

S 200



Vitesse : 1-2 produits/minute

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le système de coupe proposé est :

- 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 plaques de gâteaux rectangles de dimension suivante :
18" de largeur X 26" de longueur X 2,5" de hauteur.

Les produits européens de 30 pouces de long sont également acceptés ainsi que les produits de plus petites dimensions.

- Le système de coupe sera utilisé pour couper des gâteaux rectangles selon cent (100) patrons de coupe pré-programmés.
- L'emploi du système de coupe proposé nécessite l'utilisation de plaques en plastique planes et de dimensions constantes.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DU SYSTÈME DE COUPE

- L'unité ultrasonique est composée de deux (2) générateurs de fréquence, de deux (2) convertisseurs, de deux (2) « boosters » et de deux (2) lames en titane de 14" 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 en lexan pour éviter les risques d'accident.
- Un mécanisme monté sur rails et motorisé à l'aide d'un moteur pas à pas déplace les deux lames de coupe précisément, selon cent (100) patrons de coupe pré-programmés.
- Un automate programmable (PLC) est inclus afin de permettre le contrôle des patrons de configuration et autres mécanismes.
- La détection automatique de la longueur, la largeur et la hauteur des gâteaux rectangles permet la coupe des rebords (si nécessaire).
- La montée-descente des lames de coupe est contrôlée par un cylindre pneumatique. La vitesse de montée et de descente est ajustable.

S 200

- Un plateau rotatif supporte et positionne les produits à couper. Un mécanisme pneumatique est utilisé pour pivoter le plateau (0°-90°).
- Des gardes de protection avec interrupteur de sécurité sont installés.
- Tiroirs (2) de récupération des retailles.
- Accès facile par l'arrière de la machine pour simplifier les opérations de nettoyage.
- 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.

AVANTAGES DE LA TECHNOLOGIE DE COUPE ULTRASONIQUE

L'unité de coupe ultrasonique, qui représente l'innovation technologique de ce système, utilise deux (2) générateurs de fréquence faisant osciller deux (2) lames en titane à des fréquences ultrasoniques. Le mouvement généré élimine presque toute friction entre les lames et le produit à couper, résultant en une coupe nette et précise. Les lames demeurent par conséquent propres et acérées 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.

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.

