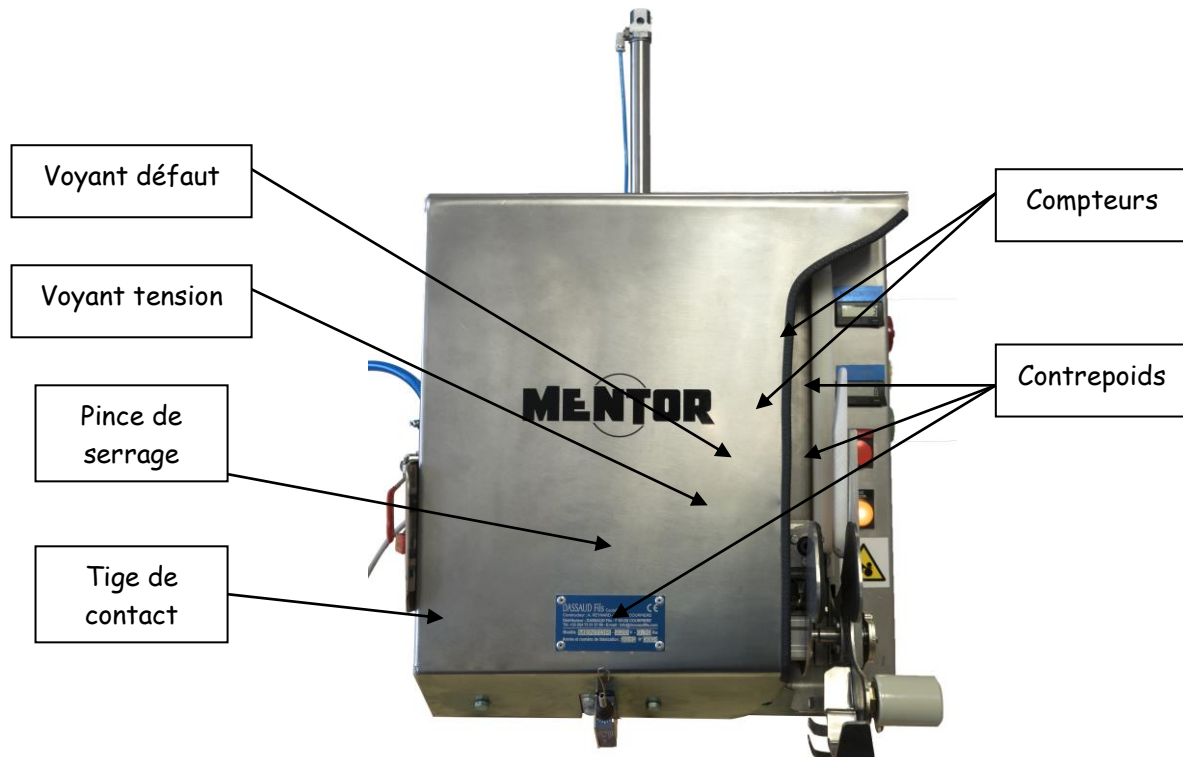


MENTOR DISPOSITIF DE CONTROLE D'EFFORT DE COUPE



Cinématique

- L'appareil teste un couteau à la fois.
- Le cycle de contrôle dure environ 15s (dépose et reprise du couteau compris).
- L'appareil est taré initialement et sera vérifié par nos soins tous les 6 mois.
- 3 niveaux de contrôle d'effort de coupe :
 - Contrepoids vert pour une qualité optimale d'affûtage ou d'affilage : effort de coupe généré < 2 Kg
 - Contre poids jaune pour une qualité d'affilage satisfaisante en cours d'utilisation : effort de coupe généré < 3 Kg
 - Contre poids rouge pour vérifier après utilisation si les opérateurs au couteau ont dépassé ou non le seuil de tolérance des 4 kg, lequel franchi commence à leur occasionner une gêne profonde
- L'avance de la bande mousse est automatique (3 à 4 mm par cycle)
Nota : cette mousse a un comportement à la coupe quasiment similaire à celui de la viande et permet des essais reproductibles.
- Lorsque la bande mousse est presque consommée, le voyant lumineux rouge clignote et l'opérateur doit engager une nouvelle bande.

- Tout effort de coupe supérieur à une valeur déterminée déclenchera le voyant lumineux rouge qui restera allumé jusqu'au test suivant. L'opérateur devra alors affûter de nouveau le couteau défectueux.

Principe de fonctionnement

- L'opérateur introduit le manche du couteau dans la mâchoire en positionnant la partie tranchante de la lame sur le support en nylon.
- L'opérateur déclenche le cycle automatique à l'aide de la tige de contact.
- L'automate engage le serrage du manche, le mouvement d'avance de la mousse et contrôle la coupe.
- L'appareil comptabilise à l'aide de 2 compteurs le nombre de couteaux conformes et le nombre de couteaux non conformes.
- En fin de cycle, la mâchoire s'ouvre automatiquement, l'opérateur enlève le couteau et le remplace par un nouveau.
- Remise à zéro des compteurs manuelle.