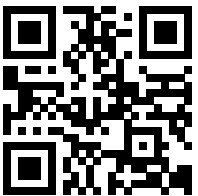




MF1-30



Informations complémentaires

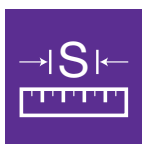


MACHINE DE SOINS SEMI-AUTOMATIQUE

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'expériences dans le domaine des soins des fromages et suites aux demandes répétées de notre clientèle, nous avons décidé de développer la MF1-30 :

Une machine semi-automatique robuste et compact qui partage une grande partie de ses

composants avec nos best-sellers, les robots de soins RF. Cette solution assure ainsi une fiabilité à toutes épreuves, avec l'utilisation de composants reconnus et éprouvés.

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



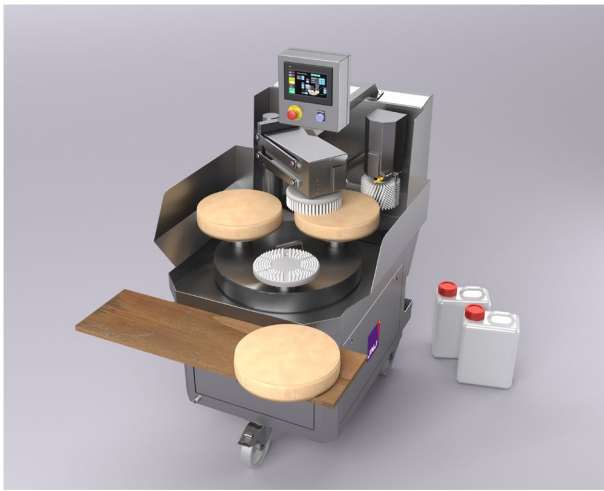
CONSTRUCTION

Châssis monobloc entièrement en acier inoxydable 1.4301 mécano-soudé

Construction robuste et durable

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 pour rendre l'opération de nettoyage efficace et rapide



SOINS

Système de carousel à trois plateaux pour des soins sans interruption

L'opérateur peut changer de fromage, le retourner ou le remettre en rayon, tout en laissant la machine effectuer le soin automatiquement

Le carousel ainsi que les brosses sont démontables sans outils, ce qui simplifie l'installation d'accessoires différents si plusieurs types de produits sont soignés

La pression de la brosse surface est paramétrable automatiquement selon le type de fromage traité



RÉSERVOIRS & POMPES

Deux pompes péristaltiques alimentent indépendamment les systèmes d'arrosage sur le talon et la surface de la meule

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

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



UNITÉ DE DIALOGUE

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 couleur tactile

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

PARAMÉTRAGES

Grand nombre de paramètres réglables tels que :

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

Tous ces réglages peuvent être mémorisés dans des recettes afin d'être facilement rappelés selon les types de meule à traiter

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

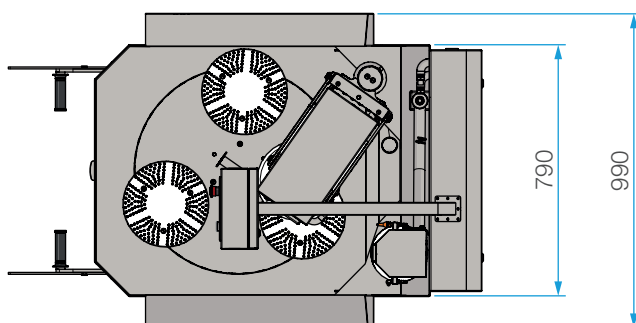
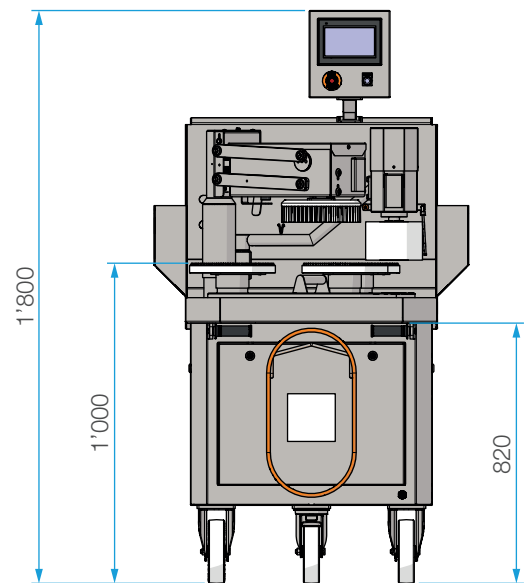
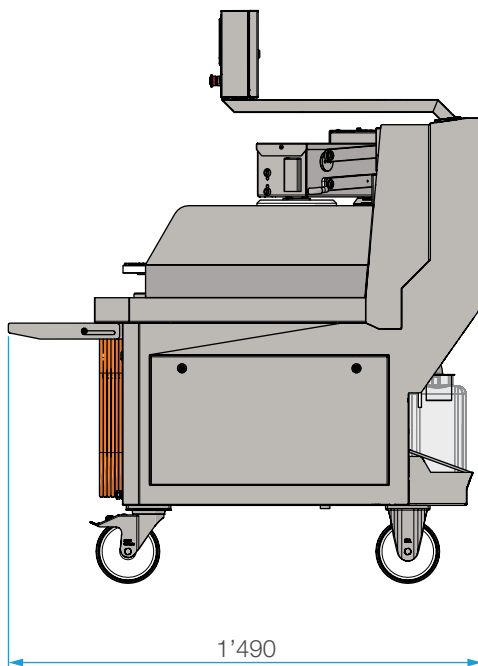
CADENCE DE TRAVAIL ET CONTENANCES

▪ 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

▪ Nombre de plateaux sur le carrousel	3 plateaux
▪ Diamètre des meules traitables (min-max)	250 - 400 mm
▪ Hauteur des meule traitables	60 - 120 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