

# MF1-30



Weitere Informationen



## HALBAUTOMATISCHE KÄSEPFLEGE- MASCHINE

Für mittelgrosse und  
kleine Käsereien

Artikel-Nr  
#033882

## VORTEILE



Das kompakte Format  
vereinfacht den Transport der  
Maschine in engen Gängen



Das Platten-Karussell ermöglicht  
eine kontinuierliche Pflege  
auch während die Käse  
ausgewechselt werden



Leichte Reinigung: Alle Teile,  
die in Kontakt mit dem Käse  
kommen, können ohne  
Werkzeug demontiert werden



Einfache und robuste  
Konzeption zur Verringerung  
der Wartung und der  
Unterhaltskosten

# MF1-30

## HALBAUTOMATISCHE KÄSEPFLEGEMASCHINE

Aufbauend auf unserer jahrelangen Erfahrung im Bereich der Käsepflege und nach zahlreichen Anfragen von Kunden haben wir uns entschieden, die MF1-30 zu entwickeln:

Diese halbautomatische, robuste und kompakte Maschine besteht mehrheitlich aus denselben Komponenten wie unsere Bestseller, die Käsepflegeroboter RF

Die Wahl anerkannter und bewährter Komponenten sorgt für höchste Zuverlässigkeit.

Denn eines ist sicher: um exzellente Produkte zu erzielen, muss der Käser seine Zeit dem Käse und nicht der Technik widmen.

Der Erfolg von JNJ Automation baut seit mehr als 10 Jahren auf folgender Philosophie auf: zuverlässige, flexible Maschinen, die auf die Bedürfnisse ihrer Kunden abgestimmt werden.

*Innovation im Dienste der Tradition*



## GESAMTKONZEPTION

Bei der Konzeption dieser Maschine wurde einer einfachen Handhabung, Reinigung und Wartung besondere Aufmerksamkeit geschenkt, um diese Vorgänge zu optimieren.

Sie ist sehr kompakt und dank ihrer 3 Räder mit grossem Durchmesser leicht auch über Schwellen zu schieben.

Das drehbare Vorderrad ist mit einer Bremse ausgerüstet.

Die Arbeitshöhe der Pflegestation beträgt 100 cm.



## KONSTRUKTION

Robuste und langlebige Konstruktion durch ein Monoblock-Chassis. Komplet aus Edelstahl 1.4301 gefertigt Mechanisch geschweißt

Hygiene: die Pflegestation ist mit glatten Schweissnähten versehen und gut zugänglich. Durch die leicht geneigte Arbeitsfläche fliessen Schmiere und Reinigungswasser optimal ab.

Das Karussell, die Platten, die Bürsten sowie die Seitenwände sind ohne Werkzeug abbaubar und vereinfachen dadurch die Reinigungsarbeiten

Die Brettstützen sind schwenkbar um beim Lagern der Maschine Platz zu sparen.



## PFLEGE

Multi-Platten-Karussell für unterbrechungsfreie Pflege.

Karussell, Platten, Oberflächen- und Jerbseitenbürsten können werkzeuglos Demontiert werden, was die Reinigung und den Wechsel der Bürsten und Platten für andere Käsegrößen vereinfacht.

Der Maschinen Operator kann seine Käse behandeln während die Maschine Automatisch Arbeitet.

Der Bürstendruck ist elektronisch verstellbar, während die Fersenbürste über ein mechanisches Spannsystem verfügt.



## WASSERBEHÄLTER UND PUMPEN

Zwei peristaltische Pumpen speisen unabhängig von einander die Bewässerung der Oberfläche und Rand.

Für eine perfekte Hygiene, besteht der Solekreislauf aus einem einzigen Silikonrohr, das

vom Tank bis zur Bewässerungsdüse führt.

Zwei leichte und einfach zu reinigende 16 l Kanister: einer für die Salzlake, der andere für die Rückführung der Schmiere.



## BEDIENUNG DER MASCHINE

Das Bedienungsfeld ist auf einer Edelstahlkonsole montiert. Dadurch wird der Arbeitsplatz nicht durch die Steuerung der Maschine behindert.

Die Bedienung erfolgt durch Knöpfe sowie auf einem Farb-Touchscreen.

Dessen moderne und ergonomische grafische Benutzeroberfläche macht die Bedienung intuitiv und effizient möglich.

Dank eines Stylos wird die Benutzung des Touchscreens erleichtert, dadurch bleibt der Bildschirm sauber.

## EINSTELLUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Einsatz einer SPS ermöglicht die Einstellung und Speicherung einer Vielzahl von Parametern. So können Sie alle

Pflegeeinstellungen Speichern :

- Zeit der Pflege.
- Druck der Oberflächenbürste.
- Drehgeschwindigkeit der Oberflächen- und Jerbseitenbürste genauso der Platten.

- Anzahl und Impulsdauer der Pumpen für die Oberflächen- und die Jerbseitenbürste.

# TECHNISCHE DATEN

## MASSE

▪ Länge	1'430 mm
▪ Breite des Fahrgestells (ca.)	790 mm
▪ Breite inkl. Schutzbleche (ca.)	990 mm
▪ Gesamthöhe	1'830 mm

## MASSE

▪ Reingewicht	365 Kg
▪ Gewicht mit voller	380 Kg

## STROM

▪ Bemessungsspannung (Toleranz± 5%) 3L+N+PE	400V AC
▪ Nennfrequenz	50/60 Hz
▪ Installierte Leistung	2 kW
▪ Verbrauch	0.4 kWh

# WÄHREND DEM BETRIEB

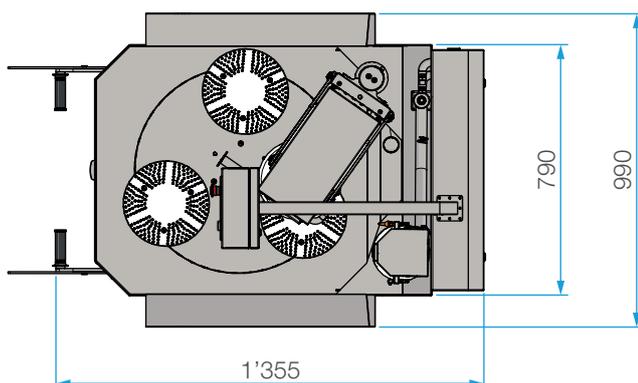
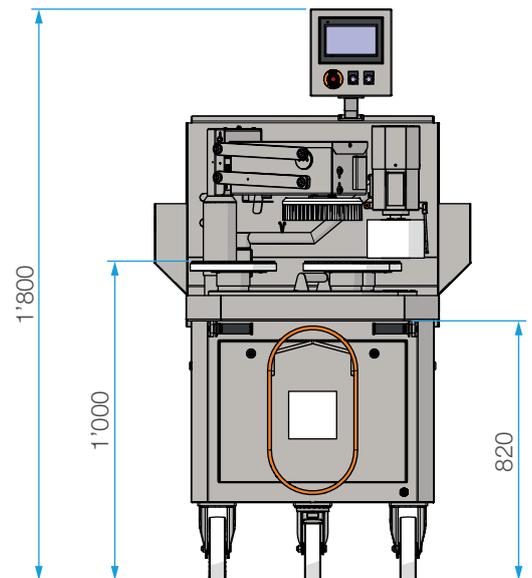
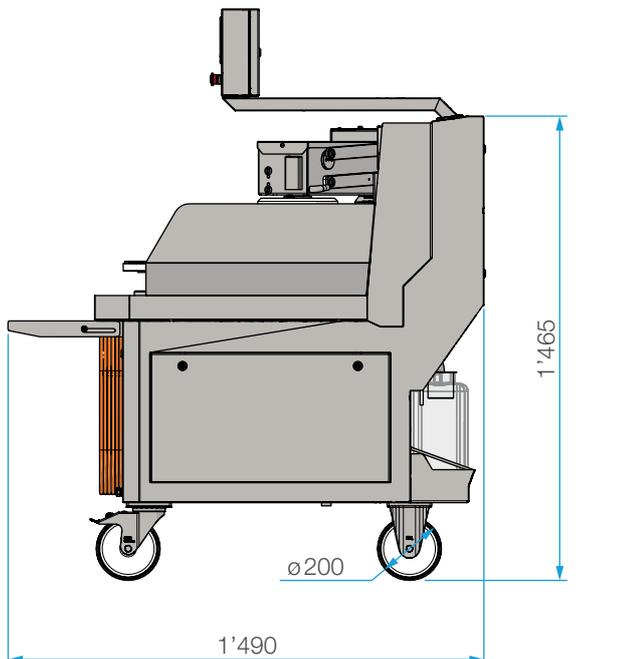
## ARBEITSTEMPO UND FASSUNGSVERMÖGEN

▪ Anzahl Käse pro Stunde (ca.) (Abhängig von der Pflegedauer)	550/ Stunde
▪ Fassungsvermögen des Salzlakenbehälters	16 Liter
▪ Fassungsvermögen des Auffangbehälters der Schmiere	16 Liter

## PFLEGESTATION

▪ Anzahl Platten auf dem Karussell	3 Platten
▪ Durchmesser der Käselaike (Min.-Max.)	200-400mm
▪ Hubhöhe max Oberflächenbürste	130mm
▪ <i>Die Anzahl Platten sowie die mögliche Grösse der Käselaike können an Ihre Bedürfnisse angepasst werden.</i>	

**Anmerkung:** Die angegebenen Werte sind als Richtwerte anzusehen, die jederzeit an spezifische Kundenwünsche angepasst werden können.  
\* Wert, der mit einer Sorgfalt von 3 Sekunden berechnet wurde, plus 2 Sekunden bis zur Fertigstellung an der Ferse.



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

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

© 2018 JNJ automation SA, alle Rechte vorbehalten. Die in diesem Dokument präsentierten Produkte und Spezifikationen können jederzeit und Vorankündigung abgeändert werden.