SYSTÈME DE PRÉPARATION DE MOULÉE AUTOMATISÉE

3e génération depuis 1995!
Après plus de 25 ans suivant la mise en service du premier système Multi-Mix pour la fabrication de moulée, Multico Électrique Inc. est fier d'annoncer la venue de la 3e génération de ce système. La conception de cette dernière a repris la simplicité d'utilisation des versions antérieures tout en maintenant l'accès à distance via un lien internet. La mise à niveau des générations précédentes de nos systèmes Multi-Mix est possible pour les clients qui souhaiteraient profiter des avantages qu'offre la 3e génération.

Peu importe le type de mélangeur, le nouveau système Multi-Mix sera en mesure de s'adapter à vos besoins et de préparer jour après jour les rations requises pour alimenter vos animaux!
CARACTÉRISTIQUES :

- Utilisation d'un automate programmable industriel de marque Omron ;
- Interface opérateur à écran tactile (9.7", 1024 x 768) de 262k couleurs ;
- Menus de configuration écrans critiques sécurisés par un accès avec mot de passe ;
- Contrôle auxiliaire pour les têtes de distribution électriques installées sur les élévateurs ;
- Indicateur de poids industriel et digital à fiabilité éprouvée fait en acier inoxydable de marque Rice Lake ;
- Archivage quotidien des recettes fabriquées sur support USB et envoi par courriel simultané aux destinataires ;
- Exportation des données pour chiffrer Excel (.csv) ;
- Contrôle à vitesse variable pour l'alimenteur de moulage & de souffleur à moulée ;
- Accès à assigner des vitesses de moteur pour la moulage en fonction du format de la grille de mouture utilisée ;
- Moulage à vitesse variable (requis un moteur 3 phases avec variateur de fréquence) ;
- Possibilité d'ajouter un 3e indicateur de poids pour augmenter la vitesse de préparation des ingrédients principaux.

Outil d'impression pour les rapports détaillés de fabrication de recettes (Runtime Access 2016)

Fenêtre de réglages pour les équipements connexes comme la moulage et le mélangeur

Menu permettant d'ajouter ou retirer des destinataires de courriels rapidement au besoin (Alarme et événement)

Simplicité accrue pour la configuration et le réglage des paramètres du système, tels que les ingrédients (25 ingrédients principaux et 25 micro ingrédients)

Outil permettant de transférer un ingrédient vers un autre sans avoir à modifier les recettes

Suivi des inventaires permettant de confirmer la réception de quantité et la remise à zéro des inventaires
CARACTÉRISTIQUES (suite) :

- Utilisation systématique de ferrules sur tous les embouts de fils ;
- Conception assistée par ordinateur pour la réalisation des diagrammes électriques ;
- Utilisation d'un routeur VPN industriel (Cosy 131) pour garantir un accès distant via internet sécuritaire et permet un support technique lorsque requis (Voir agrandissement ci-haut) ;
- Service d'assistance 24h et 7 jours semaine ;
- Tensions d'alimentation électriques variées: 208, 240, 480 et 600 Vca ;
- Protection par disjoncteurs des circuits de puissance monophasée ;
- Utilisation de lampe DEL pour une durée de vie prolongée ;
- Lampe individuelle pour indication de faute des relais de surcharge moteur ;
- Utilisation de dispositif de protection "finger safe" pour éviter tout contact accidentel.