

RCPS 200

coupe de gâteaux ronds (Avec ou sans insertion de papier)



Vitesse : 10–25 produits/minute

La RCPS-200 est la machine de découpe pour produits ronds la plus avancée sur le marché!

Cette plateforme modulaire allie flexibilité, robustesse et performance.

Flexibilité : permet la découpe de produits ronds avec ou sans ultrason, avec ou sans insertion de papier et avec ou sans alimentation automatisée.

Robustesse : Entièrement fabriquée de matériaux approuvés par l'industrie alimentaire. Design optimisé pour une application industrielle. Faible maintenance requise.

Performance : jusqu'à 25 gâteaux par minute!

Cet équipement suivra la croissance de votre entreprise et vous offrira de nombreuses années de service fiable, tout en requérant un entretien minimum.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le système de coupe proposé est conçu pour portionner des gâteaux ronds ou tartes de 8'' jusqu'à 11'' de diamètre, avec ou sans insertion de papier entre chaque portion, ceci évitant que les parts du produit ne se recollent lors d'une congélation ultérieure.

La capacité de cet équipement varie entre 10 et 25 produits par minute dépendamment du type de produit, sa hauteur, la température à laquelle il doit être portionné, ainsi que l'insertion ou non de papier. Ce système découpe deux produits à la fois, une rotation du produit permet le nombre de coupes désirées.

Les produits sont placés manuellement par l'opérateur sur la table de découpe. Une option offre un système de chargement et déchargement automatisé des produits, par le biais d'un manipulateur robotisé. Si une insertion de papier est requise, deux feuilles par lame sont tirées du rouleau à papier, coupées à la bonne longueur et acheminées par un servomoteur sous les lames. Les lames sectionnent le produit et insèrent les feuilles de papier simultanément.

Cet équipement est conçu et fabriqué pour satisfaire aux normes les plus rigoureuses de construction d'équipement de transformation alimentaire.



Page suivante

RCPS 200

coupe de gâteaux ronds (Avec ou sans insertion de papier)

Conçu pour couper des produits de dimensions variables :

- De 8'' à 11'' en diamètre
- Jusqu'à 4,5'' en hauteur si insertion de papier
- Jusqu'à 7'' en hauteur sans insertion de papier.

Possibilité de lames sur mesure (coupe dans le moule de cuisson « cut in tray ») et papiers spéciaux selon vos spécifications. À noter qu'il est possible de portionner plusieurs diamètres et épaisseurs de produits avec la même machine. Certains accessoires peuvent être requis en option, dépendamment de votre application. Pour plus de détails, communiquez avec Matiss dès aujourd'hui.

Le système de coupe permet de mémoriser jusqu'à cent patrons de coupe différents dans l'automate programmable.

L'emploi de la RCPS-200 nécessite l'utilisation de supports aux dimensions du produit à couper, maintenant les produits en position durant la coupe. De plus, le profil de la lame peut être dessiné sur mesure afin de découper vos produits dans leur moule.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

- L'équipement de base vient avec deux lames conventionnelles en acier inoxydable
- L'unité ultrasonique offerte en option est composée de deux (2) générateurs de fréquence, deux (2) convertisseurs, deux (2) boosters, et deux (2) lames en titane oscillant à 20 000 Hz.
- Le bâti de la machine est fabriqué en acier inoxydable. De plus, la machine est munie de gardes avec panneaux en polycarbonate pour éviter les risques d'accident.
- Le système de chargement et déchargement automatisé qui est offert en option permet l'alimentation des produits sur la table de découpe à grande vitesse.
- La rotation de la table de coupe et des plateaux est assurée par servomoteurs.
- Un automate programmable (PLC) est inclus afin de contrôler les différentes fonctionnalités de la machine ainsi que la mémorisation de cent patrons de coupe différents.



Page suivante

RCPS 200

coupe de gâteaux ronds (Avec ou sans insertion de papier)

- La montée et descente des lames est contrôlée par servomoteur. La vitesse de montée et descente est ajustable indépendamment l'une de l'autre.
- Les opérations de maintenance et de sanitation sont accessibles par l'automate programmable (PLC).
- Un diagnostic à distance et le support technique de Matiss est facilité grâce au modem installé sur la machine.
- Des gardes de protection avec interrupteur de sécurité sont installés.
- Accès facile autour de la machine pour fin de nettoyage et maintenance.
- Un panneau électrique étanche (NEMA 4X) fait en acier inoxydable.
- Système de refroidissement des composantes ultrasoniques.
- Ce système de coupe rencontre les normes OSHA, UL et CSA.
- Matiss offre un support 24 heures / 7 jours sur tous ses produits.
- Une alimentation en air comprimé (80 psi) et une alimentation électrique de 230 VAC, 3 phases, 60 Hz sont nécessaires pour opérer ce système de coupe.
- Ce système de coupe est lavable à la pression (washdown).
- Le système est garanti un an, pièces et main d'œuvre.

