



# RF4

## ROBOT POUR LE SOIN DES FROMAGES

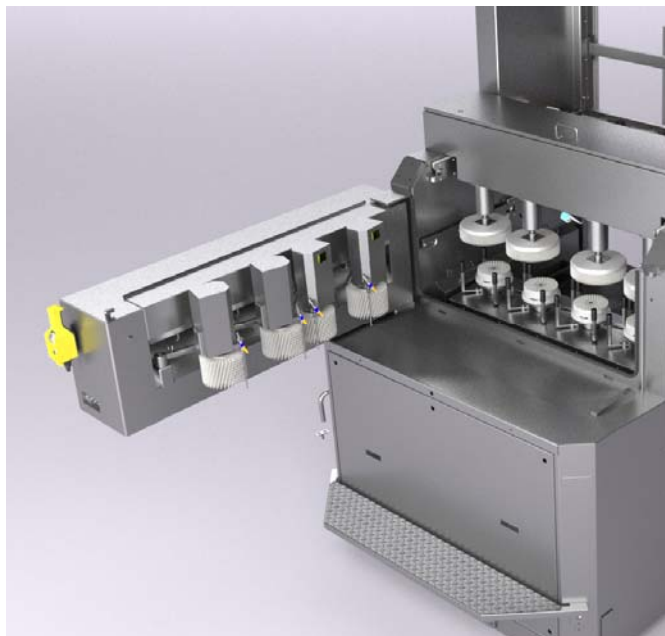
POUR GRANDES FROMAGERIES ET AFFINEURS



## 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 jusqu'à quatre fromages simultanément.

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



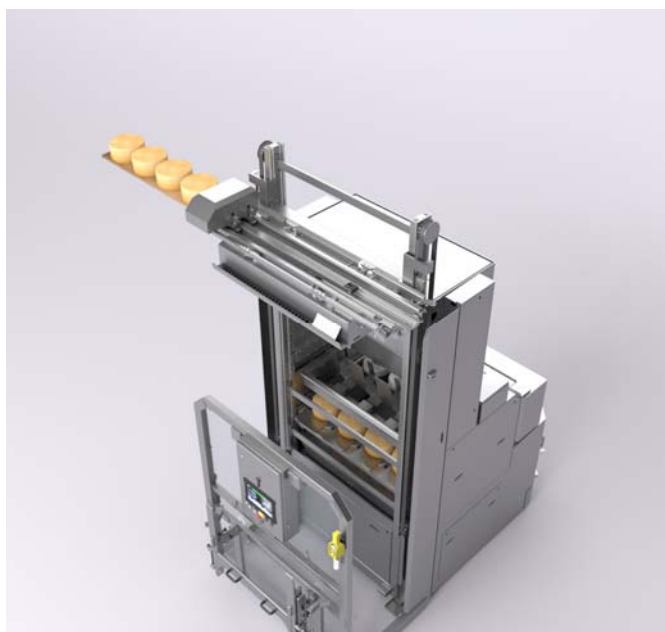
## SOINS

Brosses et plateau démontables sans outils

Grand 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



## MODULE DE PRISE

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

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

Système de lubrification automatique des rails d'élévateurs

Déplacements de tous les éléments mobiles assurés par des courroies inextensibles, sans entretien

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



## ECRANS DE DIALOGUE

Programmation aisée grâce à deux écrans 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



## 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'effec-  
tuer 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

Construction robuste et rigide

Châssis monobloc entièrement en acier  
inoxydable 1.4301 mécano-soudé

## ÉQUIPEMENT STANDARD

- Brosses en risette synthétique
- Fiche triphasée Euro

## OPTIONS

- Module de pesage des meules
- Outillage pour soins des fromages carrés
- Système de déplacement sur batteries
- Système d'enroulement du câble d'alimentation motorisé
- 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
- Chariot à fûts supplémentaire
- Module d'alarme par téléphone portable (SMS)
- Module de télémaintenance

## 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

Tension assignée (Tolérance  $\pm 5\%$ ) 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.) 160 planches / heure

Contenance bac à saumure (env.) 220 litres

Contenance bac de récupération de morge (env.) 110 litres

### CARACTÉRISTIQUES OPÉRATIONNELLES

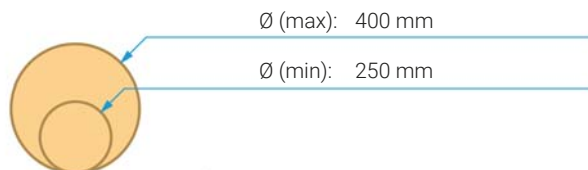
Élévateur Mâts télescopiques, double ou triple rails

Nombre d'opérateurs Uniquement un superviseur

### CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

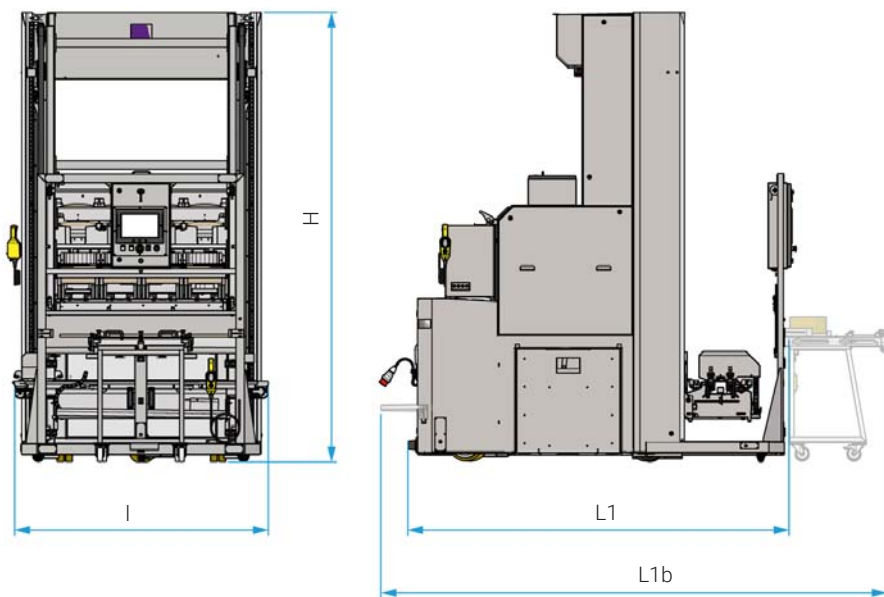
Hauteur minimale de la première planche 320 mm

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	2'690	3'190
L1	2'900	3'070
L1b	3'700	3'870
L2	2'270	2'440
L3	595	630

