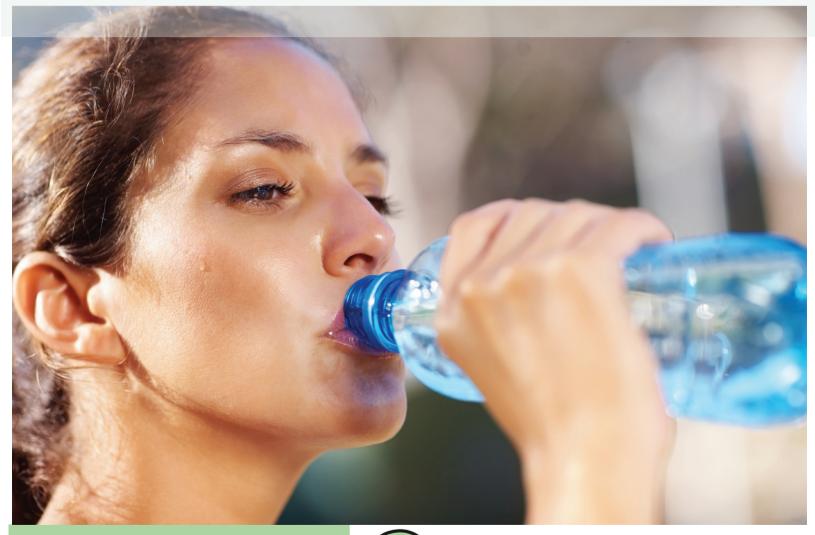
Mesurer les propriétés des boissons & des emballages.













À PROPOS DE RYCOBEL: 3 DIVISIONS

Le groupe Rycobel est une entreprise dynamique en pleine croissance. Les activités de Rycobel sont composées de 3 divisions.







Mesurer Améliorer

Service

NOTRE MISSION: ACCROÎTRE VOTRE COMPÉTITIVITÉ

Rycobel contribue à accroître votre compétitivité par la fourniture et l'entretien d'équipements de mesure et d'amélioration des caractéristiques des produits. Fidèle à sa mission, Rycobel conclut des partenariats qui apportent à ses clients une valeur ajoutée. L'objectif de Rycobel est de réfléchir à des solutions adéquates avec le client à propos de l'entreprise ou aux nécessités techniques afin d'arriver à un avantage concurrentiel.

"Cela fait plusieurs années que nous travaillons avec Rycobel. Pour chaque question posée ils nous apportent expertise et conseils. Nous sommes bien suivis et pouvons compter sur leur support continu." Lano NV

ISO CERTIFICATION

Au cours des 40 dernières années, Rycobel a acquis de l'expérience et des connaissances dans de nombreux secteurs industriels. La certification ISO 9001 garantit un respect des procédures de qualité afin de répondre à vos attentes.

NOS VALEURS: L'ESSENCE DE NOTRE CULTURE D'ENTREPRISE

- Intégrité
- Expérience
- Engagement
- Travail d'équipe
- Serviabilité

NOTRE ÉQUIPE TECHNIQUE

Notre équipe de collaborateurs et ingénieurs expérimentés travaillent ensemble afin de vous offrir la solution optimale et support nécessaire.

- Entretien et étalonnage de vos équipements
- Installation de solutions clés
- Réparations sur site
- Contrats de service
- Démarrage sur site
- Formation sur site
- Support téléphonique avec un expert technique



Le management de Rycobel : Frederik Castelain, Kurt Rommens en Vincent Rius



Le siège social de Rycobel est situé à Deerlijk.



Boissons & Emballage



Le contenu et contenant des boissons sont strictement lié. Le contenant remplit de nombreuses fonctions et doit satisfaire à différentes conditions. Nous fournissons tous les équipements de contrôle des boissons pour tester le produit et pour vous apporter une qualité irréprochable.

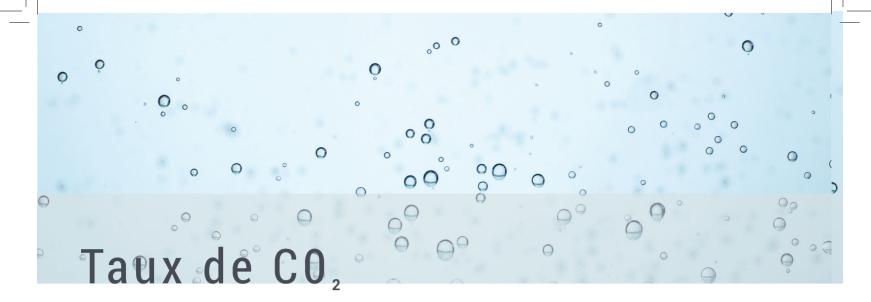
La qualité des boissons et de l'emballage ne peut être vu ou contrôlé séparement de nos jours. Ces deux domains sont les parties inséparables de la QA s'influant mutuellement.

- Mesure du taux de CO2
- Carbonatation
- Force de torsion et d'ouverture
- Mesure de pression
- Mesure de pression
- Essais d'emballage

RYCOLAB

RYCOLAB est notre propre gamme d'équipements d'essai innovants pour mesurer les caractéristiques des produits telle que le papier, le tissu, le carton et la préparation des échantillons. L'interface simple et intuitive améliore le fonctionnement de nos équipements d'essai. Tous nos appareils sont conformes aux normes internationales.





Taux de CO₂

Le goût ainsi que la durée de vie du produit sont affectés par la quantité de CO_2 dissous dans le produit. Un procédé de mesure fiable est la base pour maintenir une teneur en dioxyde de carbone uniforme dans la bière, l'eau gazeuse et les boissons non gazeuses et non alcoolisées.

La demande d'un dispositif de mesure du CO₂ précis et indépendant de l'utilisateur, a conduit au développement des secouses automatiques 'CO₂ tester CO₂MS'. La secoueuse CO₂MS est l'appareil le plus efficace pour les installations modernes d'embouteillages.



Le testeur de CO_2 CDA MK-6 calcule la teneur de dioxyde de carbone dans les boissons . La teneur en CO_2 est calculée à partir des mesures de pressions et de températures. Les résultats de ces mesures sont transférer à la secoueuse par l'intermédiaire de l'interface.

Testeur Optique du veillissement (OST)

The Optical Shelf Life Tester combine la fonctionnalité non destructive de la mesure optique avec une méthode de mesure précise du taux de CO_2 , fournissant, ainsi une nouvelle application intéressante .

La méthode optique est utilisée pour le suivi du processus ainsi qu'une mesure très précise de l'étalonnage du système et du taux en dioxyde de carbone.

Testeur de CO2 pour fûts, réservoirs ou ligne

Le $\mathrm{CO_2}$ Tank & Keg testeur calcule automatiquement la teneur en $\mathrm{CO_2}$ dans un réservoir ou un fût.

Pour assurer la qualité du produit final, il est essentiel de vérifier la teneur en CO_2 dans les différentes étapes du processus de production. L'unité est facile à connecter sur un réservoir de la ligne de production ou sur le récipient pour un échantillonnage de produits. Avec le manomètre de CO_2 précis et compact, on mesure simultanément la pression et la température. Le calcul du CO_2 se fait automatiquement.











Testeur de Carbonatation pour fontaine

Le Cup Tank carbonation mesure la température, la pression et le taux de CO_2 sur les systèmes de distribution de boissons, les réservoirs et les fûts. L'entretien et réglage des systèmes de boissons pour fontaine nécessite des instruments robustes pour des mesures rapides et précises de carbonatation. The Cup Carbonation Tester (CCT) combine un fonctionnement simple avec une nouvelle jauge de CO_2 extrêmement précise et compacte pour une pression simultanée et mesure également la température et le calcul des émissions de CO_2 .



Bouteille Etalon

La bouteille de contrôle est utilisée pour contrôler la pression et la température sur les têtes de mesure de taux de CO₂ basé sur la loi physique Henry-Dalton.



Carbonation

Carbonateur de laboratoire

Le système de carbonatation de laboratoire (LCS) est utilisé pour des études de carbonatation précises et préparation des échantillons sur des bouteilles et des canettes.

Chaque boisson a son propre contenu de dioxyde de carbone pour que le goût et la saveur soient développés de manière optimale. Le ystème carbonate les échantillons des boissons de façon individuelle avec une teneur en CO_2 pré-définie précise.





Couplemètre automatique TMS 5010

Le TMS 5010 est l'instrument idéal pour le développement, la conception, le dimensionnement et l'approbation des bouchons à vis. Développé en collaboration avec l'industrie, il est utilisable aussi bien en laboratoire qu'en production. Cet équipement satisfait à toutes les exigences des procédures standards.

Le TMS 5010 détermine le couple de façon automatique. Différents programmes sont paramétrables comme, l'ouverture et la fermeture des bouteilles jusqu'à un couple. L'interface opérateur est personnalisable. Cet équipement est entièrement automatique et permet la mesure de l'angle d'application.



Cette version manuelle détermine la force de fermeture et d'ouverture des bouteilles pour de nombreux tests de routine où les procédures requises sont moins précises. Le TMS2000 est la solution appropriée en terme de qualité de mesure et de coût.



TorqTraQ® mesure de couple fiable/mobile et rapide

Le TorqTraq mesure le couple d'ouverture de manière simple, fiable et pour un coût modique. La conception d'embouts personalisés assure une connexion précise entre le TorqTraq et le couple et améliore ainsi la fiabilité des mesures.





Orange Bottle

La Orange Bottle est conçue pour pouvoir vérifier la bonne mesure des équipements de mesure de couple. Elle est construite en utilisant des aimants permanents de forte intensité pour une durée de vie exceptionnelle et des résultats fiables au cours du temps.





Mesureur de pression pour bouteilles PET et verres a couronnes

Le testeur de pression de bouteille s'attache facilement à des bouteilles en verre avec fermetures couronnes ou des bouteilles en PET. Il perfore la fermeture. La pression interne peut être lue à partir du manomètre numérique ou analogue.

Mesureur de pression sur canettes

Le testeur de pression s'attache ergonomiquement sur les boîtes de boissons. Il perfore l'excentrique du couvercle supérieur de la boîte (pour un perçage approprié à l'extérieur de la zone de la baque de traction).



Pasteurisateur thermographe

Pour les producteurs de boissons pasteurisées, le suivi du processus de pasteurisation est essentiel. Le thermographe simplifie cette tâche. Cet équipement, destiné au suivi des boîtes et des bouteilles, utilise des sondes de température. Montées sur les récipients originaux, elles les accompagnent dans le tunnel de pasteurisation. Un récepteur de données associé à la ligne de pasteurisation, enregistre les valeurs Pu (unités de pasteurisation). Un PC, équipé d'un logiciel structuré, analyse les données mesurées et les présente sous forme de graphique. Avec ce système, il est possible d'afficher un nombre illimité de sondes.





Testeur stabilité de mousse

La stabilité de la mousse est un paramètre important de qualité de la bière. La mesure de la stabilité de la mousse, cependant, a été jusqu'à présent laborieuse ou inexacte – ou les deux. La demande pour un dispositif de mesure de stabilité indépendant de l'utilisateur a conduit au développement du testeur de stabilité de mousse automatique.



Le suivi des fûts

Ce système surveille, soigneusement, le rinçage, le nettoyage et le remplissage des fûts. Incorporé dans un fût existant, il l'accompagne pendant la totalité du cycle. Le suivi des paramètres de pression et de température permet de juger de la qualité de ce cycle et de l'optimiser. De nombreuses réductions de frais sont obtenues ainsi.





Test d'ouverture (OPT)

Lors du remplissage des bouteilles et pour la production des bouchons, le comportement des capsules à l'ouverture est extrêment important. Le OPT ouvre, d'une manière très rapide et reproductible, la capsule selon le – pas de vis original. Au cours de l'ouverture, la torsion, l'angle d'ouverture, le déplacement vertical, ainsi que la pression et la temperature sont mesurés. Le OPT n'exerce pas de pression verticale sur la fermeture et permet de visualiser un effect 'blow-off'. Pour effectuer le test, un goulot de bouteille scié est monté sur une bouteille d'essai. Le OPT ferme la bouteille, comprime l'ensemble et après une courte période ouvre la capsule.



Les tests des récipients nécessitent souvent des séquences de pression définies. L'IPPS peut être programmé avec jusqu'à 99 séquences de pression différentes. La programmation peut être effectuée par l'opérateur. Aucune connaissance particulière n'est nécessaire. Une fois programmées, les séquences de pression peuvent être sélectionnées et activées. La durée d'une séquence peut varier d'une seconde à l'autre. Des répétitions sont également possibles.

Testeur de fermeture

La résistance à la pression intérieure doit être testée fréquemment, mais au moins, lorsqu'une nouvelle conception de fermeture doit être introduite. Cet equipement vous donne l'opportunité d'effectuer en toute sécurité et d'observer l'essai test sous l'eau dans un réservoir en plastique resistant. La deuxième fonction du Closure Tester est l'essai 'Top Load Vent Test'. Cela implique de tester la résistance contre les fuites alors qu'une forte force verticale est appliquée à la fermeture, simulant ainsi l'empilage des récipients (bouteilles ou boîtes) dans des plateaux. Ce test est effectué sous l'eau dans un réservoir. Vous aurez besoin de l'IPPS pour ces deux tests.





Essais D'Impact

Le Drop/Cart Tester est un appareil de test conçu pour réaliser deux tests de résistances différentes: test d'Impact et test de résistance à la chute (CART). L'appareil permet la chute répétée d'un spécimen sur une plaque d'enclume simple à partir de hauteurs croissantes. Le second permet une chute répétée mais à hauteur fixe.



Banc de traction universel

Une machine d'essai universelle ou un testeur de traction sont utilisés pour mesurer les contraintes en traction et la résistance à la compression des matériaux. Il porte ce nom du fait qu'il peut effectuer de nombreux tests standards, y compris des tests de traction , de compression, de pelage flexion pour une large gamme de matériaux.



Essais de compression des boîtes

RYCOLAB

Ce testeur de compression est utilisé pour effectuer des tests de compression sur des boîtes en carton ondulées. La boîte ondulée ou l'emballage à tester doit être placé et centré dans la plaque inférieure du testeur de compression. Lorsque le test commence, la plaque supérieure se déplace vers le bas et une charge commence à être appliquée à l'échantillon. Cette force est capturée au moyen des trois cellules de charge situées sous la plaque inférieure. Lorsque le système détecte la rupture de l'échantillon, la plaque supérieure revient à la position initiale à la vitesse maximale.



Nos autres départements





- Électricité statique
- Souffler et sécher intelligement
- Traitement de surface
- Dépoussiérér sans contact

www.rycobel.com/fr/ameliorer

Nous vous aidons avec le meilleur Service.



- Installation
- Service calibratoin
- Qualification d'équipements: IQ, OQ, PQ
- Diagnostic: Nous analysons votre processus de production pour l'électricité statique et la consommation d'air comprimé.
- Réparation et service après vente
- Formation
- Vous avez des questions techniques ?
 N'hésitez pas à nous contacter directement par téléphone au +32 (0)56 78 21 70.

www.rycobel.com/service

L'académie Rycobel

En misant sur la formation et le coaching, tout le monde peut devenir un expert dans sa profession ou dans un domaine.

Nos employés sont des professionnels passionnées qui partagent leur passion et expérience pour vous aider à atteindre vos objectifs professionnels.

Nous avons composé une équipe expérimentée de techniciens et d'experts avec leur propre discipline. Grâce à leur forte connaissance des produits, du marché et des années d'expériences dans l'industrie, ils sont qualifiés et disponible pour vous conseiller.





INFO@RYCOBEL.COM | WWW.RYCOBEL.COM | T +32 (0)56 78 21 70

INFO@EQUINTECH.COM | WWW.EQUINTECH.COM | T +33 (0)3 28 40 22 17