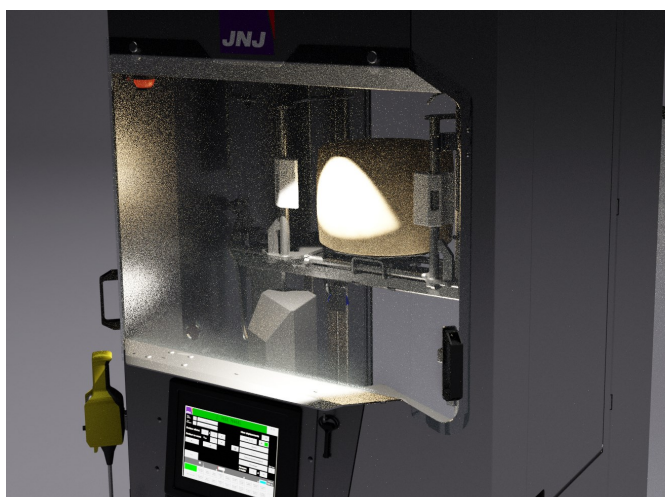




RF16

KÄSEPFLEGEMASCHINE

SPEZIELL FÜR KÄSELAIBE IN FORM EINES FÄSSCHENS KONZIPIERT



PRÄSENTATION

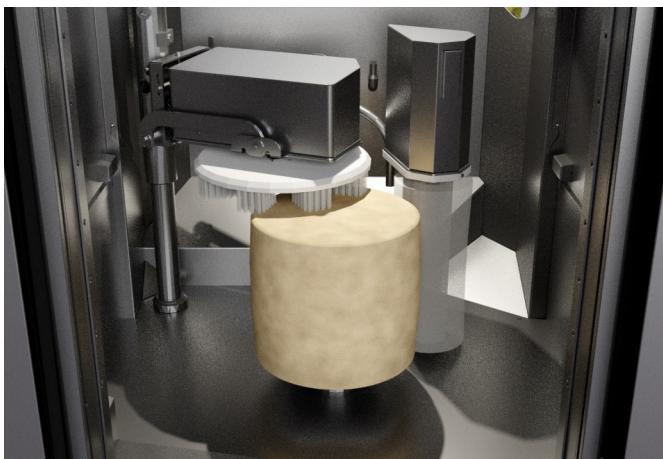
Die Pflegemaschine RF16 wurde speziell für Käselaibe in Form eines Fässchens konzipiert. Die Arbeitshöhe der Pflegestation ist weitaus höher bemessen. Besonders für die Pflege von Cheddar, Grana/ Parmesan, Cantal, usw. geeignet.

Trotz der speziellen Höhe dieser Käse können die meisten Module dieses Modells mit den Modellen RF11 und RF13 für die Käsepflege genutzt werden.

EINE NEUE ROBOTERGENERATION

Der RF16 ist mit allen Elementen ausgestattet, die zum Erfolg des Roboters RF6 geführt haben. Übersicht über die wichtigsten Neuentwicklungen:

- Der Drehmechanismus der Laibe wurde vollkommen neu konzipiert. Der Bewegungsablauf geschieht gleitend und die Greifzangen fassen den Käselaib besser.
- Ein LED-Strahler leuchtet den Pflgetisch aus. Eine Ablage im oberen Bereich ermöglicht das zwischenzeitige Ablegen eines Laibes, um die Versetzung im Regal zu ermöglichen.
- Die Salzlakebehälter sind aus Kunststoff. Für eine bessere Hygiene weisen die Leitungen keine Schweißnähte mehr auf. Das Fassungsvermögen der Salzlakebehälter wurde in den kompakten Geräten verbessert.
- Verbesserte Abdichtung des Gerätes und der Bürstensysteme. Eliminierung aller Hohlkörper und verschiedene Designoptimierungen für eine hygienischere Gestaltung.
- Neue Steuerungen (SPS), die mit einer vergrößerten Speicherkapazität versehen sind und zukünftige Ausbaumöglichkeiten mit neuen Funktionen bieten.



PFLEGE

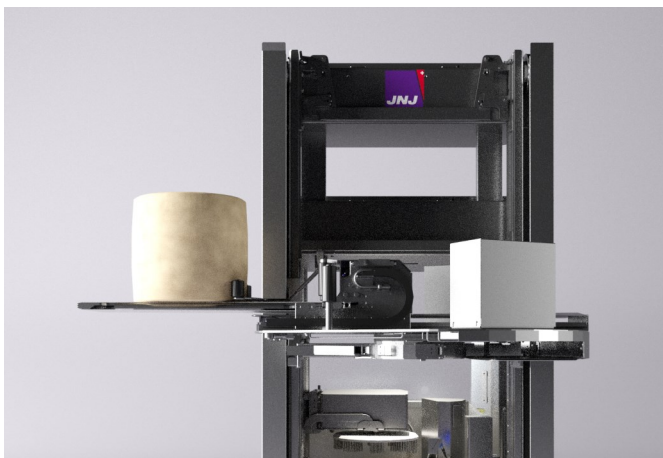
Bürsten und Drehplatte sind ohne Werkzeuge ausbaubar.

Grosse Auswahl an Bürsten verfügbar.

Füllstandsanzeige der Salzlakebehälter.

Ein LED-Strahler leuchtet den Pflgetisch aus, der auf dem Bildschirm angezeigt und von dort aus gesteuert wird.

Steuerung der Auswahl der Salzlakebehälter für einen besseren Zugang.



AUFNAHMEMODUL

Optimale Aufnahme der Laibe durch Erkennung der Brettposition.

Förderband ohne Werkzeug in weniger als einer Minute abbaubar.

Alle mobilen Bauteile können durch nicht dehnbare Riemen bewegt werden; wartungsfrei.

Die Schienen der Hebevorrichtung und der Platte sind aus robustem Kunststoff, für geringere Wartungskosten und Verschleissreduzierung.

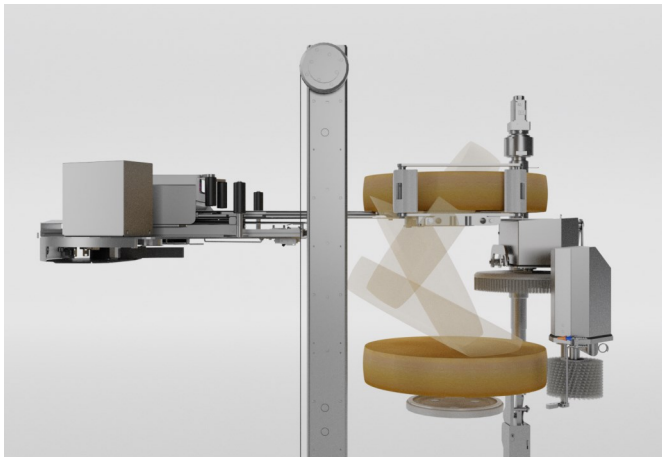


FÜHRUNG UND VERSCHIEBUNG

Die Maschine bewegt sich durch ein kontaktloses Führungssystem. Sie läuft im Gang zwischen den Regalen und korrigiert automatisch ihre Laufrichtung.

Sie nutzt die bestehende Infrastruktur und stellt sich für ihre Laufbahn auf die Regalpfeiler ein.

Mit der Fernbedienung kann sich der Bediener so positionieren, dass er die Maschine aus dem besten Blickwinkel beobachten kann. Der Lenkeinschlag von über 180° ermöglicht ein präzises und müheloses Manövrieren.



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.



VERSETZUNGSPROGRAMM

Die Versetzungsfunktion von zwei hintereinander liegenden Käselaiben ist bei dieser Maschine möglich. Eine Ablagezone im oberen Teil der Maschine ermöglicht das zwischenzeitige Ablegen des Laibes. Das Greifmodul kann so einen Platz freimachen, der sich auf dem hinteren Brett eines anderen Regalniveaus befindet.



KONSTRUKTION / KONZEPTION

Das Drehsystem ist an die Form des Cheddar's angepasst, damit das Produkt keinen Schaden nimmt.

Der Rahmen ist aus verschweisstem, rostfreiem Edelstahl 1.430.

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

Robuste und solide Konstruktion.

STANDARDAUSRÜSTUNG

- Synthetische Bürsten.
- Dreiphasen-Stecker des Typs Euro.

OPTIONEN

- Salzen vor oder nach der Pflege.
(Es ist auch möglich, den Käse nur zu Salzen).
- Aufrüstung für Laibe von einem Durchmesser von 600 - 750 mm (Comté).
- Pflege kleiner Laibe (ab 25 cm), die hintereinander auf den Regalen gelagert werden.
- Batteriebetriebenes Antriebssystem.
- Alarmsystem über das Mobiltelefon (SMS).
- 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.
- Salzlake- und Schmierauffangbehälter aus rostfreiem Edelstahl 1.4404.
- Rückverfolgbarkeit der Pflege und der Alarme.

TECHNISCHE DATEN

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

GEWICHT

Masse 1'600 kg

STROMVERSORGUNG

Bemessungsspannung (Toleranz ± 5%)	3x400 Vac 3LNPE
Nennstrom	13 A
Nennfrequenz	50 Hz
Installierte Leistung	6 kW
Durchschnittlicher Verbrauch (ca.)	1 kWh
Gebäude : FI-Schalter	30 mA, type B, HI
Gebäude : Steuervorsicherung	16 A/C

ARBEITSRHYTHMUS UND FASSUNGSVERMÖGEN

Produktionsleistung (ca.)	120 Laibe / Std.
Behälter für die Salzlake (opt.)	90 Liter
Behälter für die Rückführung der Schmiere (opt.)	30 Liter

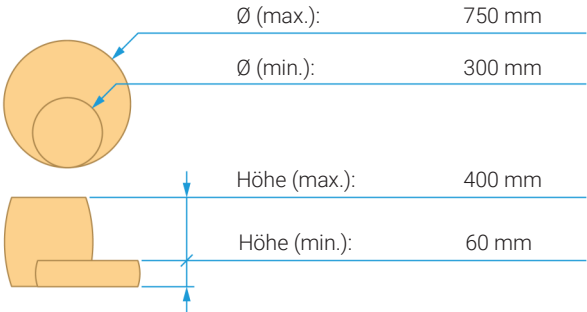
BETRIEBSKENNDATEN

Anzahl Bediener eine Überwachungsperson

PRODUKTDATEN

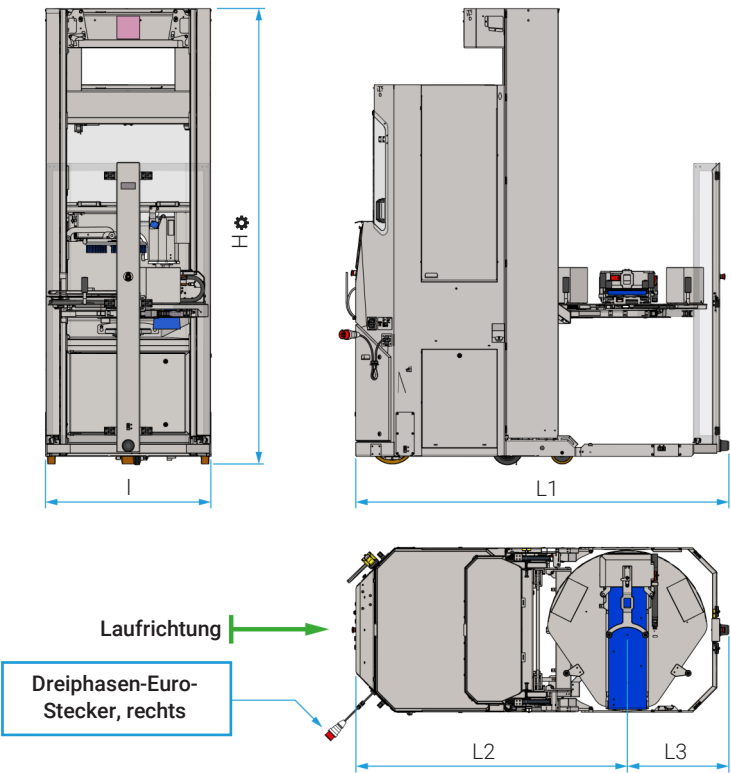
Mindesthöhe 1. Käselaiß 300 mm

Mögliche Masse der Laibe :



STANDFLÄCHE

Abmessungen in mm



AUSMASSE

Die Ausmasse der Maschine variieren je nach der Konfiguration der an die Bedürfnisse der Kunden angepassten Maschine. Die genannten Werte sind diejenigen einer Standardausführung.

	Dimensionen
I	1'080
L1	2'480
L2	1'775
L3	705
H	2'500–3'200

DIE MASCHINE WIRD AN DIE KUNDEN. BEDÜRFNISSE ANGEPAST.