



# Systeme de preparation de moulee automatisée



Conçu pour son efficacité et sa simplicité d'utilisation

# Présentation générale

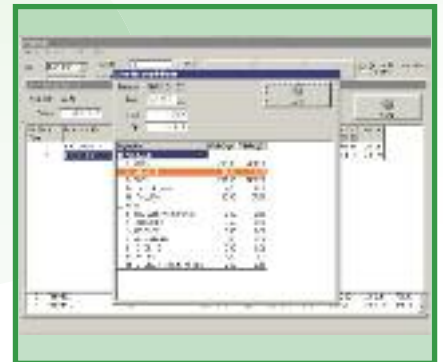


Ce nouveau système de seconde génération vient prendre la relève de la version originale du **MULTICO** mise en service pour la première fois en 1995. Les quinze dernières années nous ont permis de développer une vaste expertise sur les différents systèmes qui furent automatisés au fil des ans. Le résultat de cette nouvelle version se veut un outil simple et facile d'utilisation permettant de préparer des rations précises et uniformes. Une des innovations intéressantes est l'accès à distance via internet et la traçabilité accrue des données relatives à la préparation des recettes. Le système a aussi conservé le solide automate programmable qui fut mis à l'épreuve par la première génération Multi-Mix. Tous ces éléments et bien d'autres que vous découvrirez dans ces pages contribueront à la rentabilité et la performance de votre système **MULTICO**.

**Menus simples et faciles d'utilisation**



**Possibilités de 255 recettes différentes avec le système de base**

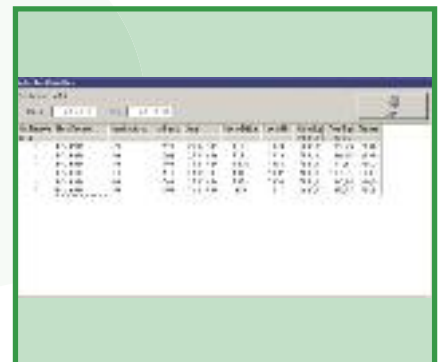


**Rapport détaillé de chaque lot fabriqué (code de couleur pour rapidement identifier les ingrédients en-dessous ou au-dessus des tolérances permises)**

**Menu d'étalonnage des indicateurs de poids directement à partir de l'interface opérateur**

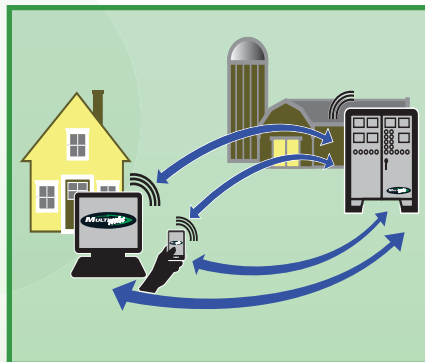


**Traçabilité des historiques de fabrication et de distribution (carnet d'expédition)**



**Classification rapide et facile permettant de faire des recherches par intervalles de dates ou de numéros de recettes**

**Accès à distance via Internet à partir de votre ordinateur ou téléphone cellulaire intelligent**



**Outils graphiques permettant de visualiser rapidement la progression de la fabrication d'une recette**



Outil d'impression pour les rapports détaillés de fabrication de recettes



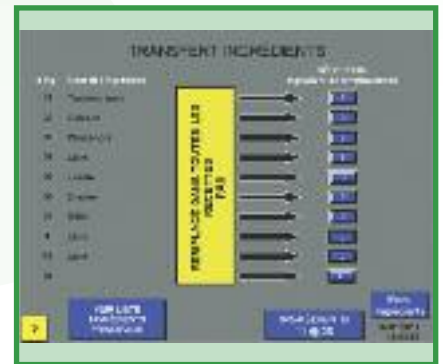
Simplicité accrue pour la configuration et le réglage des paramètres du système tels que les ingrédients (50 ingrédients principaux & 50 micros ingrédients)



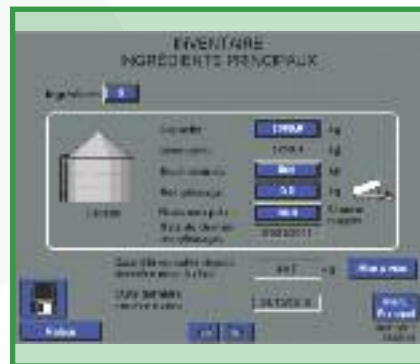
S'adapte à n'importe quel type de mélangeur ou de trémie peseuse



Outil permettant de transférer un ingrédient vers un autre sans avoir à faire de nouvelles configurations dans les recettes



Suivi des inventaires permettant de confirmer la réception de quantité et la remise à zéro des inventaires

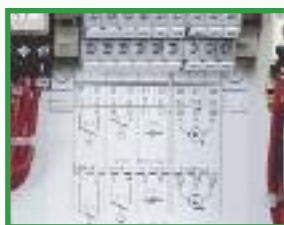


## Caractéristiques

- Utilisation d'un automate programmable industriel;
- Interface opérateur à écran tactile de 64k couleurs;
- Système d'exploitation "Windows XP embarqué";
- Menus sécurisés avec accès par mot de passe;
- Contrôle intégré pour les têtes de distribution électriques installées sur les élévateurs;
- Indicateur de poids digital en acier inoxydable de marque Rice Lake de type 4X;
- Système d'archivage des recettes programmées;
- Exportation des données pour chiffrier Excel (.csv);
- Contrôle à vitesse variable pour l'alimenteur de moulange;
- Contrôle à vitesse variable pour l'alimenteur de souffleur à moulée.

## Caractéristiques (suite)

- Utilisation systématique de ferrules sur tous les embouts de fils;
- Conception assistée par ordinateur pour la réalisation des diagrammes électriques;
- Autocollants d'identification pour le repérage des bornes de raccordement pour le câblage à pied d'œuvre;
- 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.



**Multico Électrique inc.**

1000, rue Bergeron, Drummondville (Québec) Canada J2C 0C1

Tél.: 819 477-6777 • Téléc.: 819 478-0198

Courriel: [multico@multicoelectric.com](mailto:multico@multicoelectric.com)