JEGERINGS.COM
special food machinery

Machine à Bande à Découper BCM-1650

www.jegerings.com

JEGERINGS.COM B.V.
Stationsstraat 130
5751 HJ Deurne
The Netherlands

T +31(0)493-31 23 71
M +31 (0)6-47 88 09 84
E info@jegerings.com
I www.jegerings.com

IBAN NL14 ABNA 0454 7116 70
BIC (SWIFT) ABNANL2A
BTW/VAT no. NL 8628 32 251 B01
KvK/Trade reg. 83330925

Généralités

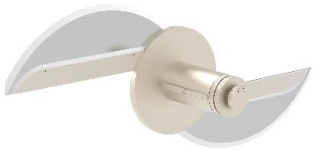
La machine à bande à découper BCM-1650 est conçue pour les petites et moyennes entreprises de découpage de légumes. Le BCM-1650 est la version standard. Le modèle BCM-2450 est techniquement identique, mais avec une bande de distribution 800 mm plus longue. Cela ménage de l'espace supplémentaire pour du personnel de service.

La machine est idéale pour couper presque toutes les sortes de légumes dans toutes les dimensions, de de 1 à 40 mm. Le BMC-1650 est très flexible pour passer à un autre format ou à une autre forme de découpe.

Vidéo BCM-1650

Vidéo ligne de production pour petites et moyennes capacité

Possibilités de coupes



Couteau à ailes

Il permet de couper parfaitement tous les légumes à feuilles comme les salades, les endives, les céleris, les oignons nouveaux, les choux chinois, les choux pointus, les haricots plats etc. Aussi les herbes aromatiques comme la ciboulette, le persil ou le piment d'Espagne sont coupées d'une manière parfaitement régulière, même en très petites dimensions.

Laitue 20 mm

Persil 2 mm

Poireau 4 mm

Oignons nouveaux 3 mm

Couteau à ailes avec lames transversales

Il est donc possible de découper les produits dans la longueur et transversalement en une seule fois : le poireau en demi-rondelles, la laitue iceberg en carrés et le melon blanc en dés pour la salade de fruits. La longueur est réglable sur l'écran tactile. La coupe transversale est réglable par multiples de 5 mm.

Bok choy 10 x 20 mm

Poireau 12 x 25 mm

Melon 20 x 25 mm

Laitue Iceberg 35 x 35 mm

Disque réglable

Permet la coupe parfaite de produits ronds tels que les choux, les betteraves, les oignons (en rondelles), les pomme de terre et autres. Le disque réglable peut être combiné avec le couteau à ailes standard et avec le couteau à ailes et lames transversales.

Anneaux d'Oignons 3 mm

Chou blanc 3 mm

Chou blanc 20 x 3 mm

Couteau à Julienne

Permet de couper les produits comme les carottes, le concombre, la betterave, le poivron (etc.) en julienne de respectivement 2x2, 3x3, 4x4, 5x5 ou 5x6 mm. Ce couteau est aussi idéal pour la découpe de julienne de chou blanc et de poireau pour les salades. Cette couteau permet également de couper des oignons

Carrotte 3 x 3 mm

Concombre 4 x 4 mm

Broccoli (Tige) 3 mm

Disque râpe

Permet de râper carotte, pomme de terre, raifort, betterave et autres. Dimension de coupe au choix : 2, 3 ou 4 mm.

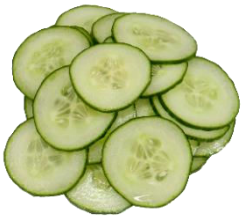
Carottes râpées 3 mm

Pomme de terre râpées 3 mm

Disque à 10 lames

Pour couper de grandes quantités de chou blanc et rouge. Ce disque à 10 lames convient aussi parfaitement pour couper concombre, carotte, pomme de terre en rondelles, oignon en rondelles et haricot plat. Dimension de coupe au choix : 1,5, 2, 3 ou 4 mm.

Carrotte 3 mm



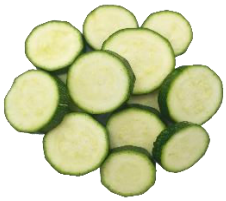
Concombre 3 mm

Chou Blanc 3 mm

Disque à 4 lames

Ce disque à 4 lames convient parfaitement pour couper de grandes quantités de tomates et d'autres produits souples. Dimension de coupe au choix: 2, 3, 4, 5 or 6 mm.

Intense Tomates 5 mm



Courgette 6 mm

Disque de produit tiré

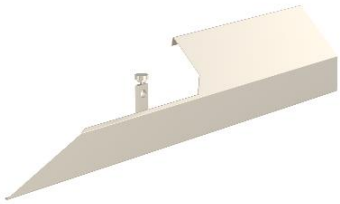
Ce disque avec “des doigts" à la place des couteaux est spécialement conçu pour déchirer le produit au lieu de le couper. Des exemples de produits appropriés sont le seitan effiloché, le porc effiloché, le poulet effiloché, etc.

Accessoires

Table de préparatifs
La table de préparatifs s'intègre parfaitement à la machine de découpe à bande BCM-1650 et convient à deux opérateurs. La station est équipée de 3 planches à découper en plastique bleu transférables et de 2 entonnoirs à déchets en acier inoxydable qui peuvent être interchangés de gauche à droite. La station est également équipée de 4 roulettes à frein en inox pour faciliter son déplacement.

Sprinkler System (Système d'arrosage)
Le système d'arrosage pour le BCM-1650 est un accessoire conçu pour maintenir la propreté de la chambre de découpe et garantir que tous les produits découpés sont évacués efficacement de la machine. Avec son design innovant comprenant des arroseurs stratégiquement placés qui pulvérisent doucement de l'eau sur le produit immédiatement après la découpe. Ce système offre des réglages ajustables pour différents types de produits, permettant aux opérateurs d'ajuster manuellement le débit d'eau vers les arroseurs et ainsi de contrôler la force du processus d'arrosage.

Étagère à couteaux
L'étagère à couteaux en acier inoxydable est un complément parfait au BCM-1650 si vous avez besoin de ranger plusieurs couteaux. L'étagère est également équipée de 4 roulettes à frein en inox pour faciliter son déplacement.



Réducteur de bande
Ce réducteur de bande a été conçu spécialement pour guider les produits oblongs comme les concombres et les carottes. Il positionne le produit en droite ligne vers le disque, pour une coupe uniforme dans le même sens.

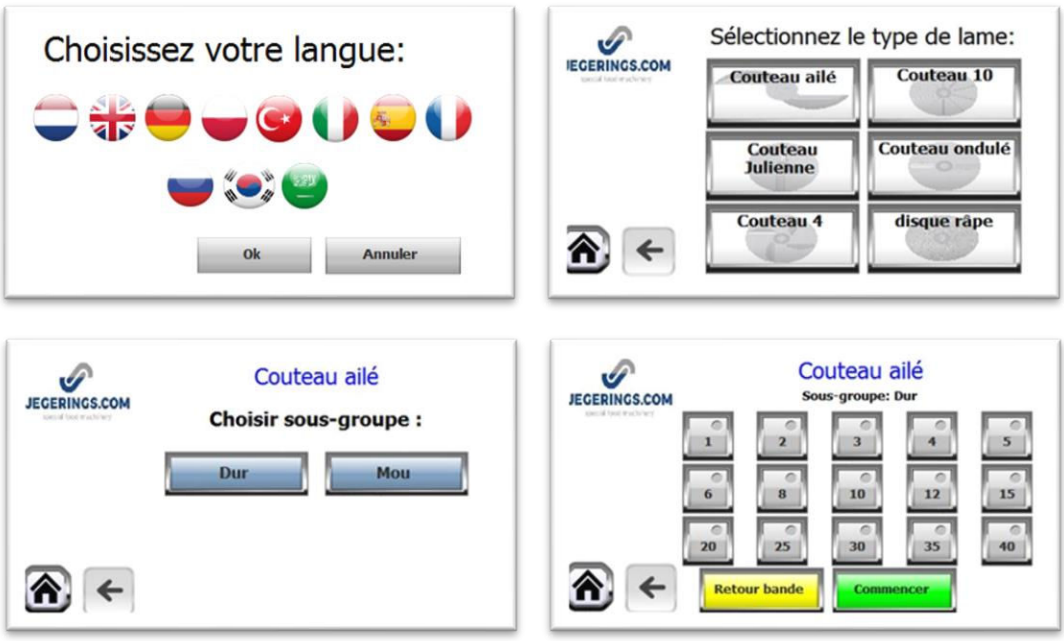
Qualité de découpe

La machine se différencie par une très belle et très bonne qualité de découpe. Grâce à d'intensives recherches et à un grand nombre d'essais de découpe, ce processus a été optimalisé au maximum. On utilise pour cela une bande supérieure et une bande inférieure avec de très petits rouleaux, en faisant en sorte que le rayon du côté du couteau soit minimal, et en prenant soin que le produit soit bien maintenu jusque pendant la coupe . L'utilisation de couteaux très tranchants conduit à une qualité de découpe incomparable.

Facilité d'utilisation

La machine est équipée d'un écran tactile en couleur, à partir duquel toutes les fonctions peuvent être commandées et lues. La structure du menu est extrêmement simple à comprendre et à utiliser, même pour le personnel sans qualification. Quelques exemples :

- **Choix de la langue**: il est possible de choisir la langue de l'écran tactile au moyen de petits drapeaux. Choix entre : néerlandais, allemand, anglais, français, espagnol, polonais, italien, turc, russe, arabe et coréen. Cela permet aux employés allochtones de faire fonctionner la machine sans aucun problème dans leur langue maternelle.
- **Choix du disque de coupe**: en appuyant sur un bouton, il est possible de choisir entre le couteau à ailes, le couteau à ailes réglable, le couteau à julienne et le disque gaufré.
- **Régler la taille de coupe**: en appuyant sur un bouton, il est possible de choisir une taille de coupe de 1 à 40 mm. Les réglages séparés de la bande et de la rapidité du couteau sont d'une époque révolue.



Le remplacement des couteaux se fait en un clin d'œil. L'enlèvement des couteaux à remplacer et le replacement par de nouveaux se font en souplesse, sur l'axe. Les disques-couteaux sont conçus de telle façon que même les personnes de petite taille peuvent les manier aisément.

Durabilité

- La machine est entièrement en acier inoxydable durable. Tous les composants techniques proviennent de fabricants renommés.
- Tous les composants techniques comme les roulements, les moteurs et les composants électriques se trouvent à l'intérieur de la machine. Ils sont donc parfaitement à l'abri de l'eau.
- L'écran tactile IP-67 est étanche. Pour plus de sécurité, un petit couvercle en acier inoxydable pivotant permet de protéger l'écran pendant le nettoyage de la machine.
- La machine est entièrement fabriquée dans notre propre usine, et mérite donc à juste titre la dénomination de produit de qualité néerlandaise!

Nettoyage / Hygiène

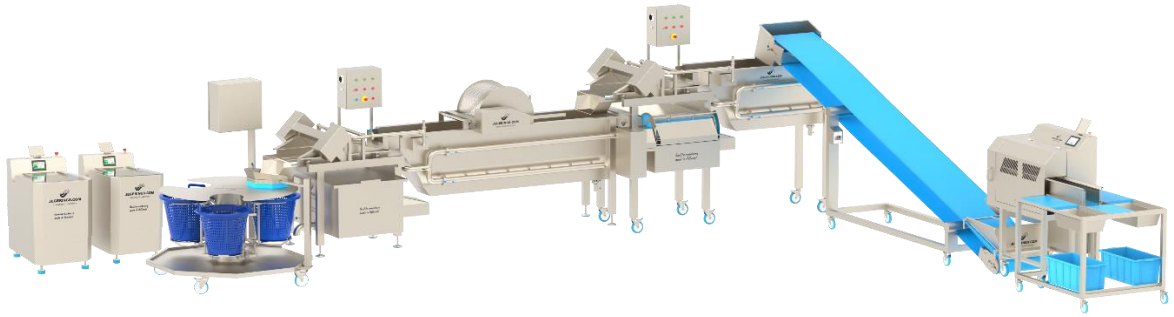
- La porte de la chambre de découpage et le cache de protection des bandes peuvent s'ouvrir intégralement. Le disque-couteau et les bandes peuvent être enlevés en quelques secondes. Grâce aux surfaces lisses et à l'absence d'endroits où la saleté peut rester coincée, la machine peut être nettoyée rapidement, en profondeur et de façon hygiénique.
- Sur l'écran tactile se trouve également un « mode nettoyage ». Grâce à ce mode, il est possible de faire tourner les bandes à machine ouverte. Cela permet de nettoyer la machine et les bandes sans avoir à enlever les bandes, pendant qu'un changement de produit a lieu.

Sécurité

- Des capteurs étanches (IP-67) sont montés sur la porte de la chambre de découpage, sur la barre de sécurité sous la chambre de découpage et sur le cache de protection des bandes. Si la machine est ouverte, elle s'arrête instantanément (frein moteur). Donc, il est impossible d'intervenir quand un couteau tourne.
- L'écran tactile indique graphiquement quelle porte est ouverte.

Intégration dans une ligne de transformation de légumes

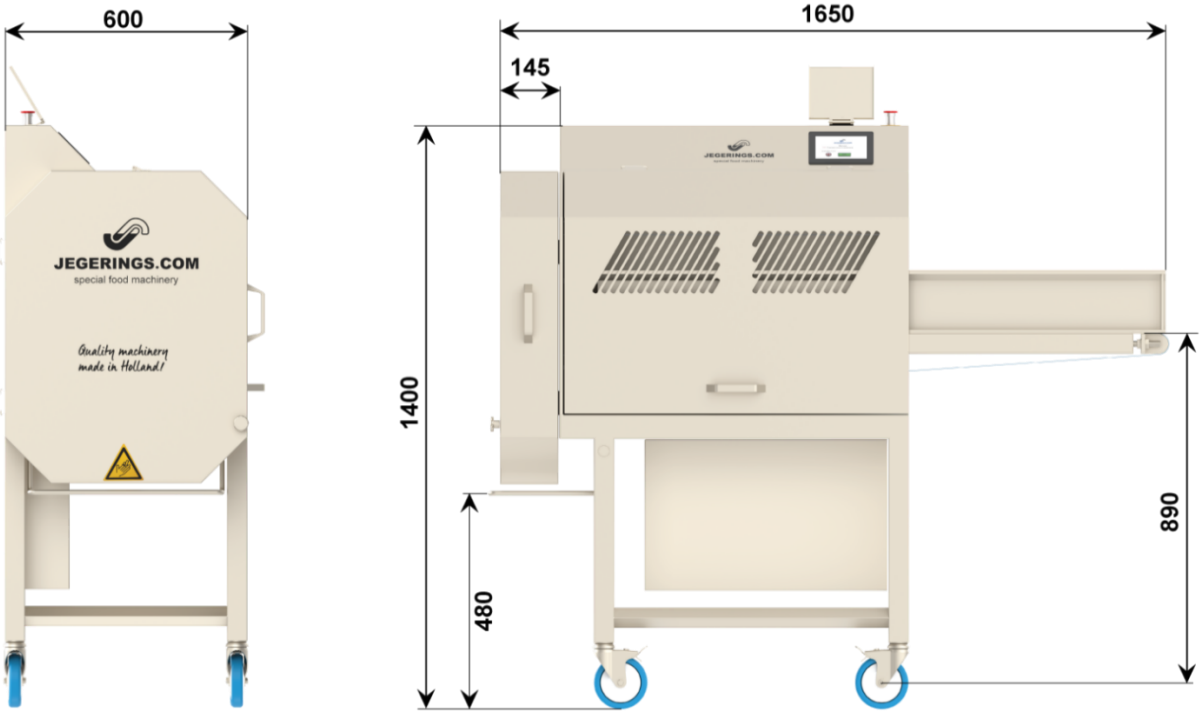
Le BCM-1650 peut être parfaitement intégré dans une ligne de transformation de légumes pour couper, laver et sécher les légumes. La ligne de traitement est bien adaptée pour traiter une grande variété de légumes. La configuration exacte des machines et des accessoires de cette ligne de traitement dépend des exigences de traitement du client.



BCM-1650 dans la ligne de traitement des légumes pour couper, laver et sécher les légumes

Données techniques

Capacité	jusqu'à 1000 kg par heure
Voltage	1 Ph / 230 V / 50 Hz / 8.25 A*
Puissance	1.85 kW
Dimensions	1685 x 645 x 1440 mm
Poids	306.5 kg sans le set de couteaux

*Le BCM-1650 est électriquement adaptable, garantissant sa compatibilité avec les exigences locales en matière d'alimentation électrique.

Dessin dimensionnel