



Remplissage assisté de plats cuisinés

Plus efficace, plus propre, plus sûr...

Ces systèmes facilitent le travail des opérateurs

- ⇒ en spécifiant la tâche à réaliser,
- ⇒ en guidant les dosages,
- ⇒ en assurant le transfert des barquettes.

Une interface par poste indique la valeur cible, l'évolution du poids, et signale la fin du dosage (qui valide automatiquement la séquence).

Dès que tous les dosages demandés dans la recette sont réalisés, les emballages sont déplacés d'un pas.

Caractéristiques et avantages:

- Une conception sur mesure: Le nombre de postes de travail proposé varie 1 à 6, plusieurs ingrédients peuvent être dosé à chaque poste.
- La cadence s'adapte au rythme des opérateurs.
- Le positionnement ergonomique des bacs d'ingrédients à doser
- La mémorisation de nombreuses recettes.
- La réalisation exclusive en acier inoxydable et PEHD est adaptée aux ambiances humides et au nettoyage par aspersion.
- Indice de protection des équipements: IP65.
- Le démontage rapide (sans outillage) de la bande du convoyeur
- Les cellules de pesage protégées contre les surcharges, et intégrées sous les bandes pour faciliter le nettoyage.
- Une réalisation hygiénique suivant les règles de l'EHEDG.



www.fine-spect.com

Adresse:

131 rue Aristide Bergès,
73490 La Ravoire - France

Téléphone : 04-56-29-92-82

Téléphone : 06 45 35 85 72

Mail: jmd@fine-spect.com

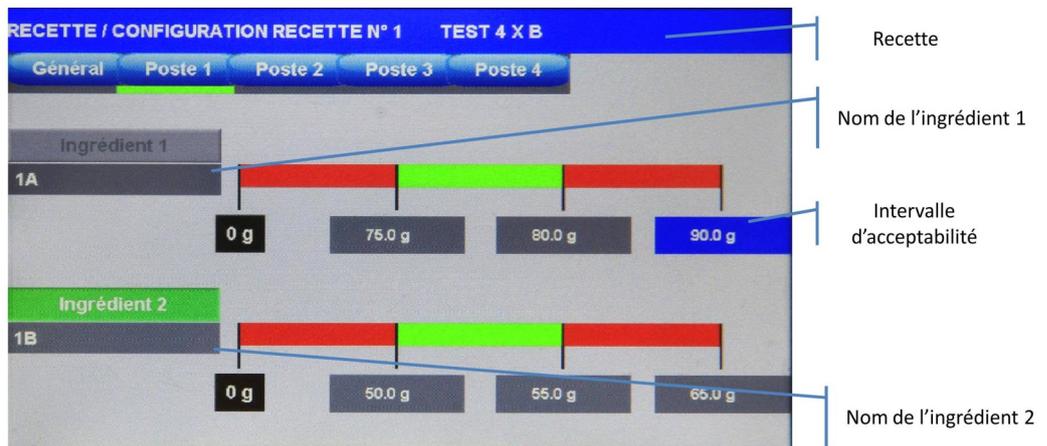


Fine-[Spect]

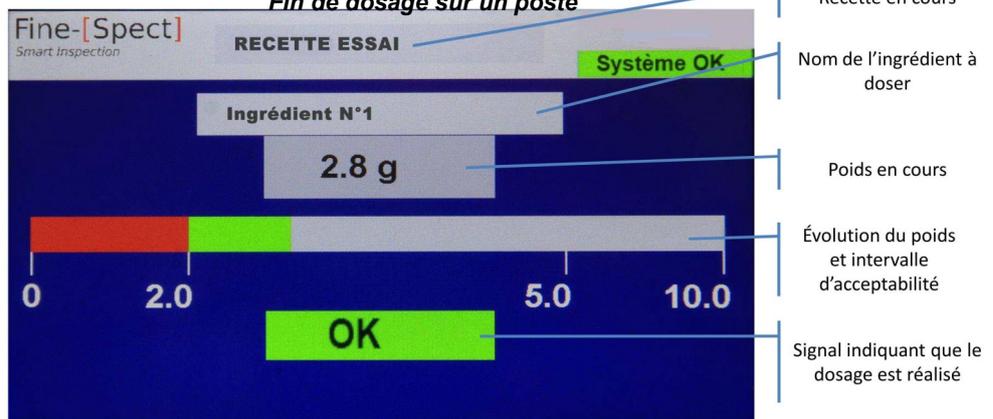
Interface de commande

Chaque poste de travail est équipé d'un écran tactile couleur 7". Un écran « Maître » permet de créer et modifier les recettes.

Création de recette



Fin de dosage sur un poste



Fine-[Spect]
Smart inspection

www.fine-spect.com

