



# EC1 ASPIRATION



Informations complémentaires



## MACHINE À ÉCROÛTER

Les fromages à pâte dure et mi-dure avec aspiration et bac de récupération des déchets

Article JNJ  
#034524

## 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

2 EN 1

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



Plateau à vitesse variable

# EC1

## MACHINE À ÉCROÛTER AVEC SYSTÈME D'ASPIRATION

Toujours à la recherche de nouvelles solutions permettant d'optimiser votre travail quotidien, nous avons développé un système d'aspiration et de récupération des déchets à notre écroûteuse EC1.

Le tube suceur aspire le copeau directement sur l'outil et les déchets sont stockés dans le

bac plastique mis sous dépression par l'aspirateur. La zone de travail est ainsi plus propre et pendant et après l'opération.

Le système est également disponible en kit à installer sur votre écroûteuse de type EC1.

Depuis plus de 10 ans, JNJ automation développe et construit des machines fiables, flexibles et adaptées aux exigences de ses clients. L'essayer, c'est l'adopter.

*L'innovation au service de la tradition*



## CONCEPTION GLOBALE

Ammenée à son état le plus fonctionnel, la machine est très facile à nettoyer

Le plateau, le bras et les couteaux sont démontables et interchangeables simplement et rapidement

Un système de vacuum garantit un excellent maintien de la meule sur le plateau, sans abîmer le produit

La vitesse de rotation du plateau est variable en fonction du type de fromage à écroûter



## SYSTÈME ASPIRATION & RÉCUPÉRATION

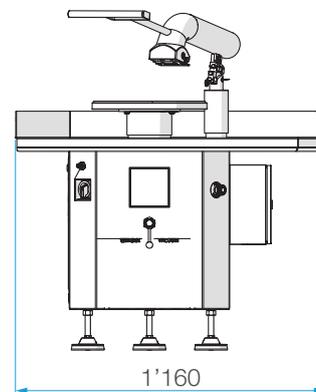
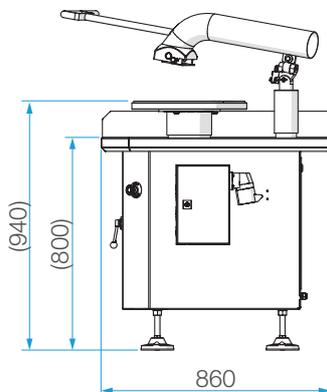
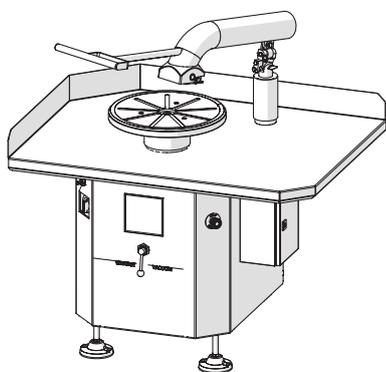
L'aspirateur crée une dépression dans le bac de récupération

Les déchets sont aspirés et stockés dans le conteneur

Il est possible de travailler avec plusieurs bacs en permettant simplement le couvercle et la chambre de dépression d'un conteneur à l'autre

# ENCOMBREMENTS

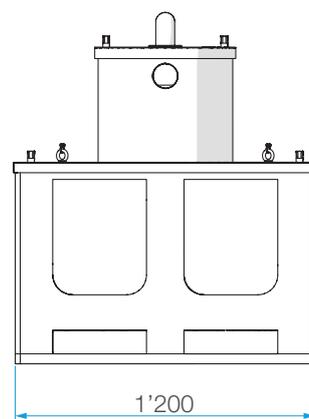
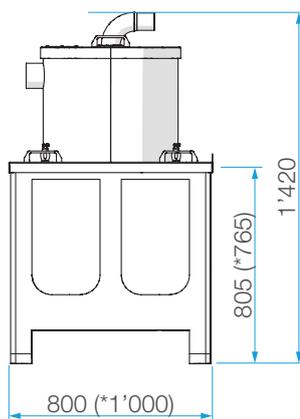
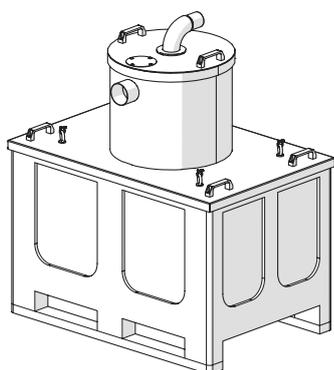
## ÉCROÛTEUSE



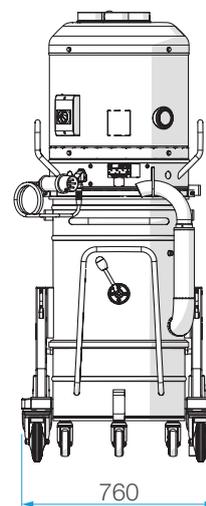
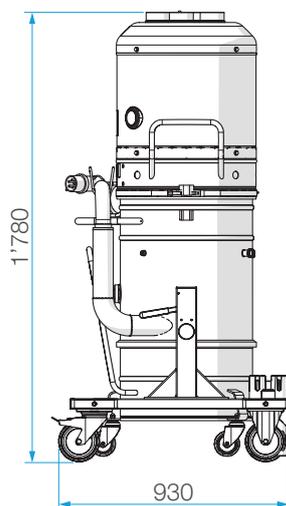
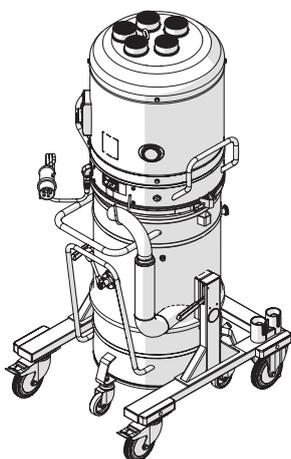
## BAC DE RÉCUPÉRATION

Version 1: 525 litres

\* Version 2: 610 litres



## ASPIRATEUR





## OUTILS ET ACCESSOIRES

Nous pouvons vous proposer plusieurs types d'outils et accessoires adaptés aux fromages que vous produisez

Selon le format du fromage, différents plateaux vacuum sont disponibles

Le couteau «éplucheur» avec ou sans patin d'entrée permet d'enlever l'entier de la couenne

Le couteau «racleur» effectue un raclage en surface uniquement

Tous les outils permettent de régler finement la profondeur du couteau

## DONNÉES TECHNIQUES

### ENCOMBREMENTS

- Selon les schémas de la page précédente

### CARACTÉRISTIQUES (écrouteuse)

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

### CARACTÉRISTIQUES (aspirateur)

- Niveau sonore 70 dB
- Volume d'aspiration 495 m<sup>3</sup> / h
- Dépression 7 Kpa

### ELECTRICITÉ (écrouteuse)

- Tension 400 - 440 V
- Nombre de phases 3L + N + PE
- Fréquence 50Hz
- Puissance installée 1.5 kW
- Protection en amont 32 A

### ELECTRICITÉ (aspirateur)

- Tension 400 V Triphasé, 50 Hz
- Puissance maximum 4 kW

## EN FONCTIONNEMENT

### PRODUIT TRAITÉ

#### STANDARD

- Diamètre meules 600 – 750 mm
- Epaisseur des meules 70 – 140 mm
- Part de la matière retirée du produit env. 4%  
(Dépend du réglage profondeur couteau)

### OPTION (avec accessoires adaptés)

- Diamètre meules Dès 300 mm
- Epaisseur des meules Jusqu'à 230 mm

### RÉCUPÉRATION

- Nombre de bacs 1 (Supp. disponibles en option)
- Contenance du bac 525 litres (1'200 x 800) ou 610 litres (1'200 x 1'000)

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.

*L'innovation au service de la tradition*