

Machine à Découper Industrielle BCM-3000

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
BIC (SWIFT)
BTW/VAT no.
KvK/Trade reg.

NL14 ABNA 0454 7116 70
ABNANL2A
NL 8628 32 251 B01
83330925

Généralités

Le BCM-3000 est une machine à découper industrielle pour le traitement d'une grosse gamme de produits primeurs, parmi lesquels se trouvent tous les légumes à feuilles et les produits tels que les choux, les oignons, les haricots, les melons, les poivrons, etc. de 1 à 55 mm.

La machine à découper industrielle BCM-3000 est idéale pour les moyennes et grosses entreprises de découpe qui ont besoin d'une grosse capacité (jusqu'à 3000kg/h), mais qui ne veulent pas faire de concession sur la qualité de découpe optimale, sur la flexibilité et sur la facilité d'utilisation.

Grâce à la large bande de 275mm, même les gros produits (comme le chou blanc) peuvent être découpés sans problème et sans le couper en morceaux auparavant. Sur l'écran tactile, il est possible de choisir la langue, le type de produit et la taille de découpe souhaitée en appuyant sur un bouton.

[Vidéo BCM-3000](#)

[Vidéo ligne de production à grande capacité](#)

Possibilités de coupes



Couteau à ailes

Il permet de couper parfaitement tous les légumes à feuilles comme les salades, les chicorées scaroles, 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, le chou en lanières courtes 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.



Paksoi 20 mm



Poireau 12x25 mm



Melon 20x25 mm



Laitue Iceberg 35x35 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

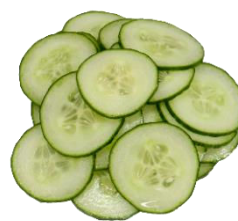


Disque spécial 10 lames

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 : 2, 3 ou 4 mm.



Carotte 3 mm



Concombre 3 mm



Chou Blanc 3 mm

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 optimisé à son maximum. Il a été rendu possible en utilisant 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 jusqu'au couteau. L'utilisation de couteaux très tranchants conduit à une qualité de découpe incomparable.

Facilité d'utilisation

La machine est équipée d'un écran couleur tactile 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:** L'écran tactile peut, au moyen de petits drapeaux, être installé en 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.
- **Régler le disque de coupe:** en appuyant sur un bouton, il est possible de choisir respectivement le couteau à ailes (le couteau à ailes réglable, le couteau à ailes avec lames transversales et le couteau à ailes avec lames transversales réglable), ou couteau 10.
- **Régler la taille de coupe:** en appuyant sur un bouton, il est possible de choisir une taille de coupe de 1 – 55 mm. Les réglages séparés de la bande et de la rapidité du couteau appartiennent définitivement au passé.



- Le remplacement des couteaux se réalise en un clin d'œil. L'enlèvement des couteaux à remplacer et le remplacement par des nouveaux se réalise tout en souplesse sur l'axe. Le disque de découpe optionnel peut être glissé aussi bien sur un couteau à ailes standard

que sur un couteau à ailes avec des lames transversales, quand le couteau se trouve sur la machine.

- En le cache de protection des bandes à un ressort de la pression du gaz, si bien que le cache peut ouvrir facilement et ne tombe pas pendant le nettoyage.

Durabilité

- La machine est fabriquée entièrement à partir d'acier inoxydable durable. Tous les composants techniques proviennent de marques renommées.
- Tous les composants techniques comme les roulements, les moteurs et les composants électriques se trouvent à l'intérieur de la machine. Ils sont donc bien protégés contre l'humidité.
- 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 peut donc à juste titre prendre 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 laisser tourner les bandes à machine ouverte. Ceci permet de nettoyer la machine ainsi que les bandes, sans que celles-ci n'aient besoin d'être enlevées, pendant qu'un changement de produit a lieu

Sécurité

- Les portes du set de découpe, entonnoir de sorties et de bandes de transport sont verrouillés quand la machine est tournée.
- Des capteurs étanches (IP-67) sont montés sur l'entonnoir de sortie. Si la machine est ouverte, elle s'arrête directement (moteur de frein). De cette manière, il est impossible d'intervenir quand un couteau en train de tourner.
- Écran tactile indique graphiquement quand les portes sont ouvertes, si barre de sécurité est touchée.

Accessoires



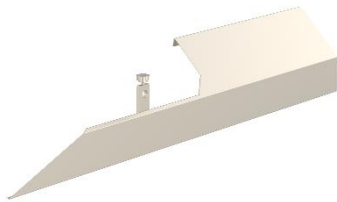
Station de préparation de légumes VPS-6

La station de préparation de légumes VPS-6 peut être placée en amont de la machine à bande à découper BCM-3000. La station de préparation offre 6 postes de travail. Chaque employé a son propre porte-caisse, une planche à découper en plastique et un entonnoir à déchets.



Étagère à couteaux

L'étagère à couteaux en acier inoxydable est un complément parfait au BCM-3000 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.

Intégration dans une ligne de transformation de légumes

Le BCM-3000 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-3000 dans la ligne de traitement des légumes pour couper, laver et sécher les légumes

Données techniques

Capacité	jusqu'à 3000 kg par heure
Voltage	3 Ph / 400 V / 50 Hz / 11.5 A*
Puissance	4.5 kW
Dimensions	2880 x 940 x 1570 mm
Poids	580 kg sans le set de couteaux

*Le BCM-3000 est électriquement adaptable, garantissant sa compatibilité avec les exigences locales en matière d'alimentation électrique.

Dessin dimensionnel

