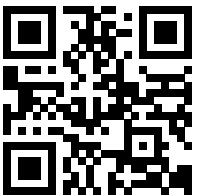




MF1-30



Informations complémentaires

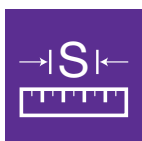


MACHINE DE SOINS SEMI-AUTOMATIQUE

Pour petites et moyennes fromageries

Article JNJ
#033882

AVANTAGES



Format compact facilitant les déplacements dans les couloirs étroits



Le carrousel à plateaux permet un soin sans interruption pendant la mise en place des fromages à traiter



Nettoyage aisé: tous les éléments en contact avec le fromage sont démontables sans outils



De conception simple et robuste afin de limiter les opérations d'entretien et réduire les coûts de maintenance

MF1-30

MACHINE DE SOINS SEMI-AUTOMATIQUE

Forts de nombreuses années d'expérience dans le domaine des soins des fromages et suite aux demandes répétées de notre clientèle, nous avons décidé de développer la MF1-30 : Une machine semi-automatique robuste et compacte qui partage un grand nombre de composants avec nos best-sellers,

les robots de soins RF : l'utilisation de composants reconnus et éprouvés assure ainsi une fiabilité à toutes épreuves.

Car une chose est sûre, pour atteindre l'excellence dans ses produits, le fromager doit pouvoir consacrer son temps à ses fromages et non à la technique.

C'est la philosophie qui a fait le succès de JNJ automation depuis plus de 10 ans : 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

La machine a particulièrement été étudiée afin d'optimiser son utilisation, son nettoyage et son entretien

Très compact, son châssis repose sur 3 roues de grand diamètre, facilitant ainsi le passage des seuils

La roue avant est pivotante et équipée d'un frein

La hauteur de travail sur les plateaux de soins est de 100 cm



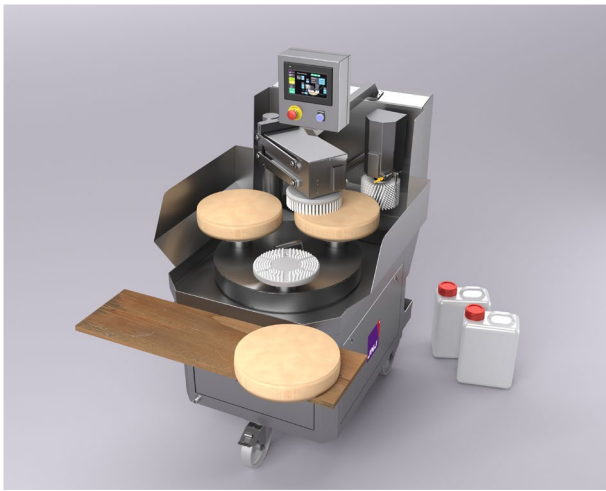
CONSTRUCTION

Construction robuste et durable grâce à un châssis monobloc entièrement en acier inoxydable 1.4301 mécano-soudé

Hygiénique : le poste de soin dispose de soudures lisses et est facilement accessible. Le plan incliné permet un écoulement optimal de la morge et de l'eau de nettoyage

Le carrousel, les plateaux, les brosses ainsi que les protections latérales se démontent sans outils, simplifiant ainsi les opérations de nettoyage

Les supports de planche sont pivotants, permettant un gain de place lors du stockage de la machine



SOINS

Système de carousel multi-plateaux pour des soins sans interruption

Le carousel, les plateau et les brosses surface et talon sont démontables sans outils, simplifiant leur nettoyage et l'installation d'accessoires adaptés au type de meules à soigner

L'opérateur peut manipuler les meules tout en laissant la machine effectuer le soin automatiquement

La pression de la brosse surface est réglable électroniquement tandis que la brosse talon dispose d'un système de tension manuel



RÉSERVOIRS & POMPES

Deux pompes péristaltiques alimentent indépendamment les systèmes d'arrosage sur le talon et la surface de la meule, pour un réglage précis et adapté au souhaits du fromager

Deux bidons de 16 litres légers et facilement nettoyables : le premier contient la saumure tandis que le second assure la récupération de la morge

Pour une hygiène parfaite, le circuit d'acheminement de la saumure est constitué d'un seul tube en matière silicone alimentaire, ceci du réservoir à la buse d'arrosage



UNITÉ DE DIALOGUE

Le panneau de commande monté sur une potence inox, permet le pilotage de la machine sans gêner l'espace de travail

Le pilotage de la machine est assuré par des commandes physiques ainsi qu'un écran tactile couleur

L'interface graphique moderne et ergonomique offre un pilotage efficace et intuitif de la machine

Grâce à un stylet réversible, l'utilisation de l'interface est facilitée, permettant également de préserver l'écran des saletés

PARAMÉTRAGES

L'utilisation d'un automate programmable permet le réglage et le stockage d'un grand nombre de paramètres. Ainsi, tous les réglages de soins peuvent être mémorisés dans des recettes :

- Le temps de soins
- La pression de brosse surface

- La vitesse de rotation des brosses talon et surface et plateaux
- Le nombre et la durée d'impulsions des pompes à saumure talon et surface

DONNÉES TECHNIQUES

ENCOMBREMENTS

▪ Longueur	1'430 mm
▪ Largeur châssis (env.)	790 mm
▪ Largeur avec tôles de protection (env.)	990 mm
▪ Hauteur (totale)	1'830 mm

MASSE

▪ Poids à vide	365 Kg
▪ Poids avec les pleins	380 Kg

ELECTRICITÉ

▪ Tension assignée (tolérance $\pm 5\%$) 3L+N+PE	400V AC
▪ Fréquence assignée	50/60 Hz
▪ Puissance installée	2 kW
▪ Consommation	0.4 kWh

EN FONCTIONNEMENT

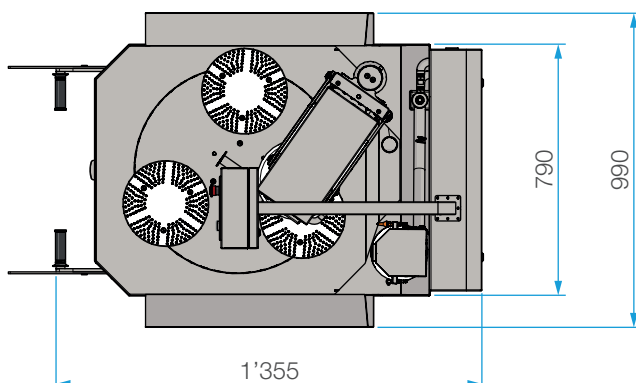
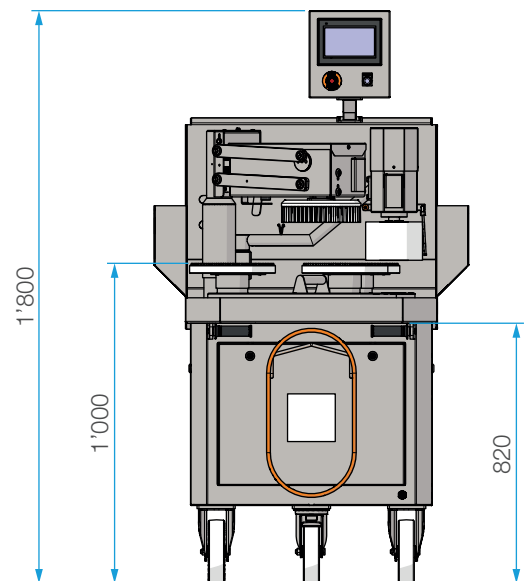
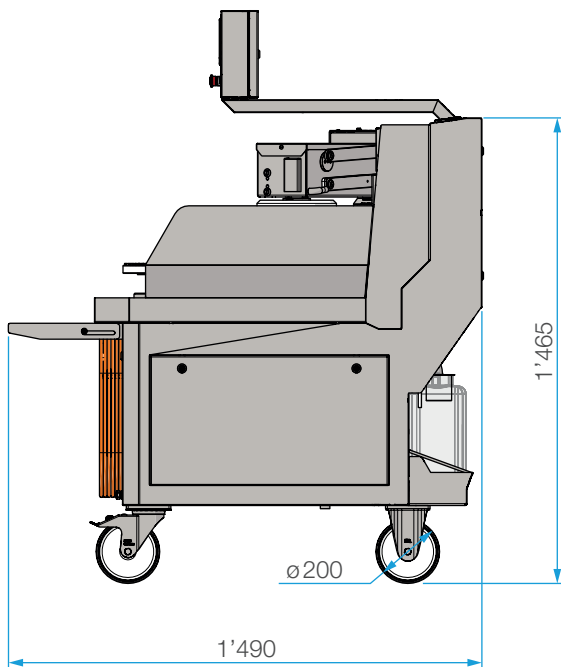
CADENCE DE TRAVAIL ET CONTENANCES

▪ Nombre de meules traitées à l'heure (env.) (Dépend des réglages des soins)	200 à 400/h
▪ Contenance bac à saumure	16 litres
▪ Contenance bac de récupération de morge	16 litres

POSTE DE SOINS

▪ Capacité du carrousel	3 plateaux
▪ Diamètre des meules traitables (min-max)	250 - 400 mm
▪ Course brosse surface (max)	130 mm
▪ <i>Le nombre de plateaux ainsi que les tailles de fromages peuvent être adaptés selon vos besoins.</i>	

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.



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