

## EcolCafé



### Véritable outil de production industriel et innovant. La machine EcolCafé

Le marché des capsules compatibles est en pleine expansion depuis l'extinction des brevets protégeant les grandes marques de café. Les torréfacteurs indépendants fournissent depuis lors des capsules compatibles contenant du café de grande qualité.

BEMA a mis au point, industrialisé et fabriqué une machine pour remplir des dosettes compatibles Nespresso® en partenariat avec un torréfacteur indépendant. Cette machine permet de réaliser les activités de pilote de ligne et technicien de maintenance.

EcolCafé est également un excellent outil de promotion de la filière lors des portes ouvertes et autres manifestations.

"Le café n'est pas assujéti aux contraintes d'hygiène et de sécurité liés au produits alimentaires. Il existe un risque de perte d'arôme, si le café n'est pas stocké correctement, mais qui n'est pas dangereux pour la santé".

## Pédagogie et ressources

### BAC PRO MEI

Maintenance des équipements industriels

### BAC PRO PLP

Pilote de ligne de production

De nombreuses situations professionnelles sont rencontrées sur la ligne de production Ecolcafé et amènent le pilote à effectuer les réglages des machines, le changement de format des productions.

Il est amené aussi à orienter, superviser, coordonner et à former une équipe constituée de plusieurs opérateurs à l'utilisation des équipements.

Les contraintes liées aux automatismes, omniprésentes dans l'industrie, font du Système Ecolcafé le support idéal pour former les futurs techniciens et techniciens supérieurs.

Ils pourront étudier, modifier et entretenir les machines afin de limiter les pannes et, de ce fait, les arrêts de production.

#### Autres formations

**CAP CIP, Bac Pro MELEC, BTS MS, BTS CRSA**

#### Activités professionnelles

- Préparer la production sur une ligne automatisée ou semi-automatisée
- Conduire la ligne de production en coordonnant les opérateurs ou agents.
- Suivre et réguler les dérivés du processus de production

#### Compétences

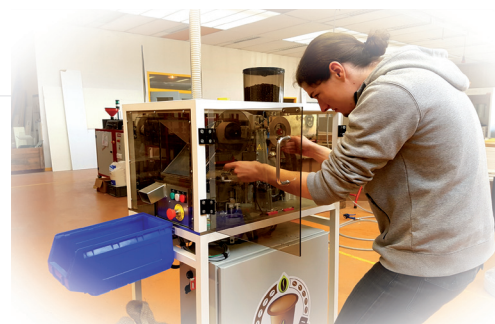
- Étudier et concevoir une modification du processus
- Modifier des plans, mettre à jour des plans d'études
- Installer de nouveaux équipements et les mettre en service
- Réaliser la maintenance corrective et préventive des équipements et biens industriels
- Participer à l'amélioration et à la modification des équipements sur lesquels le technicien intervient



#### Supports pédagogiques

- Logiciels
- Dossier technique, Dossier pédagogique et Travaux Pratiques en format informatique

Vidéo : [https://www.youtube.com/watch?v=mGmN\\_fTfWo4](https://www.youtube.com/watch?v=mGmN_fTfWo4)



La machine EcolCafé est un système de remplissage et d'operculation de capsules à café compatible Nespresso®. Elle permet la distribution de dosettes vides, le réglage de la finesse de la mouture du café, le dosage du café et l'operculation.

Le coût d'achat du café torréfié ainsi que les capsules ont un coût de revient équivalent à 50% du prix marché sur les dosettes ce qui permet à un établissement d'autofinancer le système en vendant les dosettes.

Nous fournissons avec la ligne Ecolcafé les consommables pour réaliser 4000 dosettes.

L'EcolCafé est un système de remplissage et d'operculation de capsules à café compatible Nespresso\*. Elle permet la distribution de dosettes vides, le réglage de la finesse de la mouture du café, le dosage du café et l'operculation. La ligne automatisée Ecolcafé permet de fabriquer environ 600 dosettes par heure de production en continu.

La machine est Eco responsable, les capsules utilisées sont en amidon de maïs, biodégradables et sont optimisées pour utiliser un minimum d'énergie.

Ecolcafé produit une capsule commercialisable et le produit peut être vendu au sein de l'établissement ce qui permet, par la vente des dosettes, d'autofinancer le système.

<b>Plateau rotatif</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur réducteur asynchrone 230V mono 15 rpm</li> <li>• Limiteur de couple</li> <li>• Doigt d'indexage avec vérin Ø25 longueur 25 mm</li> <li>• Détecteur inductif M8</li> </ul>
<b>Coffret électrique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sectionneur à coupure visible</li> <li>• Automate Schneider M221</li> <li>• Module sécurité TM3 (sur automate)</li> <li>• Module 4 départs moteur Tesys</li> <li>• Ecran HMI STU 8 pouces</li> <li>• Switch Ethernet</li> <li>• 3 Disjoncteurs moteurs</li> <li>• Relais statique</li> <li>• Interrupteurs magnétiques de sécurité</li> <li>• Bouton poussoir d'arrêt d'urgence</li> <li>Dimensions : H600xL600xP250</li> </ul>
<b>Pupitre</b>	Pupitre de programmation
<b>Raccordement</b>	230V 2P+T 16A Régime TT
<b>Pneumatique</b>	Pression de service 5 bars
<b>Consommation d'air</b>	30 L / min
<b>Encombrement</b>	Hauteur 1400 mm ( avec chargeur de café et de dosettes hauteur totale : 2150 mm) • Longueur totale : 750 mm • Largeur totale : 530 mm
<b>Poids</b>	150 kg

POSTES DU SYSTÈME - (6 Postes)

<b>Distribution de dosettes (Poste 1)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérin compact Ø25x25mm</li> <li>• 2 détecteurs magnétiques</li> <li>• Fourche optique</li> </ul>
<b>Non utilisé (Poste 2)</b>	
<b>Mouture Café (Poste 3)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moulin industriel à meules réglables</li> <li>• 2 vérins compact Ø25x25mm</li> <li>• 2 détecteurs magnétiques</li> <li>• Cellule analogique Laser</li> </ul>
<b>Operculation (Poste 4)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moto-réducteur mono 217tr/m</li> <li>• Cartouche chauffante 300 W 230V</li> <li>• Thermocouple</li> <li>• Vérin compact Ø25x25mm</li> <li>• Lame de coupe</li> <li>• Ressort de compression</li> <li>• 2 détecteurs magnétiques</li> <li>• Fourche optique</li> </ul>
<b>Évacuation rebus (Poste 5)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérin iso Ø20x80mm</li> <li>• Détecteur magnétique</li> </ul>
<b>Évacuation dosettes (Poste 6)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 vérins compacts Ø25x25mm</li> <li>• 4 détecteurs magnétiques</li> <li>• Fourche optique</li> </ul>

Pupitre

Coffret électrique

Poste 1

Poste 3

Poste 4

Poste 5

Poste 6



## CONSOMMABLES

<b>Carton 4000 dosettes</b>	Avec rouleaux de papier operculage	
	Réf.6510D0001	Dosettes couleur Noire
	Réf.6510D0002	Dosettes couleur Marron
	Réf.6510D0003	Dosettes couleur Vert
	Réf.6510D0004	Dosettes couleur Bleu
<b>20 Kg de café</b>	Par sachets de 1kg	
	Réf.6510CC001	Goût MOKA
	Réf.6510CC002	Goût VENEZIA
	Réf.6510CC003	Goût BANA
	Réf.6510CC004	Goût PÉROU
<b>Balance électronique</b>	Réf.6510OU001	Précision 0.01 gr
<b>Cafetière à dosettes</b>	Réf.6510OU002	Selon arrivage

## VARIANTE & OPTIONS

<b>Pack EcolCafé</b> Réf.6510PK001	La machine Ecolcafé est disponible en pack incluant des consommables	
	Réf.6510VA221	Machine de production de dosette de café
	Réf.6510D0001	Carton de 4000 Dosettes couleur Noire
	Réf.6510CC001	20 sachets de 1 kg de café Goût MOKA
	Réf.6510OU001	Balance électronique Précision 0.01 gr
	Réf.6510OU002	Cafetière à dosettes
<b>*Options</b>	Réf. 6000OP001: Cartérisation	
	Réf. 6000OP002 : Chargeur 600 capsules	
	Réf. 6000OP004 : Option thé	
	Réf. 6000OP006 : Travail en ligne	

