

EC1



ENTRINDUNGS- MASCHINE

Für halbharte
und Hartkäse

Artikel-Nr
#017492

VORTEILE



Der Käse wird durch eine Vakuumpumpe auf dem Teller fixiert, was die Handhabung der Käse erleichtert



Die Maschine ist auf einem höhenverstellbaren Gestell und kann mit einem Hubwagen einfach transportiert werden



Ein einziges Werkzeug zur Entrindung der Oberfläche und der Järbseite



Teller mit variabler Geschwindigkeit

TECHNISCHE DATEN

DES GEPFLEGTEN PRODUKTES

STANDARD

- Käsedurchmesser 600 – 750 mm
- Dicke der Käselaibe 70 – 140 mm

OPTIONAL (BEI GEEIGNETEM ZUBEHÖR)

- Käsedurchmesser ab 300 mm
- Dicke der Käselaibe bis 230 mm

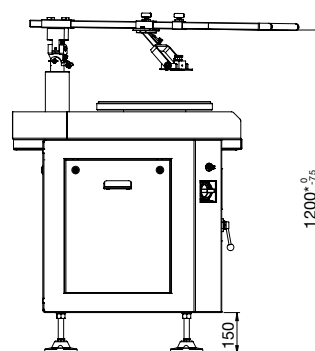
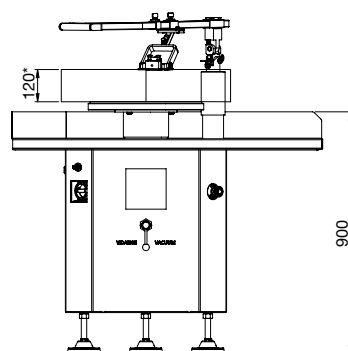
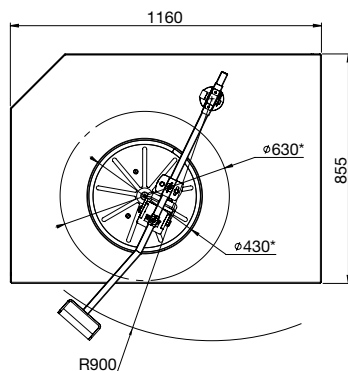
TECHNISCHE DATEN DER MASCHINE

- Befestigungsdruck der Käselaibe 0.6 bar
- Drehgeschwindigkeit des Tellers 0 – 100 t/min

STROM

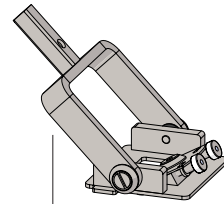
- Spannung 400 - 440 V
- Anzahl Phasen 3L + N + PE
- Frequenz 50Hz
- Installierte Leistung 1.5 kW
- Vorgeschalteter Begrenzer 16A

Anmerkung: Die angegebenen Werte sind als Richtwerte anzusehen, die jederzeit an spezifische Kundenwünsche angepasst werden können.

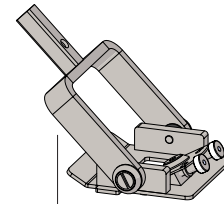


* Standardwerte.
Abhängig von den gewählten Optionen

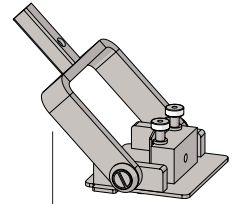
ZUSÄTZLICHE WERKZEUGE: ABSTREIFBLATT ODER VERSTELLBARES SCHÄLMESSER



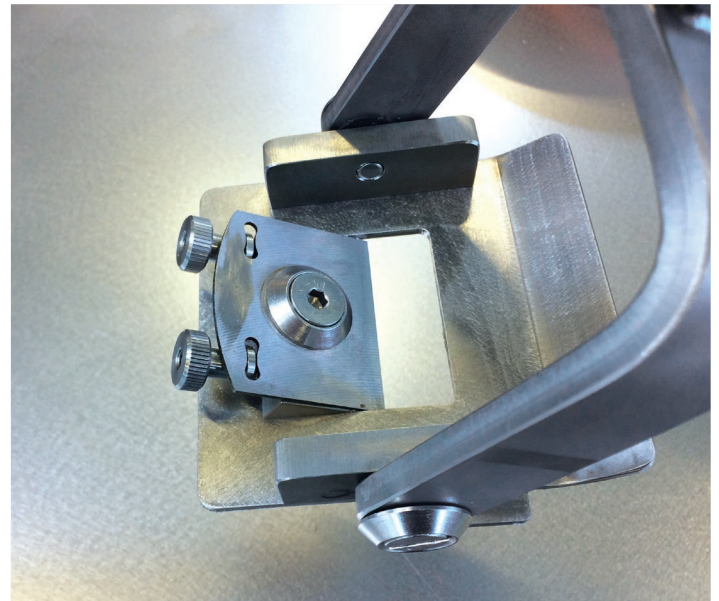
Schälmesser 30°



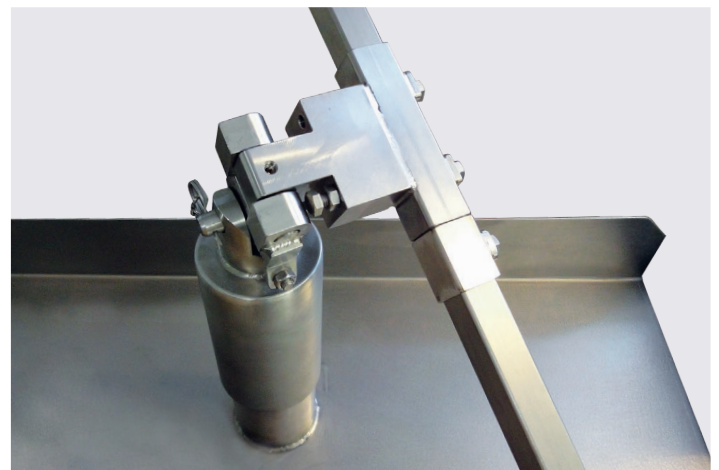
Schälmesser 30°
mit Eingangsschlitten



Abstreifblatt 90°



ROBUSTE KONSTRUKTION UND LEICHTERE REINIGUNG



Vielseitig und flexibel im Dienste der Qualität

© 2011-2017 JNJ automation SA, Alle Rechte vorbehalten, Die in diesem Dokument aufgeführten Produkte und Spezifikationen können jederzeit ohne Vorankündigung verändert werden



JNJ automation SA
Impasse de la Maladaire 5
Case postale 208
CH-1680 Romont
Switzerland

Tél +41 26 656 9000
Fax +41 26 656 9001
Mail info@jnj.swiss
Web www.jnj.swiss