

MOBA

CALIBRAGE - CONDITIONNEMENT - TRAITEMENT

Omnia

85 | 125 | 170 | 250 | 330 | 500



THE PARTNER FOR PROFIT

www.moba.nl

En traitant plus d'œufs en même temps, la vitesse de traitement peut rester relativement modérée

Les œufs sont traités individuellement et ne se touchent jamais

Écrans de commande conviviaux



Le nom OMNIA est bien connu dans l'aviculture. Ces calibreuses et emballeuses à œufs Moba peuvent se vanter d'occuper une impressionnante part du marché mondial. L'assortiment OMNIA répond parfaitement aux exigences toujours plus grandes du secteur des œufs. Les machines OMNIA ont été conçues à base d'idées et de souhaits de nos clients. Elles répondent donc entièrement à vos besoins. L'OMNIA n'est pas une calibreuse comme les autres, mais un système modulaire polyvalent que vous pouvez adapter entièrement à votre situation spécifique. OMNIA FT veut dire 'Food Technology', soit Technologie Alimentaire : la toute dernière technologie intégrée dans cette famille impressionnante de calibreuses de classe supérieure.

Prudence et sécurité à toutes les vitesses

Pour Moba augmenter la capacité ne signifie pas simplement accélérer les processus. L'œuf est au cœur de notre technologie. Un traitement sans risques et fiable de ce produit naturel unique et fragile, exige le moins de chocs possible et des vitesses modérées. De nombreux tests nous ont aidé à développer la méthode appropriée. Quelle que soit la capacité de votre machine OMNIA, grâce à la construction modulaire chaque œuf est traité toujours avec beaucoup de soin.

Des vitesses de processus plus modérées sont obtenues grâce à des combinaisons ingénieuses du nombre de rangées de rouleaux et de pistes (chaînes de transport principales).

'Le toucher délicat' traite chaque œuf individuellement

Selon le principe de base de l'OMNIA chaque œuf est traité comme produit individuel. À partir du moment où les œufs arrivent sur les rouleaux d'alimentation, ils ne peuvent plus se toucher. Les calibreuses Moba des générations

précédentes travaillaient déjà selon ce même principe du traitement individuel des œufs, que l'on appelle 'le toucher délicat' – l'approche douce. Une approche qui présente de grands avantages:

- risque minimum de fêlures et de casse;
- réduction du risque de contamination (croisée) bactérienne et augmentation de l'efficacité de l'équipement de désinfection
- possibilité d'intégrer des options avancées parce que les données de chaque œuf individuel sont stockées dans l'ordinateur. Ces informations vous donnent beaucoup de possibilités. Vous pouvez vous en servir pour la constitution de lots, pour imprimer le poids total des œufs sur l'emballage consommateur, pour suivre et exploiter simplement la provenance et la destination des produits, par exemple au profit de la fonction étiquetage.

Toujours une capacité optimale

L'OMNIA dispose d'un système de commande unique qui garantit que le processus logistique se déroule en souplesse.

Systèmes de détection montés au-dessus du flux d'œufs

Pièces se déclipent facilement pour un nettoyage simple



	OMNIA 85	OMNIA 125	OMNIA 170	OMNIA 250	OMNIA 330	OMNIA 500
Capacité [œufs/heure]	30.000	45.000	60.000	90.000	120.000	180.000
Capacité [boîtes/heure]	85	125	170	250	330	500
Pistes	1	2	2	4	4	6
Rangées de rouleaux	6	6	6	12	12	18
Nombre d'emballeuses min.	4	6	8	8	10	12
Nombre d'emballeuses max.	10	12	16	16	24	24

Si d'autres machines s'arrêtent au moment où la capacité des emballeuses est dépassée, le système OMNIA est capable de continuer à faire tourner la machine sans perte d'efficacité. Vous pouvez pré-programmer des destinations alternatives, appelées 'by-pass' (report). Vous pouvez même programmer d'autres produits sur les emballeuses sans arrêter la machine. Votre OMNIA travaille toujours à une capacité optimale et réalise les performances que vous exigez.

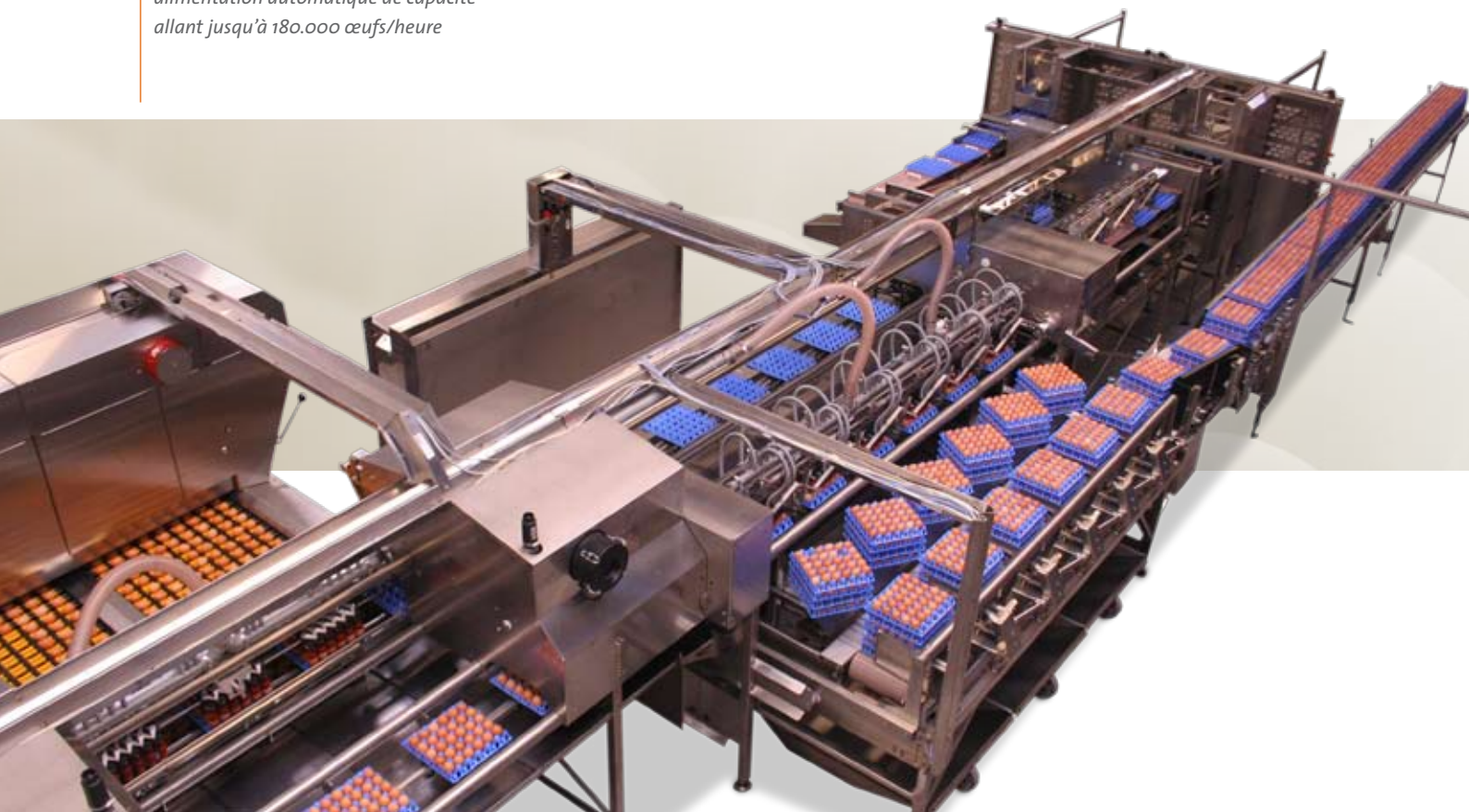
Automatisation conviviale

L'OMNIA est polyvalente. L'application de toutes ces fonctions automatisées demande une commande conviviale. Des menus ingénieux facilitent la modification de la programmation. Il existe différents niveaux d'utilisateur, par exemple celui des opérateurs ou celui des techniciens. On peut commander la machine à partir d'écrans positionnés à différents endroits. Ces écrans sont reliés aux machines au moyen d'un réseau informatique moderne auquel les réseaux de bureau et leurs logiciels

administratifs peuvent se connecter facilement. Pour l'échange de données avec d'autres applications, différentes options de logiciel sont disponibles.

Dans la machine elle-même la commande se fait par un réseau industriel puissant ce qui rend inutile l'installation d'énormes faisceaux de câbles. De plus ce réseau dispose d'un système de contrôle et diagnostique intégral qui vous garantit un fonctionnement correct et fiable de la machine.

L'OMNIA peut être équipée d'une alimentation automatique de capacité allant jusqu'à 180.000 œufs/heure



Construction hygiénique

La série OMNIA de Moba est construite en matériaux non-corrosifs. Toutes les pièces métalliques et le bâti sont en acier inoxydable. Les chaînes, pignons et roulements sont construits de façon à éviter la corrosion.

Vous pouvez nettoyer à fond votre machine sans risque de rouille. Les pièces qui rentrent en contact avec les œufs sont construites en plastique. Il ne s'agit pas de plastique simple mais d'un plastique composé de matériaux sélectionnés soigneusement et particulièrement aptes au traitement des œufs. Leur structure de surface prévient l'adhésion des salissures et réduit au minimum l'amas de micro-organismes. Sous le flux d'œufs s'amassent toujours des salissures. Il est donc essentiel de ne pas installer d'équipement sensible. L'équipe de recherche OMNIA y a pensé. Les détecteurs, les

systèmes de retournement et même le système de pesée sont montés au-dessus du flux d'œufs ce qui facilite le démontage, le nettoyage hygiénique et réduit au minimum le temps d'arrêt.

Les unités de réception et de transport des œufs sont faciles à nettoyer. Les quelques pièces qui peuvent encore se salir après l'évacuation automatique des œufs coulants, se déclipent facilement et sont nettoyées ailleurs. Grâce à un jeu de pièces supplémentaires on peut en quelques minutes échanger un jeu de pièces sales contre un jeu de pièces propres. La machine peut continuer à tourner pendant que les pièces sales sont nettoyées ailleurs. On peut les nettoyer à la main ou utiliser une laveuse industrielle qui les désinfecte en même temps.

Construction hygiénique



Séchage des œufs



1 Alimentation automatique

2 Doseur

3 Chaîne à rouleaux escamotables

4 Détection de salissures

5 Détection d'œufs coulants

6 Chaîne à rouleaux d'alimentation

7 Détection de fêlures

8 Désinfection à la lumière UV

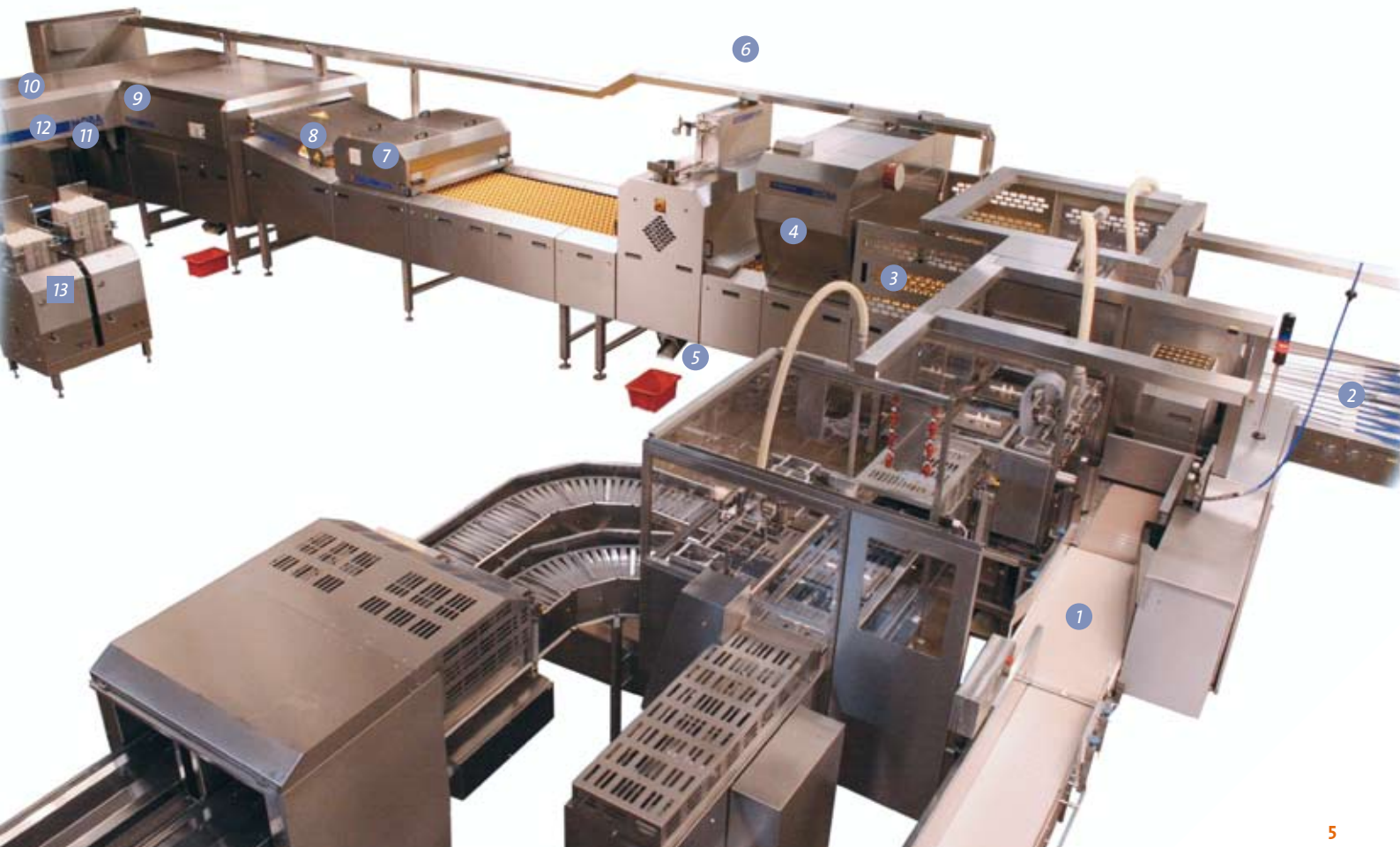
9 Section de pesée et de transfert

10 Bâti principal

11 Détection de sang

12 Jet d'encre

13 Emballeuses



Alimentation automatique

Le doseur combine cadence de remplissage élevée et traitement ultra-délicat des œufs

Chaîne à rouleaux



Une première rencontre avec la machine

1 Alimentation automatique

Dans le centre de conditionnement les œufs sont mis en alvéoles en carton ou en plastique. Celles-ci sont ensuite chargées sur l'alimentation automatique ('loader'). En fonction du type d'alimentation le chargement des alvéoles se fait par alvéole ou par piles de 6 alvéoles. Des ventouses soulèvent les œufs doucement des alvéoles et les déposent sur les rouleaux d'alimentation. Les alvéoles réutilisables sont empilées. Quand un nouveau lot d'œufs arrive, cette information peut être transmise à l'OMNIA qui enregistre et compte chaque lot de façon efficace. On peut saisir un code (au moyen du clavier ou d'un lecteur code-barres) qui sert à utiliser les données correspondantes ultérieurement pour

imprimer un texte sur les étiquettes ou pour adapter des œufs automatiquement. Ceci permet aussi une traçabilité intégrale. Il existe des alimentations automatiques de capacités différentes.

2 Doseur

Les œufs en provenance directe des poulaillers sont introduits dans la calibreuse OMNIA par un doseur. Ce doseur garantit un remplissage optimal de la machine combiné au traitement ultra-délicat des œufs. Il est possible de compter, administrer et au besoin même calibrer séparément les lots en provenance de poulaillers différents. Il est également possible d'opter pour une machine à alimentation mixte, équipée d'un doseur et d'une alimentation longue. De plus le doseur peut être équipé de boutons de pré-mirage optionnels. Ainsi il est possible d'enregistrer exactement le nombre d'œufs retirés manuellement d'un certain lot.

6 Chaîne à rouleaux d'alimentation

La chaîne à rouleaux de l'OMNIA applique le principe du 'toucher délicat'. Les rouleaux larges uniques sont construits de façon à ce que les œufs soient toujours stables et suffisamment espacés. Ainsi la casse d'œufs à l'alimentation est réduite au minimum. Autre caractéristique typique de l'OMNIA : sur la chaîne à rouleaux les œufs sont déjà tournés dans le bon sens (la chambre à air du même côté).

Type	Apte à l'Omnia type	Capacité [œufs/heure]	Processus
TVS 17	85	17.500	Convoyeur d'alvéoles simples
TVS 28	85	28.500	Convoyeur d'alvéoles simples
TVS 45	85 + 125	45.000	Piles d'alvéoles
TVS 60	125 + 170	60.000	Piles d'alvéoles
TVS 90	250	90.000	Piles d'alvéoles
TVS 120	330 XF	120.000	Piles d'alvéoles
FL 330	330 FT	120.000	Piles d'alvéoles
FL 500	500	180.000	Piles d'alvéoles

Les rouleaux escamotables uniques

Le meilleur système de transfert au monde est facilement accessible sur l'OMNIA

Même l'armoire électrique des emballeuses à été montée au-dessus du flux d'œufs. Une simple commande suffit pour modifier la programmation des emballeuses sans arrêter la machine



La chaîne à rouleaux peut être équipée de différents accessoires, tels que des laveuses, séchoirs, détecteurs d'œufs fêlés, sales et coulants. De plus on peut y installer une cabine spéciale pour un mirage manuel facile et efficace.

3 Chaîne à rouleaux escamotables

La chaîne à rouleaux escamotables de l'OMNIA FT est un système révolutionnaire. La construction robuste mais pourtant très ouverte, comprend un système pour nettoyer tous les rouleaux sur place (CIP = Nettoyage en place), éventuellement à haute pression. Grâce à cette construction très ouverte, l'amas des salissures est réduit au minimum.

En option une chaîne à rouleaux escamotables peut être montée. C'est un système unique où chaque œuf se déplace sur son propre jeu de rouleaux. Si l'œuf casse, le produit d'œuf ne rentre pas en contact ni avec les autres rouleaux ni avec les autres œufs. Quand la chaîne est équipée d'un détecteur d'œufs coulants le système à retournement des œufs s'occupe non seulement du retournement des œufs mais aussi de l'évacuation des œufs coulants. Ces œufs ne sont pas acceptés par le système à retournement mais disparaissent directement par une trappe-gouttière.

9 Section de pesée et de transfert

Le système de pesée de l'OMNIA est monté au-dessus du flux d'œufs. Ceci prévient la pollution des cellules de pesée

ce qui garantit des résultats très exacts et un entretien minimal. Outre les rouleaux escamotables optionnels sus-mentionnés la section de pesée offre une possibilité supplémentaire pour évacuer les œufs cassés. Seuls les œufs intacts passent au système de transfert qui transfère les œufs au système de transport principal.

Ce transfert est un des processus le plus délicat des calibreuses pour lequel l'OMNIA propose une solution unique. La section de transfert ne connaît pas de système d'intervalle ni de rotation ou de marche/arrêt, les œufs sont transférés au système de transport principal par des bras en mouvement continu. Les mouvements et les vitesses sont synchronisés de façon à ce que les œufs arrivent sans chocs aux pistes. La section de transfert est accessible facilement pour un nettoyage et monté dans le même bâti en inox que l'unité de pesée.

Le détecteur de (micro-)fêlures
Moba renommée

Désinfection à la lumière UV réduit au
minimum le risque de contamination
croisée

Même les plus petites taches de sang sont
détectées



10 Bâti principal

Dès que les œufs ont été transférés aux supports de cette partie de machine, ils commencent leur voyage à la destination finale: les emballeuses. En route ils franchissent l'endroit où l'on peut monter optionnellement un jet d'encre ou un détecteur de sang. Ce sont des processus où les œufs ne sont pas touchés et ne quittent pas leur support. Une fois arrivés à une emballeuse spécifique les œufs doivent quitter leur support. Les supports s'ouvrent à l'aide d'aimants. Au même moment la vitesse vers l'avant du convoyeur de transport est adaptée de façon ingénieuse. Tellement ingénieux que les œufs sont déposés à un millimètre près dans la tête de distribution. Même ultérieurement les œufs ne peuvent plus se toucher de sorte qu'encore une cause de casse importante a été éliminée.

11 Emballeuses

Aux emballeuses les œufs sont déposés dans des têtes de distribution flexibles et individuelles. Ces têtes de distribution sont en plastique et s'enlèvent facilement pour nettoyage. On peut remplacer un jeu de pièces sales par un jeu de pièces propres en quelques secondes sans que la machine enregistre un retard significatif.

Pour le nettoyage à haute pression des pièces, chaque machine standard est équipée de chariots à paniers que vous pouvez positionner dans votre zone de nettoyage. La laveuse industrielle présente une option un peu plus avancée encore. L'utilisation d'eau à haute pression et des produits de nettoyage est la meilleure façon de nettoyer les pièces et garantit une désinfection complète.

Les emballages vides sont dépilés et ensuite positionnés un par un sur le convoyeur à barrettes. Les denesters forment une zone tampon pourvue d'un nombre d'emballages toujours suffisant, où l'on peut remédier à des problèmes

éventuels. S'il faut changer d'emballage on n'a donc pas besoin d'interrompre le processus d'emballage. Les emballages sont dépilés à l'envers et retournés dans le bon sens sur le convoyeur à barrettes. L'emballeuse dépose les œufs rangée par rangée dans un emballage. Quand l'emballage est plein, c'est au tour de l'emballage suivant. Ce processus est contrôlé par un servomécanisme et l'emballage est positionné très précisément. L'OMNIA connaît les réglages correspondants à votre choix de produit dans le programme utilisateur, ce qui réduit considérablement le nombre de gestes nécessaires. Les emballeuses OMNIA peuvent traiter la plus grande diversité de types d'emballage sur le plan mondial.

Au moment où les emballages arrivent au système de fermeture, toutes les données sur la provenance et la destination des œufs sont encore disponibles. L'option 'Packprint' (Imprimer emballage) permet d'envoyer ces informations aux étiqueteuses ou aux imprimantes à jet d'encre externes.

Il est même possible d'imprimer automatiquement le poids total exact des œufs. Enfin les emballages fermés vont aux tapis de sortie où ils sont ramassés manuellement. Des machines complémentaires, tels que les Casepacker (Remplisseuses de caisse) peuvent être montées tout de suite derrière les tapis de sortie soit être reliées aux systèmes de transport optionnels ("Contiflow").

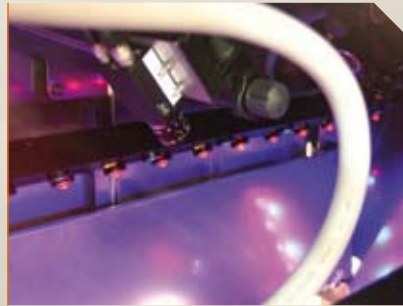
Fonctions optionnelles

- **Lavage des œufs;** Bien-sûr Moba s'occupe de l'ensemble du projet, même si l'installation de l'Omnia intègre des laveuses d'autres marques. Nous avons établi les spécifications d'interface en accord avec les producteurs de laveuse qui donnent le ton. Aussi êtes-vous assuré d'une intégration parfaite.

Mirage semi-automatique



EggInspector:
Détection de salissures +
détection d'œufs coulants



Détection d'œufs roux



- **Séchage des œufs;** Quand une installation d'OMNIA intègre des laveuses d'une autre marque, Moba peut vous proposer les meilleurs séchoirs qui existent. Un système d'air ingénieux souffle l'eau de la coquille, l'humidité qui reste s'évapore. Les œufs sortent archi-secs de la calibreuse. Tellement secs que le système à jet d'encre peut les imprimer aussitôt !
- **Élimination de poussières et de plumes;** Plus de la moitié des poussières présentes dans les centres de conditionnement vient des œufs. Ce système aspire les poussières et les plumes des œufs. Moins de poussière donne non seulement des œufs plus propres mais aussi une machine plus propre.
- **Mirage semi-automatique;** Un système qui permet de trier facilement les œufs de qualité inférieure manuellement. L'OMNIA évacue ces œufs et enregistre leurs données.
- **Détection de fêlures** ⑦; Un système magnétique-sonore pour la détection des plus petites fêlures. Certaines destinations n'autorisent aucune fêlure, tandis que certains clients acceptent un certain pourcentage d'œufs fêlés. Grâce à la connexion intelligente avec l'OMNIA vous pouvez produire ces différentes qualités de produit facilement, au besoin même simultanément. Le détecteur de (micro-) fêlures est monté au-dessus du flux d'œufs.
- **Détection de salissures** ④; Il existe différents types de salissures. De petits résidus de fientes sur les œufs à la sortie sont souvent plus indésirables qu'une seule plume (relativement grande) sur un seul œuf. Ce système visionique détecte la nature des salissures et peut les traiter suivant la méthode appropriée. Le détecteur comprend un boîtier en inox qui est monté au-dessus du flux d'œufs.
- **Détection d'œufs coulants** ⑤; Grâce à ce système visionique l'OMNIA peut 'voir' si un œuf est cassé et éviter que cet œuf entre dans le système de retournement. Ainsi les œufs coulants sont déjà évacués à un stade initial du processus de calibrage pour éviter des contaminations.
- **Désinfection à la lumière UV** ⑧; Au moyen d'une source de lumière UV-C la prolifération bactérienne sur les œufs et les rouleaux est considérablement réduite. Bien que les œufs infectés ne soient pas 'guéris' par ce système, le risque que la machine ne devienne une source de contamination croisée est considérablement réduit.
- **Détection de sang** ⑩; Ce détecteur détecte les taches de sang dans les œufs au moyen d'une analyse du spectre. Vous pouvez envoyer ces œufs tachés de sang à une emballeuse, à la trappe-gouttière ou au bout de la machine.
- **Détection d'œufs roux;** On peut trier les œufs suivant leur couleur et nuance. Le système peut distinguer les œufs blancs des œufs roux, mais aussi sélectionner des œufs d'une jolie couleur uniforme pour l'application dans un produit de qualité supérieure.
- **Emballeuses manuelles;** Une solution économique pour les œufs qui sont emballés à la main, notamment les calibres ou les types d'œufs plutôt rares.
- **Front block;** Une fonction qui permet de monter certaines ou toutes les emballeuses en sens inverse de la machine et en dessous du bâti principal. Ainsi la disposition peut être adaptée à votre entreprise ou à votre situation logistique.
- **Autopack;** Une dénomination commune d'un grand nombre de fonctions qui s'intègrent parfaitement dans votre OMNIA. Les options varient de simples unités d'empilage pour empiler les alvéoles pleines automatiquement, aux unités entièrement automatisées pour empiler sur des palettes ou dans des caisses et des cartons. Moba peut vous faire des propositions complètes pour connecter de façon intelligente des équipements à votre OMNIA, aussi bien les machines et options Moba que celles des autres marques. Une équipe de spécialistes Autopack est à votre disposition pour mener à bien avec vous même les plus grands projets. La devise Moba: 'De constructeur de machine au fournisseur de solutions'.

Mobacom

Commande jet d'encre

Écran principal



Logiciel & Système de commande

L'interface utilisateur pour la programmation de la machine est fournie en version Windows™. La plateforme Windows offre non seulement un menu simple pour la commande de la machine, mais aussi une programmation révolutionnaire visant le produit. Au moyen de quelques clics de souris ou d'effleurements de l'écran tactile vos produits standards sont saisis dans la machine. Il suffit alors d'une simple commande pour faire apparaître toutes les fonctions de calibrage, d'emballage, de jet d'encre, d'étiquetage et de traçabilité.

Le système de commande standard intègre les fonctions suivantes:

- **Programmation** de la machine: les fonctions de calibrage, de pesée et d'emballage et les fonctions logistiques, y compris une bibliothèque contenant les types d'emballage courants.
- **Comptages** des œufs de nombreuses façons différentes; par lot saisi (répartition des poids par lot pour des raisons statistiques), par type de détecteur, par emballage etc. Comptage actuel et comptages précédents sont disponibles, aussi bien qu'une base de données standard interne contenant plus de 4.000 comptages de lots individuels.
- **Données de performances;** Combien de fois la machine s'est arrêtée et pourquoi ? Cette fonction montre de jour en jour l'efficacité de la machine. Un outil puissant pour parvenir à une programmation précise de votre machine et à un emploi de personnel efficace.
- **Informations diagnostiques;** Un fichier de messages qui vous fait remarquer des situations déviantes et les causes possibles. C'est le 'Big Brother' qui surveille le système. – vous pouvez même vérifier qui ou quoi a arrêté la machine à un moment précis ! Des diagrammes clairs – et au besoin le service de télémaintenance Moba – vous aident à contrôler votre machine.
- **Mobacom;** Votre liaison en ligne avec Moba aux Pays-Bas. Votre écran d'ordinateur avec tous les outils diagnostiques du système de commande, peut être repris par notre service de télémaintenance via le modem et les lignes de réseau.

Même un détecteur défectueux peut être localisé ainsi, malgré la distance !

Fonctions optionnelles:

- **Jet d'encre;** Systèmes à jet d'encre de différentes marques peuvent être commandés automatiquement par l'OMNIA y compris leurs informations des lots concernant le calibrage, les codes de fournisseur ou d'éleveur et les dates de péremption.
- **Constitution de lot;** Vous pouvez définir un certain poids par emballage consommateur avec une certaine tolérance. L'OMNIA prend soin de constituer la combinaison idéale d'œufs pour arriver à ce poids.
- **Poids constant;** Outre la programmation normale des poids, vous pouvez indiquer un poids d'emballage minimum. Ce programme vous permet d'utiliser au mieux le poids minimum autorisé (USDA 3,3%, UE 6%).
- **Poids de remplissage limité/ Nombre limité;** La possibilité d'obtenir un certain nombre d'œufs au total (nombre limité) ou un poids total (poids de remplissage limité) par emballage. Une fois que ce nombre ou ce poids a été atteint, l'emballage suivant reste vide (et ouvert s'il s'agit de boîtes et non pas d'alvéoles) et l'emballage continue avec le colis suivant. (Cette option est obligatoire sur les machines japonaises et souvent utilisée en combinaison avec les grandes alvéoles japonaises.)
- **Emballage familial;** Combine les œufs de différents calibres

selon un motif spécifique dans un seul emballage.

- **Limites de poids spéciales;** La possibilité de faire un comptage à l'entrée (par lot saisi) à base d'autres limites de poids que les limites utilisées pour le calibrage des œufs.
- **Mobalink;** Exportation automatique des données de comptage par lot saisi via une liaison série ou via le réseau.
- **TraceLink;** Intégration totale au profit de la traçabilité. L'OMNIA reçoit les données de production des logiciels externes via la connexion sur réseau. Les résultats de machine, y compris les données de provenance et de destination de tous les produits, sont renvoyés au bureau.
- **Comptages séparés à l'entrée:** Cette option pour le traitement simultané de deux ou même plus de lots d'œufs est notamment intéressant en cas de raccordement direct aux poulaillers ou d'une alimentation mixte.
- **Pré-mirage;** les œufs enlevés manuellement sont comptés minutieusement et peuvent être saisis au poste de pré-mirage à l'aide de quelques boutons.
- **Contrôle de capacité:** L'OMNIA utilise des priorités pour les calibres de qualité. Cette option optimise un flux d'œufs préalablement défini vers une destination précise, par exemple vers une remplisseuse de caisse ou une casseuse.

Données techniques	OMNIA 85	OMNIA 125	OMNIA 170	OMNIA 250	OMNIA 330	OMNIA 500
Capacité min. [œufs/heure]	10.000	15.000	15.000	30.000	30.000	45.000
Capacité max. [œufs/heure]	30.000	45.000	60.000	90.000	120.000	180.000
Nombre de pistes	1	2	2	4	4	6
Nombre de rangées de rouleaux	6	6	6	12	12	18
Longueur min. sans accessoires	6.584	8.493	11.445	10.545	12.021	14.026
Longueur max. sans accessoires	11.012	12.921	15.873	16.449	22.353	22.882
Largeur sans accessoires	12.206	13.256	13.956	13.981	13.981	15.582
Nombre d'emballeuses minimum	4	6	8	8	10	12
Nombre d'emballeuses maximum	10	12	16	16	24	24
Consommation énergétique (des machines sans accessoires)	8KVA	10KVA	12KVA	14KVA	16KVA	18KVA
Alimentation électrique	Apte à tous les systèmes neutres triphasés, aussi bien 200-230V que 380-420V, 50 ou 60 Hz					
Configurations possibles						
Détecteur de (micro-)fêlures	+	+	+	+	+	+
Détecteur de sang	+	+	+	+	+	+
Détecteur d'œufs coulants	-	+	+	+	+	+
Détecteur de salissures	-	+	+	+	+	+
Configuration	XF	XF	XF/FT	XF/FT*	XF/FT	FT
Inline (intégrée dans la chaîne)	+	+	+	+	+	+
Offline (autonome)	+	+	+	+	+	+

XF = Inox (eXtended Food safety=Sécurité alimentaire accrue), FT = Chaîne à rouleaux FoodTec

*) En ligne seulement



Pour le réseau mondial de nos bureaux et de nos agents, veuillez consulter notre site Internet www.moba.nl

THE PARTNER FOR PROFIT

www.moba.nl