

Matisssoft

CUBEUSE



Le système de mise en cube peut opérer une ou plusieurs lignes de production. Il peut contrôler les activités d'alimentation, de cubage, de refroidissement, de granulation d'addition des liquides et de l'acheminement des produits finis.

FONCTIONNALITÉS DU SYSTÈME POUR LA MISE EN CUBE

Ce système permet d'optimiser la qualité du produit fini et la productivité. Voici quelques-unes des fonctionnalités intégrées au système :

Interface :

- Visualisation et informations sur le procédé

Mode d'opération :

- Automatique
- Manuel par le clavier de l'ordinateur et les stations de boutons existantes

Gestion des formules :

- Les recettes seront mises à jour manuellement sur notre système et/ou pour votre système administratif. Elles pourront être regroupées par type.

Contrôle de la mise en cube :

- Chacune des recettes contient ses propres paramètres lors du démarrage et en cours de lot
- Le système possède trois modes d'optimisation en cours de lot; qualité, productivité et qualité & productivité.
- Le système possède trois modes de détection de bourrage

Gestion de la contamination

- Fonction de nettoyage
- Fonction d'incompatibilité
- Fonction de silos dédiés
- Gestion de la traçabilité
- Conservation des informations sur les lots cubés
- Remise à zéro de la traçabilité lors de la vidange de silo
- Conservation de l'historique des silos



Rapports disponibles

- Rapport des lots produits selon l'ordre de production pour une période
- Rapport par opérateur pour une période
- Rapport des lots produits d'une même recette pour une période
- Rapport des ingrédients utilisés pour une période (gras, mélasse, etc.)
- Rapport par silo des produits fabriqués pour une période
- Rapport de la traçabilité
- Rapport des avertissements pour une période
- Rapport des alarmes pour une période

Évaluation du temps d'opération du système

Un rapport vous permettra de connaître les temps de production et d'utilisation du système de cubeuse.

FONCTIONNALITÉS DISPONIBLES

- Système de pesage en continu sur l'alimentation de l'applicateur à gras
- Application de gras à la matrice
- Évaluation du temps d'opération du système

MISE EN OPÉRATION DU SYSTÈME

Les recettes à cuber sont entrées au calendrier par le système de mélange lors de l'acheminement du produit dans le silo d'approvisionnement de la cubeuse.

Le silo de destination de la cubeuse et la priorité de fabrication peuvent aussi être déterminés par le système de mélange. Il est aussi possible d'entrer les recettes au calendrier par le système de mise en cube. Tout comme au système de mélange, les lots peuvent se fabriquer en mode autonome ou contrôlé.

Pour débiter la mise en cube du lot, le système doit connaître :

- La quantité du lot
- L'identification de la recette
- Le silo d'approvisionnement



Matisssoft

CUBEUSE

3

- Le silo de destination
- L'identification de l'opérateur

On peut, au besoin, ajouter des informations comme le nom du client, le numéro de silo, etc.

Lorsque toutes les informations obligatoires sont entrées à l'ordinateur, le système démarre les équipements. Le système informe l'opérateur du débit de moulée, de la température de cubage, du tonnage cumulé, etc.



[Page précédente](#)