



**JEGERINGS.COM**

special food machinery

**Machine à Découper Industrielle BCM-3000**

[www.jegerings.com](http://www.jegerings.com)



## 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.



Ciboulette 2 mm



Persil 2 mm



Oignons nouveaux 3 mm



Haricots plats 3 mm



Piment d'Espagne 3 mm



Poireau 4 mm



Endives 4 mm



Céleri 6 mm



Chicorée scaroles 8 mm



Laitue Iceberg 8 mm



Lollo Bionda 12 mm



Haricots plats 12 mm



Endives 15 mm



Laitue 20 mm



Paksoi 20 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.



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 2 mm



Chou blanc 3 mm



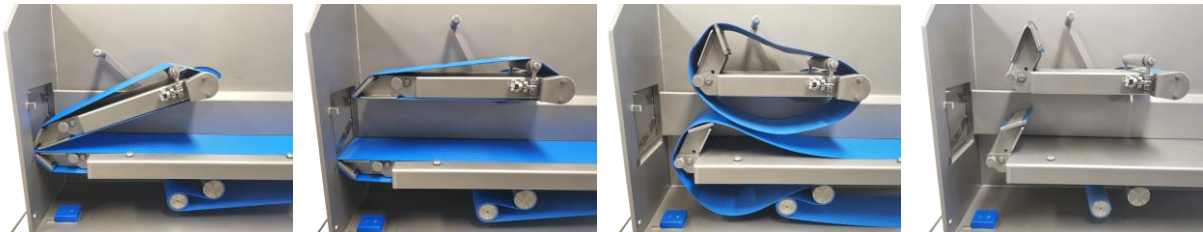
Melon 20 x 25 mm



Chou blanc 30 x 3 mm

## Qualité de découpe

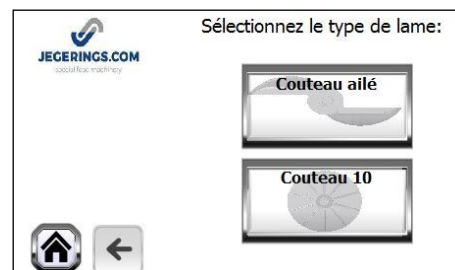
La machine se différencie par une très belle et très bonne qualité de découpe. Grâce à d'intensives recherches et à un grand nombre d'essais de découpe, ce processus a été optimisé à son maximum. Il a été rendu possible en utilisant une bande supérieure et une bande inférieure avec de très petits rouleaux, 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 verrouillé quand le machine est tourné.
- 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.

## **Données techniques**

**Capacité:** jusqu'à 3000 kg par heure, selon la taille de découpe et le densité du produit.

**Voltage:** 3 Ph / 400 V / 50 Hz / 11,5 A

**Puissance:** 4,5 kW

**Dimensions (LxLxH):** 2880 x 940 x 1570 mm

**Poids:** 580 kg, sans le set de couteaux

## Prix

<b>BCM-3000</b> version standard, inclusif:	sur demande
- Machine équipée de lourds niveleurs	
Optionnel:	
- Couteau à ailes, version standard pour tous les légumes vert	sur demande
- Couteau à ailes avec lames transversales, avec lames pour occupation de 15 mm	sur demande
- autres dimensions sur demande	
- Disque de découpe réglable 1–30 mm, peut être glissé sur un couteau à ailes standard et sur un couteau à ailes avec lames transversales.	sur demande
- Roulettes pivotantes à freins en acier inoxydable	sur demande
- Étagère pour les couteaux en acier inoxydable	sur demande
- Emballage de boîte en bois pour le transport	sur demande
- Station de préparation de légumes VPS-6 (voir le prospect séparé)	



**Délai de livraison:** 6 – 10 semaines

**Livraison:** Franco domicile et installée prête à l'emploi, instructions détaillées incluses (Pays-Bas et Belgique). Autres pays: sans travail.

**Garantie:** 1 an. Sauf aux Pays-Bas et en Belgique, garantie limitée aux pièces de rechange.



# Dessin dimensionnel

