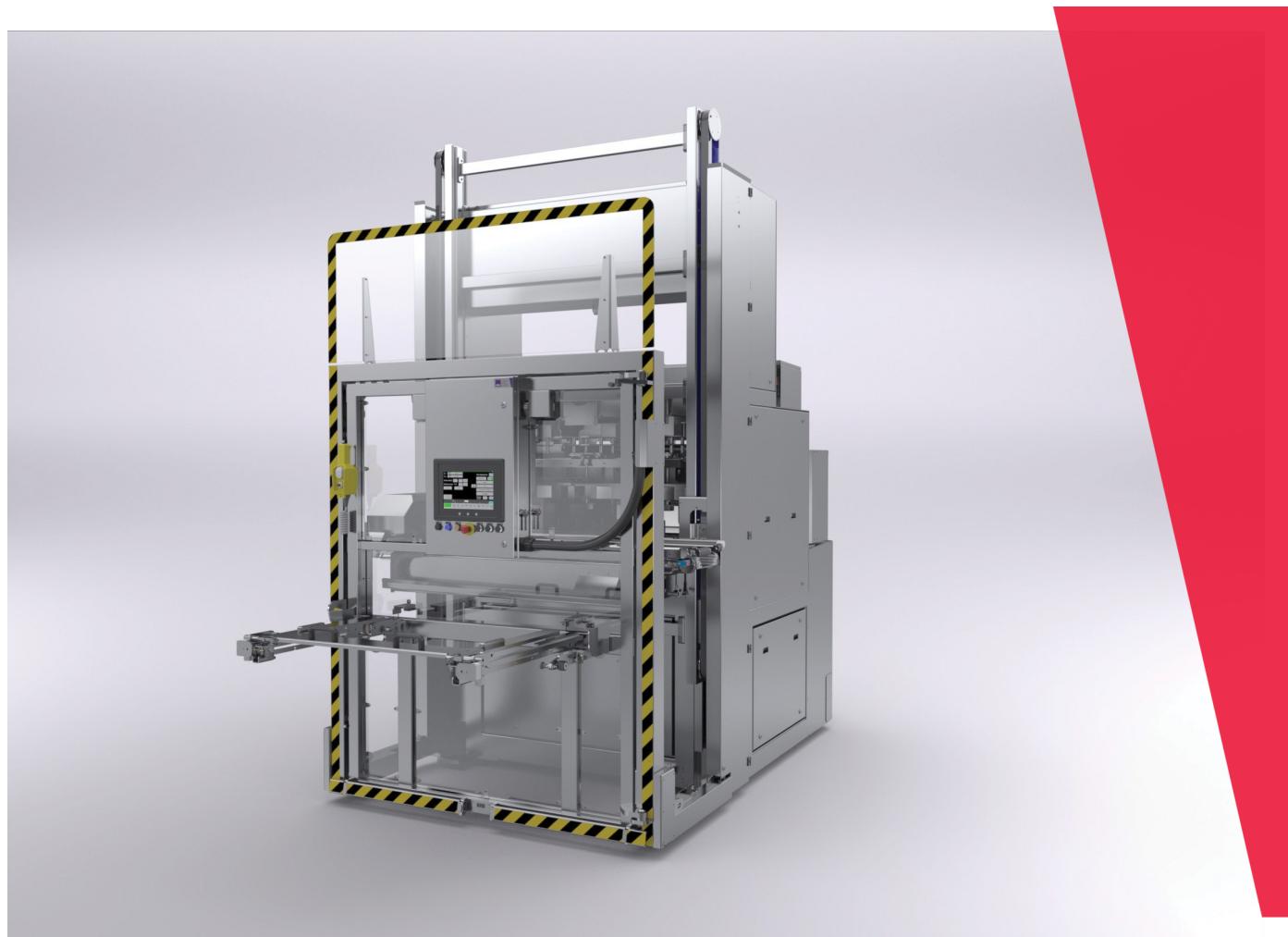




# RF4

## ROBOTER ZUR KÄSEPFLEGE

FÜR KÄSE-LAIBE MIT DURCHMESSER VON 220 BIS 420 MM AUF EINEM  
BRETT MIT 3 ODER 4 LAIBEN

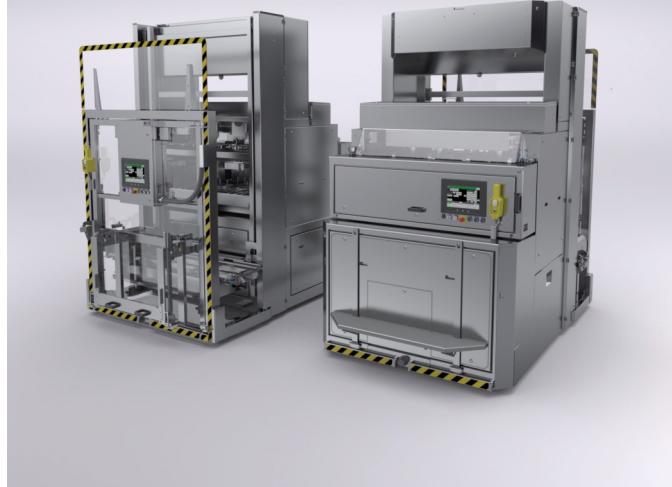


## PRÄSENTATION

Der RF4 unterscheidet sich von anderen Robotern durch sein speziell entwickeltes Greifmodul, das ein komplettes Käsebrett aufnehmen kann.

Die Bearbeitungsstation ist in der Lage, alle Käselaibe gleichzeitig zu behandeln.

Die flexible Programmierung und die kompakten Abmessungen der Maschine erleichtern die Integration in bestehende Käsekeller.



## DIALOGUE-BILDSCHRIME

Einfache Programmierung dank des 12-Zoll-Farbbildschirms an der Vorder- und/oder Rückseite des Roboters und eines leistungsstarken Hilfesystems

---

10 Pflegeprogramme;  
10 Käsesorten;  
50 Regalgassen-Layouts;  
50 Arbeitsbereiche,  
unabhängig programmierbar

---

Automatische Anpassung der Einstellungen an die Käsesorte und das Regalgassen-Layout

---

Zugangskontrollsystem zu den verschiedenen Einstellungen und Parametern (Login)

---

Protokollierung der Alarme

---



## AUFNAHMEMODUL

Handhabung des Bretts mittels eines robusten Greifsystems

---

Führungen des Hubwerks und des Schlittens aus Kunststoff, was die Wartungskosten begrenzt und den Verschleiß reduziert

---

Automatisches Schmiersystem für die Schienen der Hubwerke mit lebensmittelzugelassenem Öl

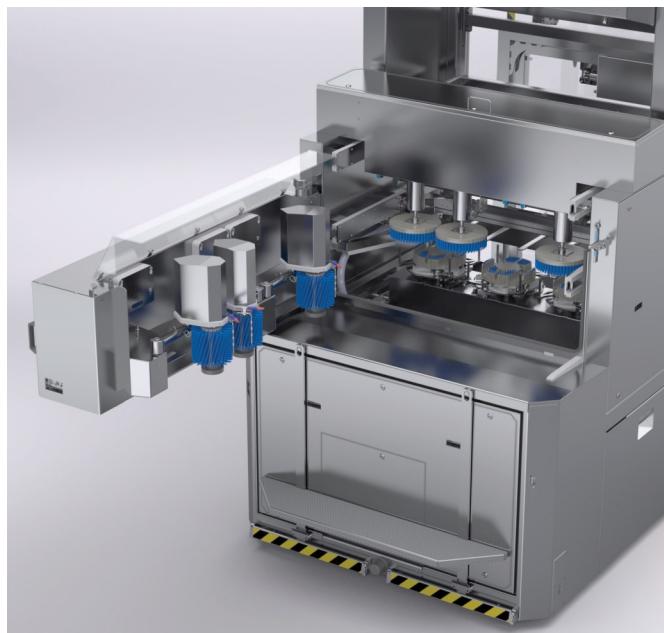
---

Wartungsfreie, dehnungsfreie Riemen gewährleisten die Bewegung der Komponenten des Greifmoduls

---

Bretter können sowohl von Rohrregalen als auch von Gestellen entnommen werden

---



## PFLEGE

Bürsten und Tabletts ohne Werkzeuge abnehmbar

---

Auswahl an verfügbaren Bürsten

---

Die Bearbeitungsstation direkt sichtbar und über den Dialogbildschirm zugänglich

---

Öffnen des Bearbeitungsmoduls für einen einfachen Zugang zu Bürsten und Ablagen

---



## FÜHRUNG UND BEWEGUNG

Berührungsloses Leitsystem: Der Roboter bewegt sich durch den Gang und korrigiert automatisch seine Fahrtrichtung

Die motorisierte Lenkung sowie der Lenkwinkel von über 180° erleichtern das Manövriieren auf engstem Raum

Sehr einfache manuelle Bewegung dank der Handsteuerung an der Vorder- und/oder Rückseite



## KONSTRUKTION

Ein Lade-Modul ist an der Barriere installiert. Die Arme sind einklappbar. Das System ermöglicht das Einräumen ins Regal, das Herausnehmen der Käse-Laibe sowie den Wechsel der Bretter.

Hygienisch: Leicht zugängliche Verarbeitungsstation mit glatten Schweißnähten. Die geneigte Fläche ermöglicht einen optimalen Abfluss von Morge und Reinigungswasser.

Großvolumige Kunststoffbehälter für Salzlauge und zur Rückgewinnung der Morge

Robuste und solide Konstruktion

Einteiliger Rahmen komplett aus rostfreiem Stahl 1.4301, mechanisch geschweißt

## STANDAURÜSTUNG

- Synthetische Nylonbürsten (03,04,05 nach Wahl)
- Euro-Dreiphasenstecker
- Pflegebereich-Lampe

## OPTIONS

- Dreifach-Mast-Lift zur Erhöhung der Durchfahrtshöhe in Kellern mit hohen Decken und/oder zur Verringerung der Roboterhöhe für Türöffnungen
- Zusätzlicher Bildschirm
- Zusätzlicher Wagen für Salzlakenbehälter
- Zwei Salzlaken
- Klemmhalterung auf der Pflegeplatte

- Werkzeuge für die Pflege von quadratischen Käseläiben
- Modul zum Wiegen der Laibe
- Identifizierung des Kellers per Barcode
- Modul für die Fernwartung über Wifi
- Versand von SMS oder E-Mails bei Alarm und Arbeitsende
- Verbindung zur JNJ-Plattform für die Kellerverwaltung und Rückverfolgbarkeit der Pflege und Alarne

## TECHNISCHE DATEN

Die unten angegebenen Werte dienen nur als Anhaltspunkt. Auf Anfrage können bestimmte Anpassungen vorgenommen werden.

### GEWICHT

Ungefährs Gewicht 3'200 - 4'100 kg

### STROMVERSORGUNG

Aufrollsystem für das Stromkabel mit Feder

Nennspannung (Toleranz  $\pm 5\%$ ) 3x400 Vac 3LNPE

Nennstrom 13,5 A

Frequenz 50 Hz

Installierte Leistung 14,2 kW

Gebäude: FI-Schutzschalter (DDR) 30 mA, type B, HI

Gebäude: Überstromschutzschalter vorgeschaltet 16 A/C

### ARBEITSTEMPO UND FASSUNGSVERMÖGEN

Betriebsgeschwindigkeit (ca.) 130 bretter/ std

Fassungsvermögen der Salzlake (ca.) 200 liter

Fassungsvermögen des Auffangbehälters für Morge (ca.) 100 liter

### BETRIEBSEIGENSCHAFTEN

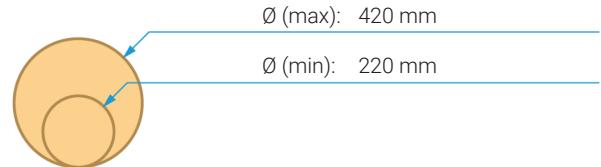
Hebevorrichtung Teleskopmasten, doppelte oder dreifache Schienen

Anzahl der Bediener Ein Bediener genügt

### PRODUKTMERKMALE

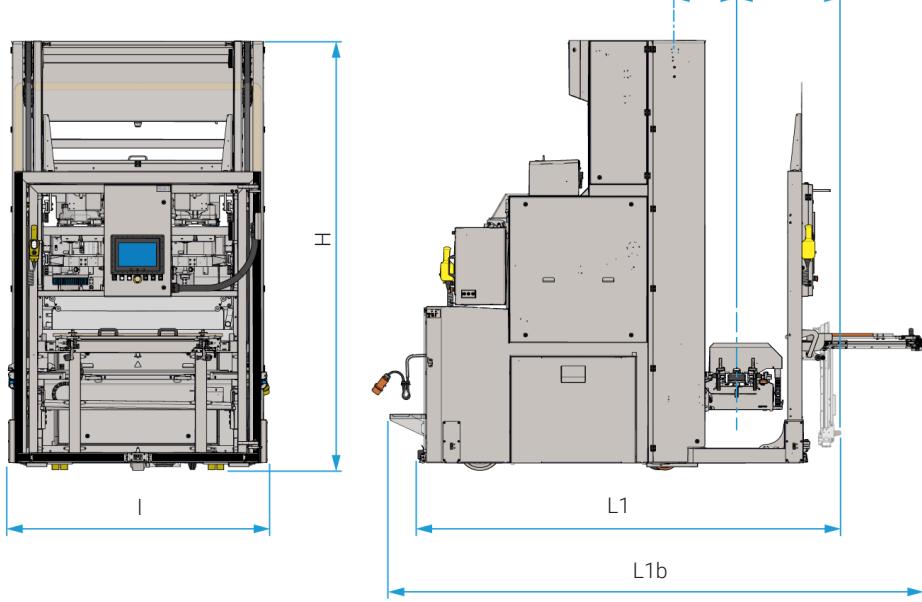
Mindesthöhe des ersten Bretts 320 mm

Abmessungen der bearbeitbaren Käse-Laibe:



## AUSMASSE (3 ODER 4 KÄSE)

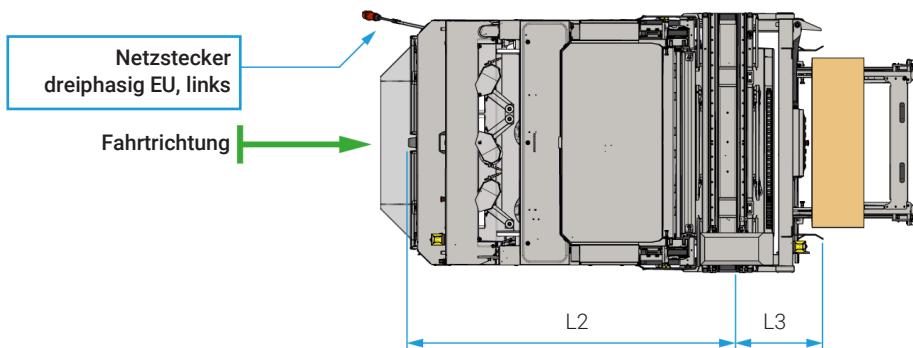
Abmessungen in mm



### ABMESSUNGEN

Diese Werte sind Richtwerte. Die Abmessungen des Roboters variieren je nach endgültiger Konfiguration und Anforderungen wie dem Format der Bretter, der zu erreichenden Höhe oder der Anzahl der zu verarbeitenden Käselaibe.

	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



JNJ automation SA

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

Article #044159