

UN SYSTEME AERIEN ERGONOMIQUE



FILIERE



Volaille

▲ Un système aérien ergonomique

L'ergonomie de la calibreuse aérienne à plateaux a été étudiée pour préserver la santé de vos équipes. Face aux problématiques récurrentes d'arrêts maladie et de troubles musculo-squelettiques au travail, Vendée Concept a développé la calibreuse aérienne à plateaux, un **process ergonomique et pratique qui réduit les risques de maladies professionnelles.**

Les morceaux de volailles d'abord découpés sur la ligne à obus, sont déposés par les opérateurs dans des plateaux passant devant leurs postes de travail. Cette nouvelle manière de travailler est ergonomique car les opérateurs restent dans une zone de travail confortable. Pour déposer les morceaux de volaille, le geste n'excède pas la hauteur du coude ce qui évite les risques de tendinites et de mouvements superflus. Le système aérien profite à **l'optimisation des zones de travail.**

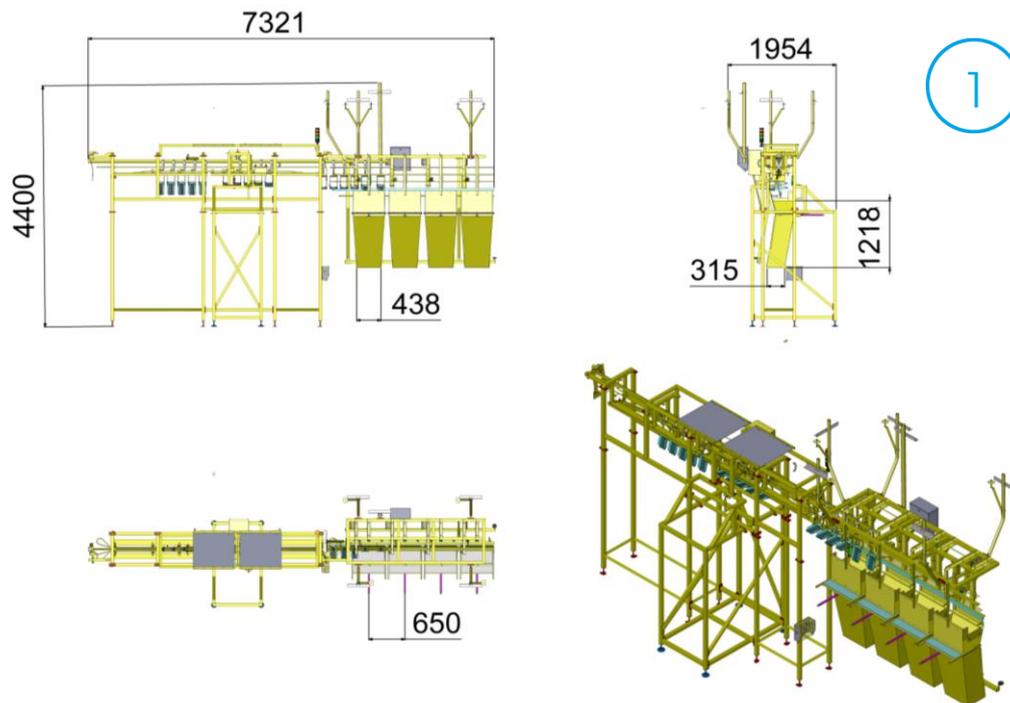


▲ Une éjection respectueuse de vos produits

Les morceaux de volailles provenant de la ligne à obus, ou les foies gras prélevés à l'atelier d'éviscération, sont déposés un à un dans les plateaux. Le décrocheur pneumatique libère le plateau par basculement : le produit est transféré dans une goulotte de réception suivant un calibre prédéfini par système de commande électronique ou bien dans une goulotte tampon.

▲ Caractéristiques techniques

MODÈLE	Portée du plateau de pesée	Jusqu'à 1,5 kg
	Pont de pesée	Automatique avec capteur à jauge de contrainte
	Cadence	Jusqu'à 6 000 produits/heure
	Type d'éjections	Décrocheurs pneumatiques
	Type d'équipements	Plateaux ergonomiques PEHD 500
	Armoire inox	Ecran industriel avec dalle tactile couleur 15"



Calibreuse aérienne CALIBRA LA PLATEAUX 2595
Pont de pesée
Système de décrochage 4 postes

▲ Une ligne de pesage adaptée au foie gras

La CALIBRA LA PLATEAUX a d'abord été développée pour répondre à la problématique de pesage des foies gras. Ce produit délicat requiert un acheminement dans des conditions respectueuses. Compte tenu des exigences requises pour le traitement des foies gras, la calibreuse aérienne à plateaux propose en option, une ligne de refroidissement.

▲ Compatible avec le Superviseur

L'association du Superviseur Vendée Concept est le complément idéal pour collecter les informations en provenance de notre gamme CALIBRA. Cet équipement proposé en option, associé à la gestion de production un outil de traçabilité et de gestion de stock. Le Superviseur est un outil de récupération en temps réel des données de production. L'ensemble de vos données de production est stocké, récupéré et analysé pour vous permettre d'optimiser votre production globale. Il recueille et enregistre toutes les données de pesage en association avec l'étiquetage.

▲ Exemples d'accessoires CALIBRA LA PLATEAUX

- ▶ Ligne de refroidissement pour foies gras (arrosage, brumisation ou égouttage)
- ▶ Goulottes de récupération ou goulottes tampons
- ▶ Pack d'accès Ubiquity
- ▶ Logiciel Recup DC
- ▶ Pack Superviseur
- ▶ Logiciel de contrôle CALIBRA TO PC
- ▶ Etiqueteuse avec coffret inox