

R 100

coupe de gâteaux ronds

Vitesse : 2-3 produits/minute



DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le système de coupe R-100 est conçu pour portionner des gâteaux ronds jusqu'à 12'' de diamètre avec une hauteur de produit maximale de 5 ''. L'entrée et la sortie des produits se font manuellement.

SPECIFICATIONS :

- Composé d'un bâti, d'une unité de coupe ultrasonique et de contrôles permettant de couper différents types de gâteaux en plusieurs coupes.
- Conçu et fabriqué pour satisfaire aux normes les plus rigoureuses de construction d'équipement de transformation alimentaire.
- Conçu pour couper des gâteaux de dimensions variables : 6'' à 12'' standard
- Un plateau rotatif supporte et positionne les produits à couper. Un système électrique est utilisé pour pivoter le plateau précisément. Ce système permet de portionner les gâteaux ronds en 8, 10, 12, 14 et 16 portions.
- Possibilité de lames custom selon vos spécifications. A noter qu'il est possible de portionner plusieurs diamètres et épaisseurs de produits avec la même machine. Certains accessoires supplémentaires doivent être commandé en option. Pour plus de détails, communiquez avec Matiss aujourd'hui!
- L'emploi du système de coupe proposé nécessite l'utilisation de supports (plateaux ronds aux dimensions du produit à découper) maintenant les gâteaux en position. De plus, le profil de la lame peut être dessiné sur mesure afin de découper vos produits dans leur moule.
- L'unité ultrasonique est composée de un (1) générateur de fréquence, de un (1) convertisseur, de un (1) « booster » et de un (1) lame en titane oscillant à 20 000 cycles à la seconde.
- Le bâti de la machine est fabriqué en acier inoxydable. De plus, la machine est munie de gardes avec panneaux d'acrylique pour éviter les risques d'accident.
- Un automate programmable (PLC) est inclus afin de permettre le contrôle des patrons de configuration et autres mécanismes tel l'amplitude de la puissance ultrasonique induite.
- La montée-descente de la lame de coupe est contrôlée par un cylindre pneumatique. La vitesse de montée et de descente est ajustable.



Page suivante

R 100

coupe de gâteaux ronds

- Les opérations de maintenance et de sanitation sont contrôlées de l'automate programmable (PLC).
- Un diagnostic et le support technique de Matiss sont possibles grâce au modem installé en option.
- Des gardes de protection avec interrupteur de sécurité sont installés.
- Accès facile par l'arrière de la machine pour simplifier les opérations de nettoyage.
- Un panneau électrique étanche (NEMA 4X) fait en acier inoxydable.
- Système de refroidissement des composantes ultrasoniques.
- Le système proposé est monté sur roue pour permettre son utilisation à plusieurs endroits dans l'usine.
- Matiss offre un support 24 heures/ 7 jours sur tous ses produits.
- Une alimentation en air comprimé (80 psi) et une alimentation électrique de 240 VAC, 1 phase, 60 Hz sont nécessaires pour opérer le système de coupe.
- Le système est lavable à la pression (wash down).
- Le système est garanti un an pièces et main d'œuvre.

AVANTAGES

L'unité de coupe ultrasonique, qui représente l'innovation technologique de ce système, utilise un (1) générateur de fréquence faisant osciller une (1) lame en titane à des fréquences ultrasoniques. Le mouvement généré élimine presque toute friction entre la lame et le produit à couper, résultant en une coupe nette et précise. La lame demeure par conséquent propre et acérée plus longtemps.

Plusieurs avantages résultent de la technologie de coupe ultrasonique.

En voici une brève description.

Uniformité : Les coupes effectuées avec une unité de coupe ultrasonique sont droites, propres et uniformes. L'énergie produite par les vibrations ultrasoniques élimine la quasi-totalité des frictions entre la lame et le produit à couper.



R 100

coupe de gâteaux ronds

- Rapidité :** Comparativement aux applications de coupe typiques, le système de coupe ultrasonique est plus rapide et réduit au minimum l'accumulation de produit sur la lame de coupe. Une rapidité accrue signifie l'augmentation de la productivité et l'élimination de goulots d'étranglement aux stations de coupe.
- Maintenance :** Les coûts de maintenance et les arrêts de production sont substantiellement réduits étant donné que les lames de coupe sont gardées propres plus longtemps.
- Fiabilité :** La technologie de coupe ultrasonique utilise des lames en titane, matériau inerte qui ne contamine pas les produits coupés.

