



FR321 / 331

HEISSLUFTSCHRUMPFTUNNEL

SCHMALE/BREITE VERSION, DREI HEIZZONEN



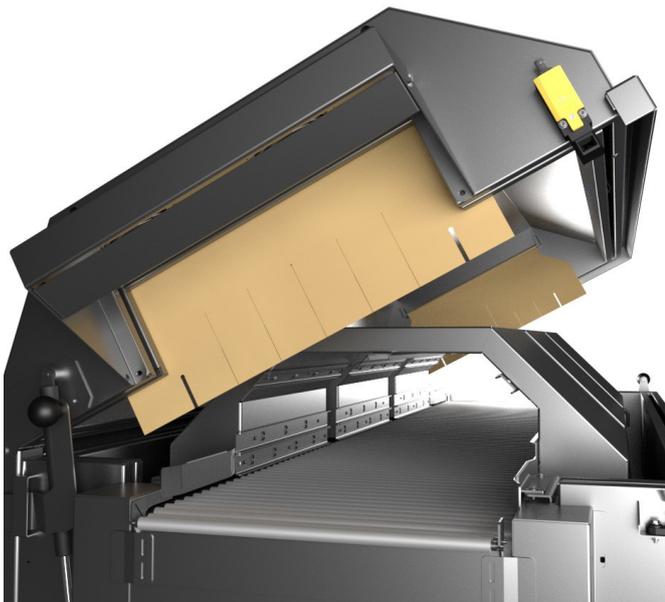
PRÄSENTATION

Der schmale FR321, und der breite FR331-Schrumpftunnel mit 3 Heizzonen eignen sich für alle Arten von Barriere- und Nicht-Barriere-Schrumpffolien.

In Verbindung mit dem neuen Steuersystem der ES101 Verpackungsmaschine werden die Einstellungen für die Temperaturen der verschiedenen Heizzonen, sowie die Geschwindigkeit des Förderbandes ferngesteuert.

Dank der Speicherung von Parametern in den Produktrezepten der ES101, entsteht eine erhebliche Zeitersparnis bei Produktionsänderungen.

Die zahlreichen verfügbaren Optionen ermöglichen die Anpassung eines Standardmodells an Besonderheiten Ihrer Produktion.



TRANSPORTBAND

Transportkette mit rotierenden, silikonbeschichteten Rollen

Die Rotation der Rollen verbessert die Wärmeübergabe an die Schrumpffolie und optimiert somit den Schrumpfeffekt

Transportgeschwindigkeit ist variabel über Potentiometer oder von der vorgeschalteten ES101 aus wählbar

Den FR231 gibt es in beiden Produktflussrichtungen, von rechts nach links und umgekehrt



SCHRUMPFZONEN

Luftstrom einstellbar für optimalen Schrumpfeffekt

Zwei Heizstationen mit individueller Temperaturregelung

Kompatibel für Schrumpffolien mit und ohne Sperschicht

Geeignet für Produkte mit unterschiedlichen Grössen und Formen

Mehrere Typen von Schrumpfstationen :

- Schrumpfstationen vom Typ « T » für Produkte in Trays
- Schrumpfstationen vom Typ « F » (Bild nebenan) für Produkte ohne Trays, wie Käseportionen und Multipacks



EINFACHE BEDIENUNG

Bedientableaueinfach zu bedienen

Temperaturregler der neusten Generation erlauben eine klare Darstellung, sowie eine genaue Einstellung der Temperaturen

Die Temperaturen können manuell am Bedienpanel, oder ferngesteuert von der ES101 aus gesteuert werden



KONSTRUKTION

Zwei Blasstationen mit je zwei Ventilatoren am Ein- und Ausgang der Tunnelzone erzeugen einen Gegendruck zum Tunnelinnern und verhindern ein übermäßiges Ausströmen der Warmluft an den Umgebungsraum

Höheneinstellung des Chassis zur Anpassung des Transportbandes an die Arbeitshöhe

Qualitativ hochstehendes, robustes Chassis aus Chromstahl, thermisch isoliert.

Wartungs- und unterhaltsoptimierte Konstruktion zur Reduktion der Unterhaltskosten

BEISPIELE FÜR GESCHRUMPFTE PRDUKTE



STANDARTAUSRÜSTUNG

Kit Schrumpfstation nach Bedarf:

- Schrumpfstationen vom Typ "F" für Produkte ohne Schalen, wie Käseportionen und Multipacks
- Schrumpfstationen vom Typ "T" für Produkte in Schalen

OPTIONEN

- Frontseitige Entriegelung
- Bausatz zur Geschwindigkeitssteigerung
- Motorisierter Ein-/Ausgang, empfohlen für Produkte weniger als 80 mm Länge
- Automatische Schmierung der Förderkette
- Kommunikationssystem mit JNJ Verpackungsmaschine ES101
- Motorisierte Lüftung
- Förderkettenschloss
- Komplementärer Satz Heizstationen Typ "F" oder Typ "T"

TECHNISCHE DATEN

Die unten angegebenen Werte dienen nur zur Information. Anpassungen können auf Anfrage vorgenommen werden.

GEWICHT

Masse (ca.) 450 kg ¹ / 495 kg ²

STROMVERSORGUNG

Bemessungsspannung (Toleranz ± 5%) 3x400 Vac 3LNPE
 Bemessungsstrom 32 A
 Nennfrequenz 50 Hz
 Installierte Leistung 18 kW
 Durchschnittlicher Verbrauch (ca.) 18 kWh
 Gebäude Fehlerstromschutzschalter FI (DDR) 30 mA, type B, HI
 Steuerversicherung 40 A/C

TEMPERATUR REGULATION

Temperatur max Bis 220°C
 Aufwärmzeit 10 - 20 Minuten
 Heizzonen 3 Zonen mit individueller Regelung

BETRIEBSEIGENSCHAFTEN

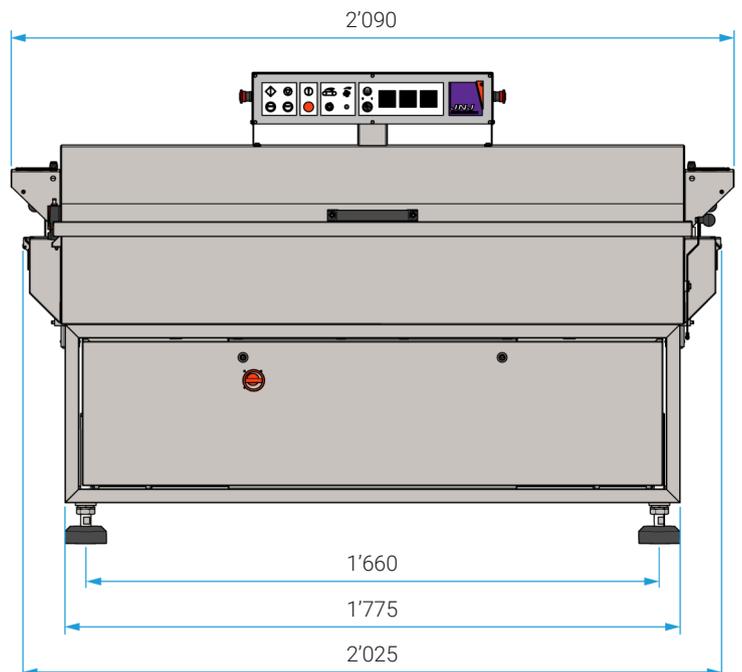
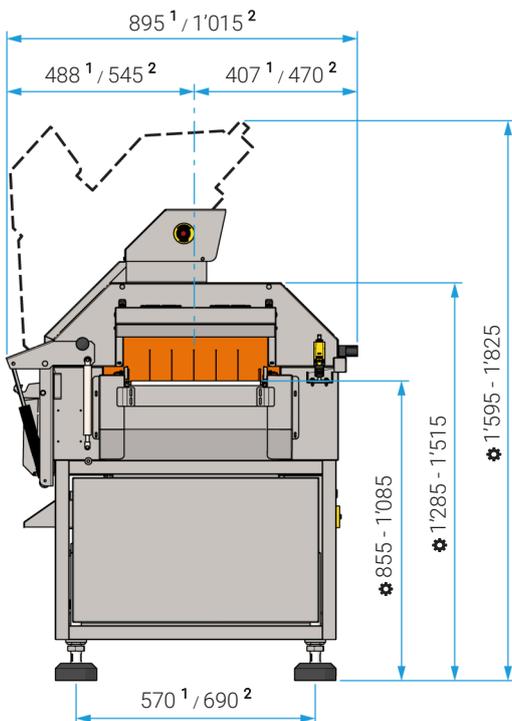
Bedienungsperson Nur ein Betreuer
 Lärmpegel 72 dbA ± 0.1

AUSMASSE

Grösse in mm

¹FR321 / ²FR331

⚙ = +/- Verstellbarkeit der Höhe (230mm)



TRANSPORTBAND

Produktionsleistung (ca.)

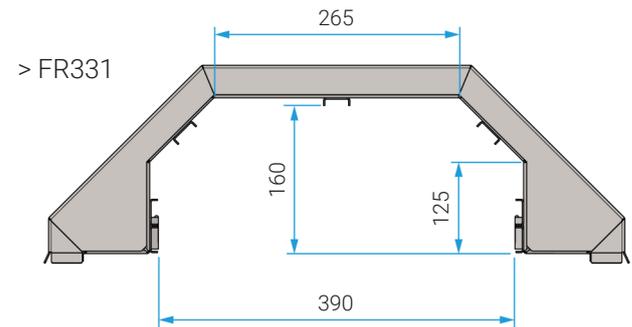
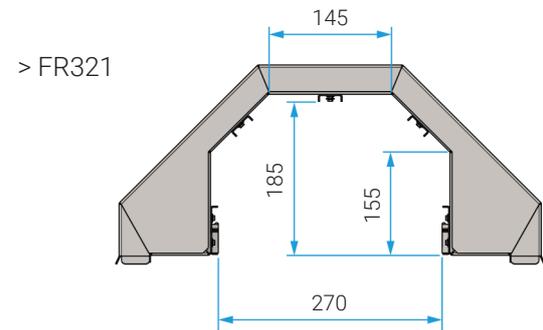
60 Produkte / Min

Standardgeschwindigkeiten und Optionen gemäß nachstehender Tabelle :

Frequenz ↓	Geschwindigkeit Transportband (M/Min)		
	Standard	Kit Geschwindigkeitserhöhung	Kit grosse Geschwindigkeitserhöhung
20 Hz	7	10	17
50 Hz	18	25	43
80 Hz	28	40	68

DURCHGANG UNTER DEM SCHRUMPFSTATIONEN

Mögliche Dimmentionsvariationen: +/- 5mm



© JNJ automation SA, alle Rechte vorbehalten. Die in diesem Dokument vorgestellten Produkte und Spezifikationen können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden. Aktualisiert: 18/10/2021

