungsko-sten und weniger Verschleiss



PFLEGE

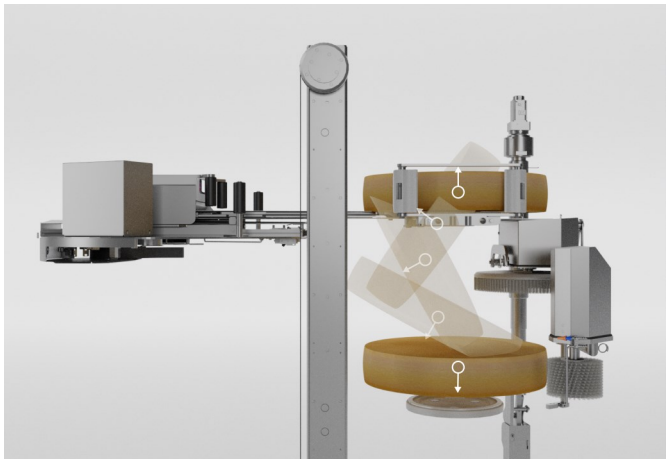
Bürsten und Drehplatte sind ohne Werkzeuge ausbaubar

Grosse Auswahl an Bürsten verfügbar

System zur Füllstandsanzeige der Salzlakebehälter

Ein LED-Strahler leuchtet den Pflegetisch aus; dieser ist vom Bildschirm aus sichtbar und zugänglich

Steuerung zur Auswahl der Salzlakebehälter für einen besseren Zugang versetzt



DREHMECHANISMUS

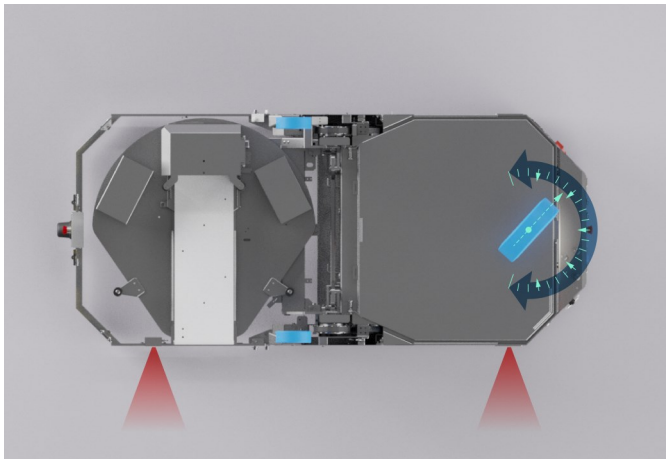
Das kinematische System des Drehmoduls wurde komplett überarbeitet, die Bewegungen sind fliessender. Der Käse sitzt fester in den Zangen des Drehmoduls

Durch das neue Design konnte der Bewegungsablauf kompakter konzipiert und das Chassis platzsparender gestaltet werden



VERSCHIEBUNGSPROGRAMM

Durch die Ablage der Laibe hintereinander wird deren Verschiebung ermöglicht.
Auf der Maschine ermöglicht eine Ablagefläche die zwischenzeitliche Ablage eines Laibs.
Dadurch kann das Aufnahmemodul einen Ablageplatz auf dem hinteren Brett eines anderen Niveaus freimachen

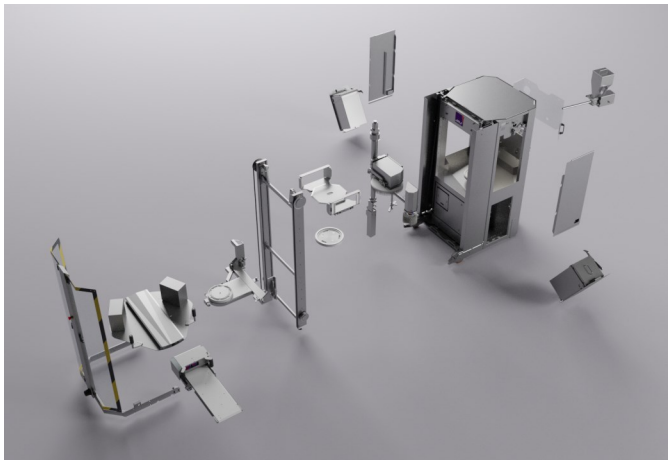


FÜHRUNG UND BEWEGUNG

Der Roboter ist mit einem kontaktfreien Führungssystem ausgerüstet. Er bewegt sich zwischen den Regalen und korrigiert dabei automatisch seine Laufbahn

Der Roboter nutzt die vorhandene Infrastruktur und orientiert sich automatisch an den Regalstützen

Mit der Fernbedienung kann der Bediener die ideale Position für den besten Blickwinkel einnehmen. Durch die motorbetriebene Lenkung und den Lenkeinschlag von über 180° wird das Manövrieren präzise und erfordert keinerlei Kraftaufwand



KONSTRUKTION / KONZEPTION

Rahmen aus verschweisstem, rostfreiem Edelstahl 1.4301

Einwandfreie Hygiene: die Pflegestation ist leicht zugänglich, die Schweissnähte sind glatt. Die Neigung der Arbeitsfläche ermöglicht ein optimales Ablaufen der Schmiere und des Reinigungswassers

Auffangbehälter für Salzlake und Schmiere sind aus Plastik und für die Reinigung einfach auszubauen

Robuste und solide Konstruktion

STANDARDAUSRÜSTUNG

- Synthetische Bürsten
- Dreiphasen Stecker des Typs Euro

OPTIONEN

- Salzen vor oder nach der Pflege.
  (Es ist auch möglich, nur ein Salzen vorzunehmen)
- Pflege kleiner Laibe (ab 25 cm), die hintereinander auf den Regalen gelagert werden
- Batteriebetriebenes Antriebssystem
- Warnmodul über das Mobiltelefon (SMS)
- Palettierungs- / Entpalettierungsmodul vorne/hinten
- Hebevorrichtung mit dreifachem Mast, für einen erweiterten Schwenkbereich in besonders hohen Kellern und/oder zum Absenken der Höhe des Roboters für das Passieren von Türen
- Rückverfolgbarkeit der Pflege und der Alarme

Nicht erschöpfende und nicht vertraglich festgelegte Liste von Standardausrüstungen und Optionen. Nur ein kommerzielles Angebot ist verbindlich.

TECHNISCHE DATEN

Die unten angegebenen Werte dienen nur zur Information.
Anpassungen können auf Anfrage vorgenommen werden.

GEWICHT

Masse	1’300 - 1’800 kg

STROMVERSORGUNG

Bemessungsspannung (Toleranz ± 5%)	3x400 Vac 3LNPE
Nennstrom	13 A
Nennfrequenz	50 Hz
Installierte Leistung	6.5 kW
Durchschnittlicher Verbrauch (ca.)	1.2 kWh
Chassis: Fehlerstromschutzschalter FI (DDR)	30 mA, type B, HI
Chassis: Steuervorsicherung	16 A/C
Stromkabel Max. Länge	28 m / 48 m*

ARBEITSRHYTHMUS UND FASSUNGSVERMÖGEN

Produktionsleistung (ca.)	115 Laibe / Std.
Behälter für die Salzlake	72 - 120 Liter
Behälter für die Rückführung der Schmiere	24 - 45 Liter
Fahrgeschwindigkeit	0,3 m/s

BETRIEBSEIGENSCHAFTEN

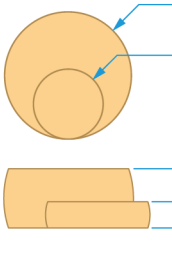
Hebevorrichtung Teleskop-, Doppel- oder Dreifachmaster

Bedienungspersonen Nur ein Bediener

PRODUKTDATEN

Mindesthöhe 1. Käselaib 200 mm

Mögliche Grössen der Käse:



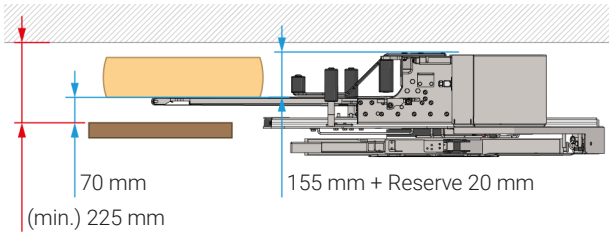
	RF11 980	RF11 1’080
Ø (max):	650 mm	750 mm
Ø (min):	250 mm	250 mm

	H⚙ 2’000**	H⚙ 2’000+
Höhe (max):	130 mm	160 mm
Höhe (min):	60 mm	60 mm

** + oder 160 mm wenn Ø < 400

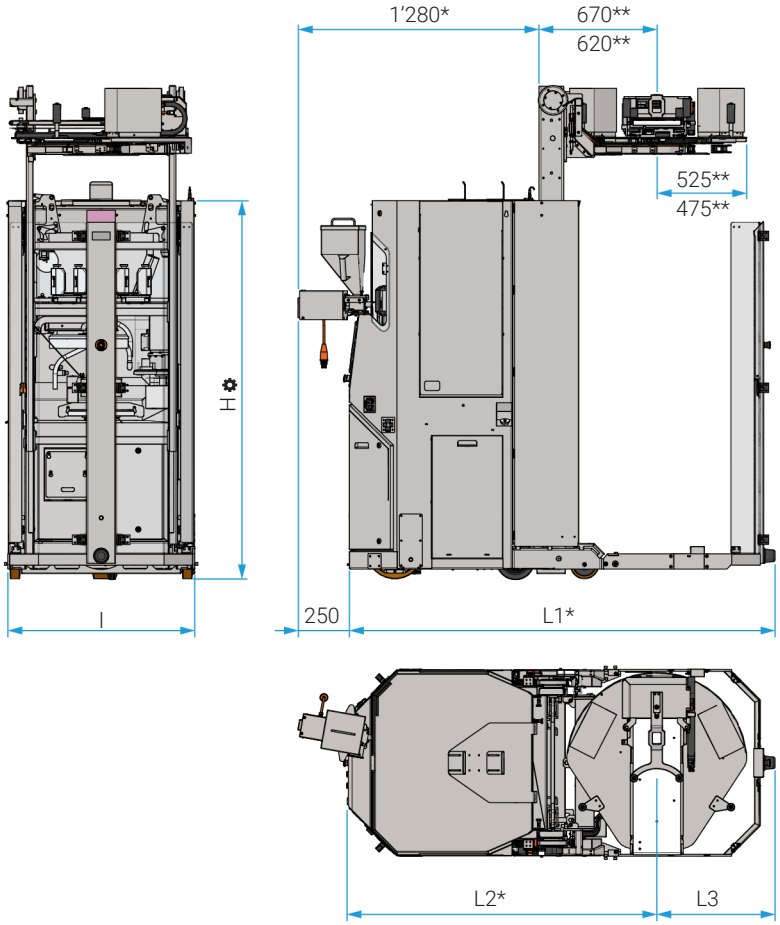
ABMESSUNG AUFNAHMEMODUL

Benötigter Abstand zwischen dem letzten Brett und der Raumdecke



STANDFLÄCHE

Abmessungen in mm



ABMESSUNGEN

Die Abmessungen des Roboters variieren je nach Endkonfiguration und entsprechend der Bedürfnisse. Die angezeigten Werte basieren auf einer Standardversion.

	RF11 980	RF11 1’080
l	980	1’080
L1	2’270	2’360 *
L2	1’650	1’690
L3	620	670

***** Variante « +120 » auf Wunsch

****** Variante « L-30 »

ANZ. REGALREIHEN, DIE BEARBEITET WERDEN KÖNNEN, ABHÄNGIG VON DER HÖHE DES ROBOTERS (H⚙)

300	300	Höhe 1. Käselaib
200	210	Achsabstand der Regalreihen

H⚙	Regalreihen		Kompatibel
2’000	15	14	RF11 980 & RF11 1’080
2’200	17	16	
2’400	19	18	
2’600	21	20	RF11 1’080
2’800	23	22	
3’000	25	24	
3’200	27	26	

JNJ automation SA
Impasse de la Maladaire 5 | CH-1680 Romont | Tel. +41 26 656 9000 | info@jnj.swiss | www.jnj.swiss

Artikel #052595

© JNJ automation SA, alle Rechte vorbehalten. Die in diesem Dokument vorgestellten Produkte und Spezifikationen können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden. Aktualisiert: 12/01/2026