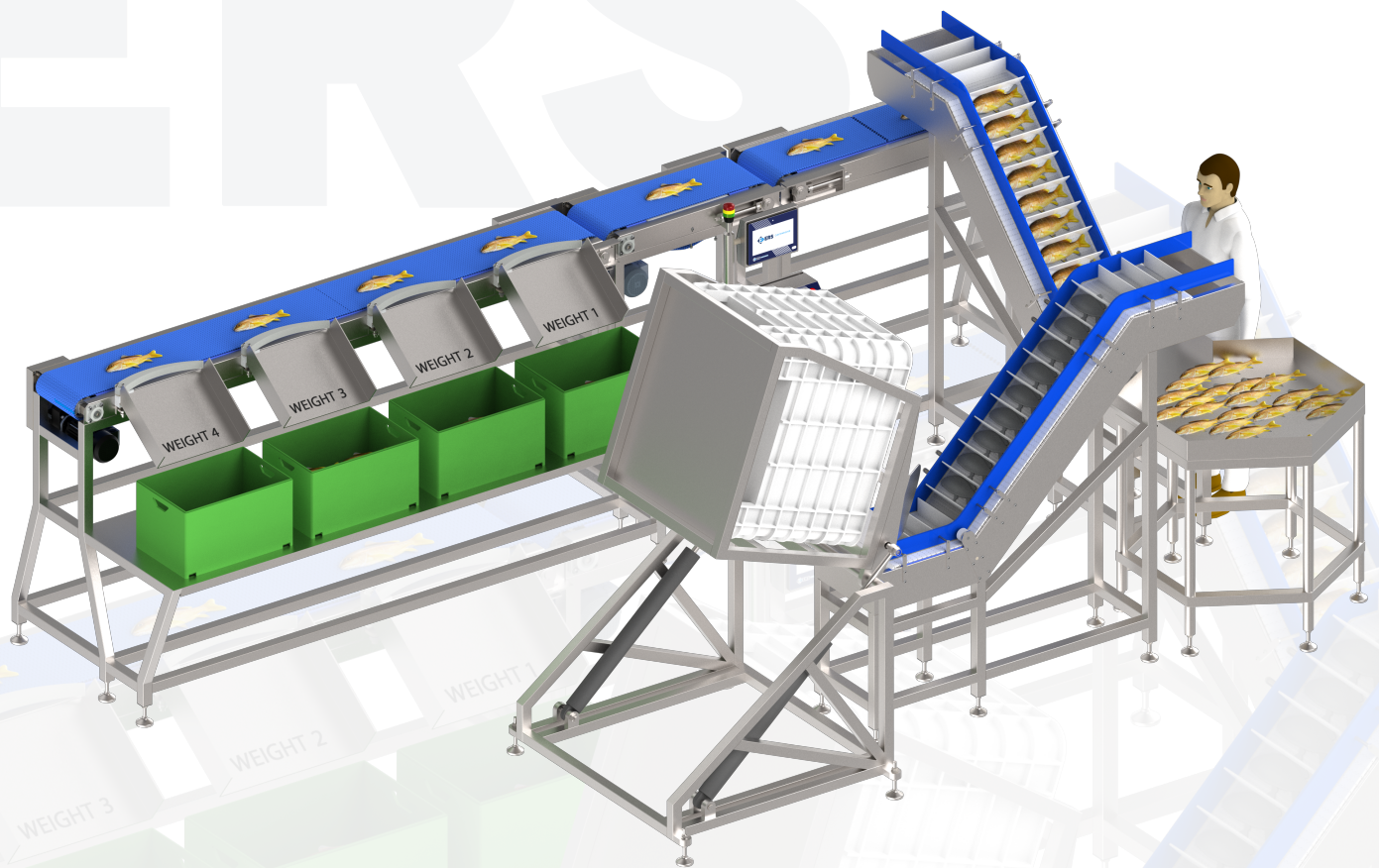


LA PERFECTION DANS CHAQUE DÉTAIL

EFFICACITÉ MAXIMALE. MAIN-D'ŒUVRE MINIMALE.
SOLUTIONS INTELLIGENTES DE TRI PONDÉRAL
DÉVELOPPÉES PAR ERS



Performance & Capacité

Plage de Pesée	50 g – 3000 g (Personnalisable jusqu'à 6 kg)
Capacité (Vitesse)	Jusqu'à 180 unités/minute (selon la longueur du produit)
Précision (Dynamique)	±1 g (écart standard à 3σ)
Voies de Tri	4 – 12 voies (+1 ligne de rejet)
Technologie de Pesée	DSP Haute Vitesse (Compensation Active des Vibrations)
Suivi du Zéro	Automatique (élimine l'eau / les résidus liquides sur la bande)
Température de Fonctionnement	0 °C – +40 °C (compatible chambre froide)
Type de Produit	Poisson frais, filets, poisson entier, produits de la mer congelés

Structure & Mécanique

Méthode de Décharge	Hybride : Goulotte en Acier Inoxydable + Combinaison de Bacs
Type de Séparateur	Smart-Flipper (Pneumatique Soft-Touch)
Type de Bande	Bande Modulaire Bleue (Approuvée FDA)
Système d'Alimentation	Convoyeur Plat Standard (Option : Élévateur en Z)
Matériau du Châssis	Acier Inoxydable AISI 304 (Structure Ouverte)
Largeur de Bande	250 mm / 300 mm (Standard)
Hauteur de Travail	850 – 1100 mm ±50 mm (Pieds Réglables)
Alimentation en Air	6 – 8 Bar (Air Propre et Sec)

Protection & Interface

Classe de Protection	IP65 – IP69K (Moteur, Écran et Cellule de Charge)
Affichage / Interface	Écran Tactile Couleur Étanche 10,2"
Transfert de Données	Données en temps réel via Ethernet (TCP/IP), USB ou Wi-Fi optionnel
Intégration ERP	Ethernet (TCP/IP), Modbus
Support à Distance	Serveur VNC intégré (assistance à distance par les ingénieurs ERS)
Mémoire Recettes	50 / 250 produits (personnalisable)
Alimentation Électrique	220 VAC, 50/60 Hz (monophasé)
Formats de Reporting	Excel (CSV) – rapports automatiques par équipe
Sécurité Utilisateur	Accès par mot de passe multi-niveaux (Opérateur, Technicien, Administrateur)

Spécifications Techniques

La série ERS Fish Sorter a été spécialement développée pour les environnements exigeants et humides de l'industrie des produits de la mer. Lors du traitement de produits tels que le bar, la daurade, la truite ou les filets de saumon, le système pèse individuellement chaque produit et le classe dans des catégories de poids précises. Grâce à sa structure et ses composants entièrement en acier inoxydable AISI 304, ainsi qu'à une protection jusqu'à IP65 – IP69K (optionnelle), le système garantit une hygiène maximale et une grande durabilité face à l'exposition à l'eau salée et aux processus de lavage intensif. Par ailleurs, la technologie Soft Sort empêche tout dommage au poisson pendant le processus de tri.

Caractéristiques Clés

Technologie Smart-Flipper : Des bras pneumatiques spécialement conçus avec des surfaces à contact doux guident délicatement les poissons vers les canaux de tri, évitant tout dommage à la peau ou aux écailles.

Stations de Décharge Polyvalentes : La machine prend en charge à la fois un système de goulotte douce (pour les produits remplis manuellement) et un système de remplissage direct des bacs (pour un fonctionnement à haute vitesse) sur la même ligne, offrant une flexibilité opérationnelle maximale.

Conception Hygiénique à Structure Ouverte : Le châssis tubulaire en acier inoxydable élimine les surfaces planes où l'eau ou les résidus peuvent s'accumuler, permettant un nettoyage efficace à haute pression.

Bande Bleue à Haut Contraste : La bande modulaire bleue approuvée FDA offre un contraste visuel élevé pour les produits à chair blanche, facilitant l'inspection visuelle et réduisant les coûts de maintenance.

Intégration Transparente : Compatible avec Modbus, RS232 et Ethernet TCP/IP, permettant une connexion directe aux systèmes ERP / MES.

Conformité & Sécurité des Processus

Moteur Résistant à l'Eau Salée : La technologie de moteur en acier inoxydable, avec une conception sans peinture et des ailettes de refroidissement externes, garantit une absence totale de corrosion même dans les environnements marins les plus exigeants.

Reporting de Production en Temps Réel : À la fin de chaque cycle, le système génère des rapports indiquant les kilogrammes et les unités traités pour chaque catégorie de poids (par exemple, Classe 1, 2, 3, etc.). Les données peuvent être exportées via USB ou via le réseau.

ERS