

RS 200 HS



Vitesse : 4-5 produits/minute

La RS-200 HS est la dernière-née des plateformes de coupe ultrasonique Matiss.

Elle incorpore les derniers développements d'ingénierie incluant une approche entièrement mûe par servomoteurs, permettant plus de contrôle, de flexibilité et surtout une capacité de coupe inégalée pour des machines de cette taille.

Résultat : la nouvelle RS-200 HS double la capacité de production des machines concurrentes pour la même surface occupée sur votre plancher de production.

Capacité de découpe : 4-5 gâteaux par minute.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

- Composé d'un bâti, d'une unité de coupe ultrasonique et de contrôles permettant de couper différents types de produits.
- Conçu et fabriqué pour satisfaire aux normes les plus rigoureuses de construction d'équipement de transformation alimentaire.
- Conçu pour couper des gâteaux rectangulaires et des gâteaux ronds dont les dimensions maximales sont :

Gâteaux rectangulaires : 18'' de largeur X 26'' de longueur X 3 1/2'' de hauteur.

Gâteaux ronds : jusqu'à 12'' de diamètre et 3 1/2'' de hauteur.

Note : Ces dimensions sont en fonction d'une lame «Half-Wave», l'utilisation d'une lame Full-Wave permet la découpe de produits plus hauts. Pour plus d'information, contactez Matiss.

- Les produits européens de 30'' de long sont également acceptés ainsi que les produits de plus petites dimensions.
- Le système de coupe sera utilisé pour couper des gâteaux rectangulaires selon cent (100) patrons de coupe préprogrammés.
- L'emploi du système de coupe proposé requiert l'utilisation de plaques en plastique planes et de dimension constante.



Page suivante

RS 200 HS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- L'unité ultrasonique est composée de deux (2) générateurs de fréquence, deux (2) convertisseurs, deux (2) boosters et deux (2) lames en titane oscillant à 20 000 cycles par 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 mécanisme monté sur rails et motorisé par un servomoteur déplace les lames de coupe précisément, selon 100 patrons de coupe prédéterminés.
- Un automate programmable (PLC) est inclus afin de permettre le contrôle des patrons de coupe et autres mécanismes.
- La détection automatique des longueur, largeur et hauteur de produits rectangulaires à couper permet la coupe de retailles sur les bords, si nécessaire.
- Le mécanisme de détection automatique de la position et du diamètre des gâteaux ronds sur la plaque de coupe permet de couper ceux-ci sans qu'ils soient centrés sur la plaque de coupe.
- La montée et descente des lames de coupe est contrôlée par un servomoteur. La vitesse de montée et descente est ajustable indépendamment l'une de l'autre.
- Un plateau rotatif motorisé par servomoteur supporte et pivote les produits ronds à découper. De plus, ce système permet les coupes diagonales sur les produits rectangulaires.
- Des gardes de protection avec interrupteur de sécurité sont installés.
- Bacs (2) de récupération des retailles.
- Accès facile de la machine par l'arrière afin de simplifier les procédures de nettoyage et de maintenance.
- 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.
- Ce système de coupe est lavable à la pression (washdown).
- Le système est garanti un an pièces et main d'œuvre.