



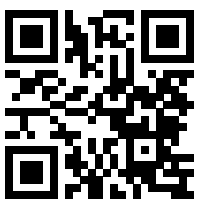
EC1



MACHINE À ÉCROÛTER

Les fromages à pâte
dure et mi-dure

Article JNJ
#017492



Informations
complémentaires

AVANTAGES



Le maintien de la meule sur le plateau par vacuum (pompe à vide) permet une manipulation aisée du fromage



Machine sur embase réglable avec possibilité de déplacement par transpalette



Un seul outil pour l'écroutage de la surface et du talon de la meule



Plateau à vitesse variable

DONNÉES TECHNIQUES

PRODUIT TRAITÉ

STANDARD

- Diamètre meules 600 – 750 mm
- Épaisseur des meules 70 – 140 mm

OPTION (AVEC ACCESSOIRES ADAPTÉS)

- Diamètre meules dès 300 mm
- Épaisseur des meules Jusqu'à 230 mm

CARACTÉRISTIQUES MACHINE

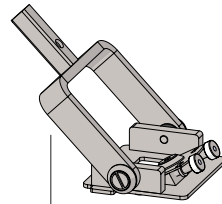
- Pression de maintien de la meule 0.6 bar
- Vitesse de rotation du plateau 0 – 100 t/min

ÉLECTRICITÉ

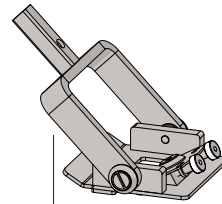
- Tension 400 - 440 V
- Nombre de phases 3L + N + PE
- Fréquence 50Hz
- Puissance installée 1.5 kW
- Protection en amont 16A

Note : Les valeurs indiquées ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent bien-entendu être adaptées selon les besoins propres à chaque client.

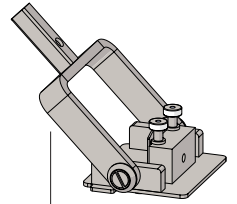
VARIANTES D'OUTILS DISPONIBLES : RÂCLOIR OU ÉPLUCHEUR RÉGLABLE



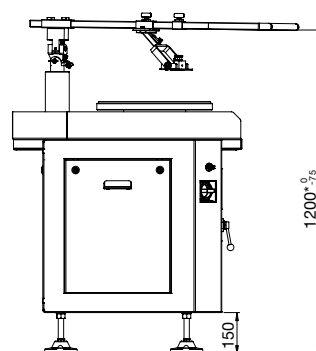
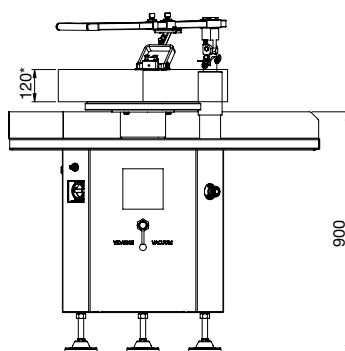
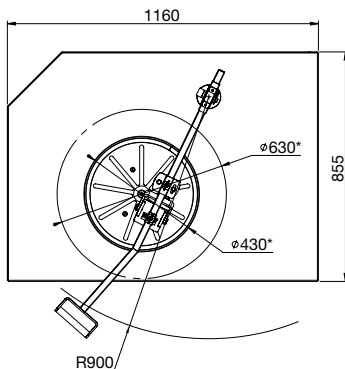
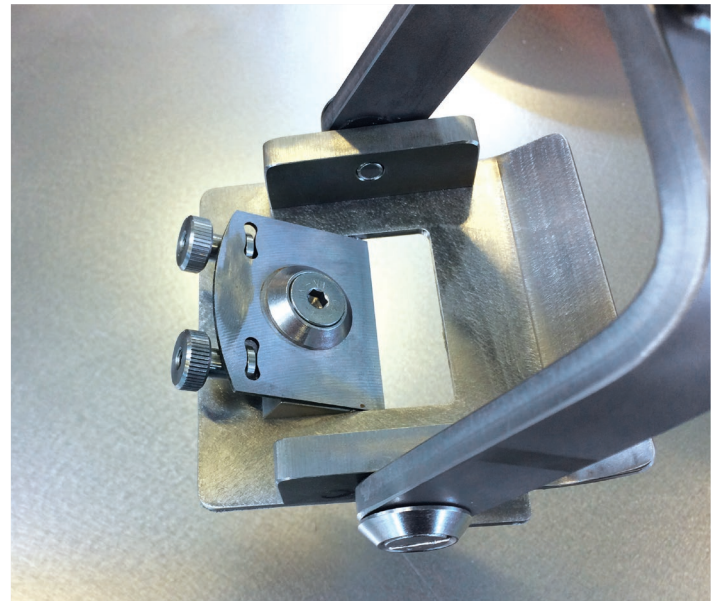
Éplucheur 30°



Éplucheur 30°
avec patin d'entrée

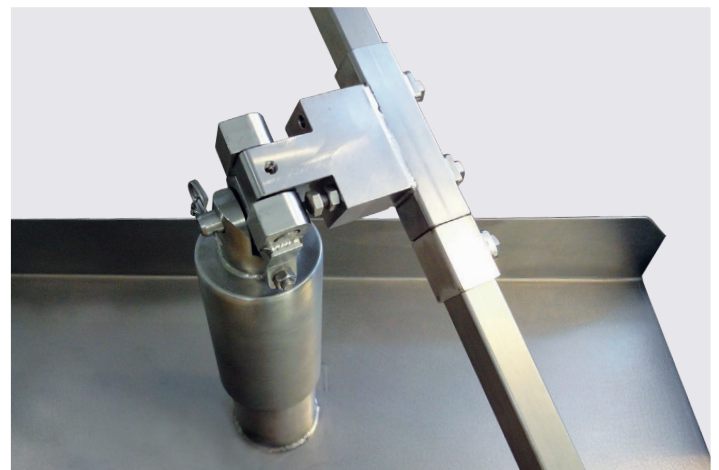


Racleur 90°



* Valeurs standard.
Dépend des options choisies.

CONSTRUCTION SOLIDE ET NETTOYAGE FACILITÉ



© 2011-2017 JNJ automation SA, tous droits réservés. Les produits et spécifications présentés dans ce document sont susceptibles d'évoluer à tout moment et sans préavis



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

L'innovation au service de la tradition