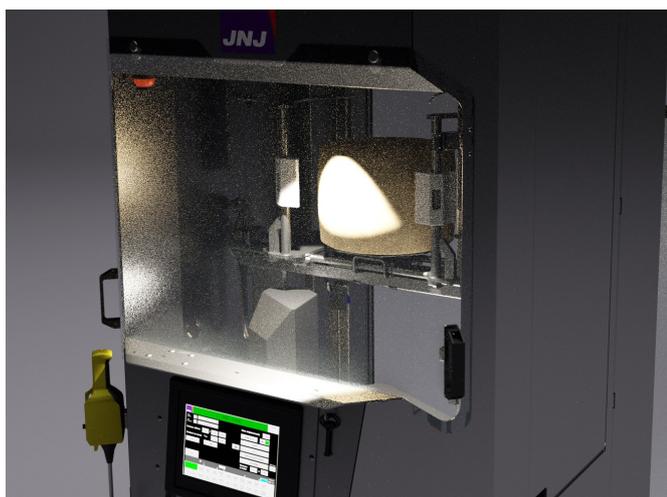




RF16

ROBOT POUR LE SOIN DES FROMAGES

SPÉCIALEMENT DÉVELOPPÉ POUR LES
MEULES DE FROMAGE EN FORME DE BARRIQUE



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

Le RF16 reprend tous les éléments qui ont fait le succès du RF6.

Parmi les évolutions les plus significatives:

- Le système de retournement des fromages a été entièrement repensé. Les mouvements sont plus fluides et les étriers englobent mieux le fromage.
- Un spot LED éclaire la zone de soins. Au-dessus du bâti, une zone de dépose temporaire permet de stocker un fromage pour créer un décalage.

- Les bacs de saumure sont en plastique. Meilleure hygiène des conduites qui ne comportent plus de soudures. Augmentation du volume de saumure dans les bâtis compacts.
- Meilleure étanchéité du bâti et des systèmes de brossage. Elimination de tous les corps creux et plusieurs optimisations au niveau du design afin de rendre l'ensemble plus hygiénique.
- Nouvelle génération d'automates avec une capacité de mémoire augmentée, qui permettra plus d'évolutivité dans les fonctions futures.



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 directement visible et accessible depuis l'écran de dialogue.

Commandes de sélection des réservoirs de saumure déportées pour plus d'accessibilité.



MODULE DE PRISE

Prise de la meule optimale par détection de la position effective 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.

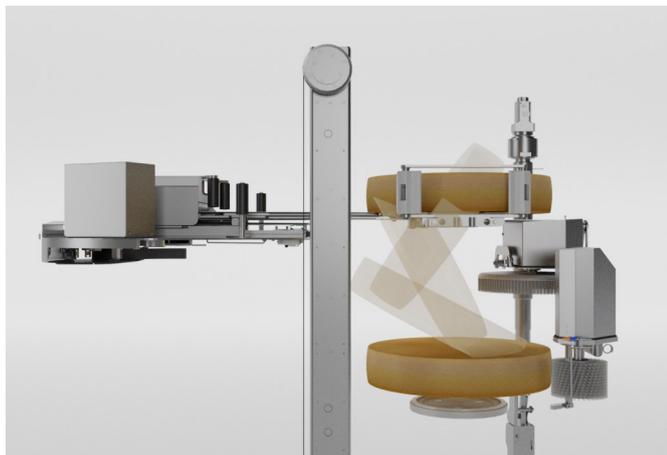


GUIDAGE ET DÉPLACEMENT

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

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

La commande portable permet à l'opérateur de se positionner dans le meilleur angle de vue. La direction motorisée et l'angle de braquage supérieur à 180° permettent de manœuvrer 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 synthétiques.
- Fiche triphasée type Euro.

OPTIONS

- Salage avant ou après le soin. (Egalement possible d'opérer un salage uniquement).
- Equipement d'adaptation pour meules \varnothing 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.

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 $\pm 5\%$) 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

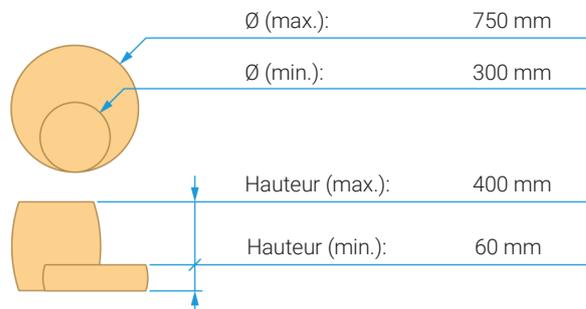
Cadence de fonctionnement (env.) 120 meules / heure
 Contenance bac à saumure (opt.) 90 litres
 Contenance bac récupération de morge (opt.) 30 litres

CARACTÉRISTIQUES OPÉRATIONNELLES

Nombre d'opérateurs Uniquement un superviseur

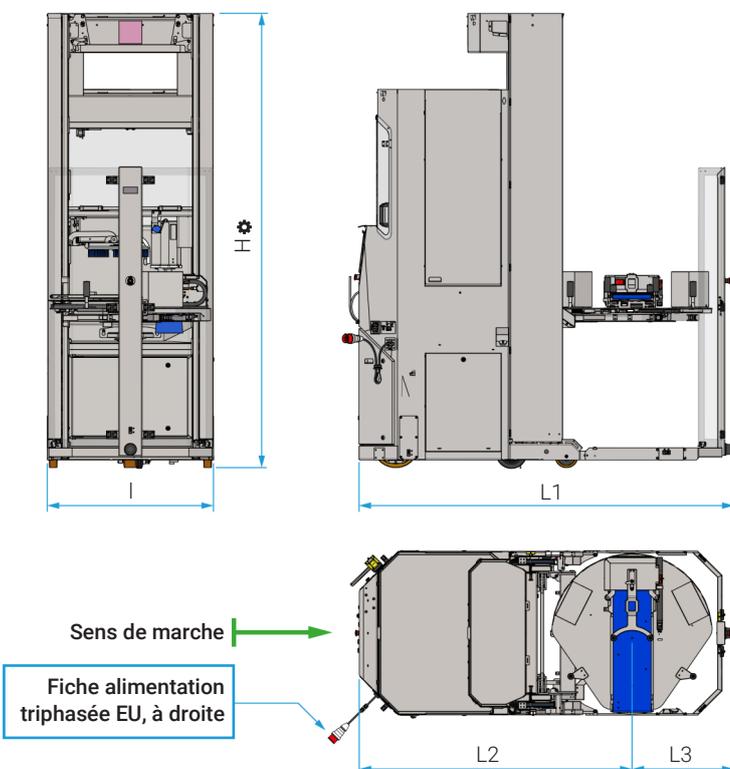
CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

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.