MF1

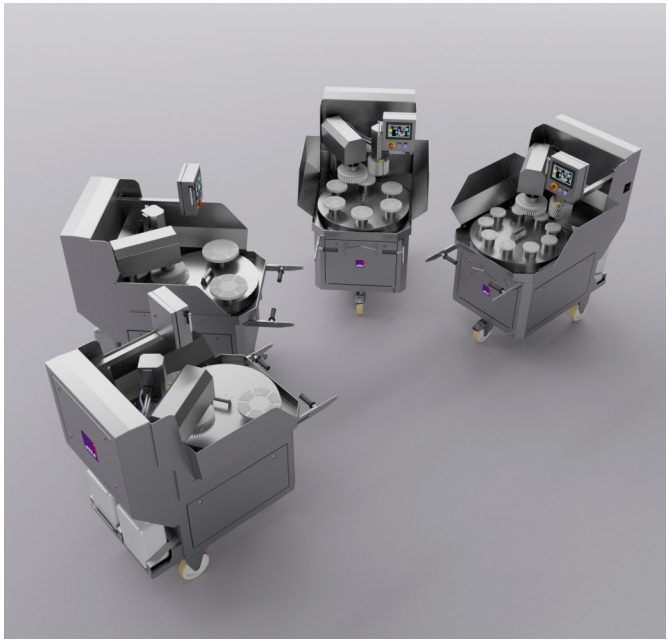
HALBAUTOMATISCHE KÄSEPFLEGEMASCHINE

FÜR KLEINE UND MITTELGROSSE KÄSEREIEN

PRÄSENTATION

Die halbautomatische Käsepflegemaschine MF1 ist die perfekte Ergänzung zu einem automatisierten Käsekeller und eignet sich auch ideal zur Pflege bestimmter kleinerer Produkte. Diese neue Generation überzeugt durch ihre Innovation, ihre eine erhöhte Flexibilität und die dadurch ermöglichte vielseitige Einsatzbarkeit.

Sie werden garantiert langzeitig von dieser zuverlässigen und erprobten Maschine profitieren.



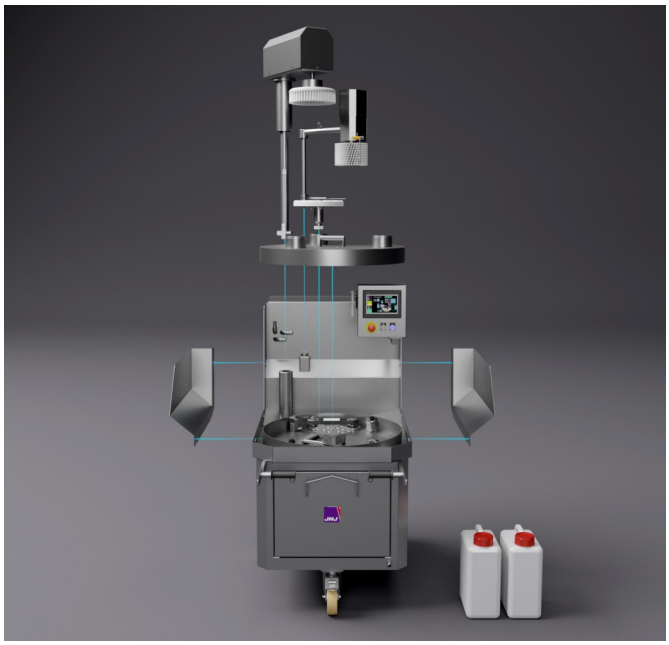
GESAMTKONZEPTION

Die leicht zugängliche Reinigungsstation wurde gemäss unserem Lastenheft „Hygienic Design“ konzipiert

Das kompakte Fahrgestell befindet sich auf drei Rädern mit grossem Durchmesser, wodurch die Maschine auch problemlos über Schwellen geschoben werden kann. Das schwenkbare Vorderrad ist mit einer Bremse ausgestattet, mit der die Maschine fixiert werden kann

Die kreisförmige Drehplatte („Karussell“) ist in verschiedenen Varianten erhältlich, die sich jeweils nach den zu bearbeitenden Käsegrössen richten. Hier sind Varianten mit 2 bis 9 Pflegeplatten möglich

Die Arbeitshöhe auf den Pflegeplatten beträgt 100 cm



KONSTRUKTION

Robuste und langlebige Konstruktion: der Rahmen ist ganz aus verschweisstem Edelstahl 1.4301. Komplett 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

Des Drehteller, die Platten, die Bürsten sowie die Seitenwände sind ohne Werkzeug abbaubar

Die Brettstützen sind klappbar, sodass bei der Lagerung weniger Platz benötigt wird

.

PFLEGE

Grosse Auswahl an Bürsten und Platten verfügbar

Der Druck der Oberflächenbürste wird in den pflegespezifischen Parametern eingestellt.
Der Druck der Järbbürste wird manuell eingestellt

Viel Platz dank Karussellsystem mit mehreren Platten Dem Käser bleibt ausreichend Zeit zur Bearbeitung der Käselaibe vor und nach der Pflege

Sobald sich der Käse auf der ersten Platte (Eingangsplatte) befindet, wird die Käsepflege bis zur letzten Platte (Ausgangsplatte) automatisch durchgeführt

Durch einen Sensor wird sofort erkannt, ob sich ein Käse auf der Fläche befindet. So können die Pflege und das Hinzugeben von Salzlake gesteuert werden

WASSERBEHÄLTER UND PUMPEN

Zwei peristaltische Pumpen speisen unabhängig von einander die Bewässerung der Oberfläche des Rands. Sie können je nach gewünschter Zubereitungsart unabhängig voneinander eingestellt werden

Zwei leichte und einfach zu reinigende 16 l Kanister: einer für die Salzlake, der andere für die Rückführung der Schmiere. Ersatzkanister sind zu einem günstigen Preis erhältlich

Für eine perfekte Hygiene, besteht der Solekreislauf aus einem einzigen Silikonrohr, das vom Tank bis zur Bewässerungsdüse führt

BEDIENUNG

Das Bedienfeld 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

Dank eines Stiftes wird die Benutzung des Touchscreens erleichtert, und der Bildschirm bleibt 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 und Drehrichtung der Platten und Bürsten
- Anzahl und Impulsdauer der Pumpen

STANDARTAUSRÜSTUNG

- Nylon Bürsten 0.3 mm
- Dreiphasiger Stecker Typ 15 oder Euro (Export: ohne Stecker)
- Stromkabel 20 m

OPTIONEN

- Zusatzbürsten aus Nylon oder synthetischem Material in unterschiedlichen Härtegraden und Formen
- Karussell mit 2, 3, 6 oder 9 Platten
- Zusatzplatten mit verschiedenen Durchmessern
- Flügel in verschiedenen Grössen
- Sortiment aus Ersatz- und Verschleissteilen
- Wartung erforderlich
- Dank einer Auswahl an verschiedenen Flügelgrössen entscheiden Sie allein, ob Sie eine kompakte Maschine bevorzugen oder lieber grössere Käselaibe bearbeiten möchten.

TECHNISCHE DATEN

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

* Die Werte beziehen sich auf ein Modell mit 3 Platten

GEWICHT

Eigengewicht	* 430 Kg
Gewicht mit vollen Behältern	* 445 Kg

STROMVERSORGUNG

Bemessungsspannung (Toleranz ± 5%)	3x400 Vac 3LNPE
Bemessungsstrom	10 A
Nennfrequenz	50 Hz
Installierte Leistung	1.5 kW
Durchschnittlicher Verbrauch (ca.)	0.4 kWh
Fehlerstromschutzschalter FI (DDR)	30 mA, type B, HI
Steuervorsicherung	16 A/C

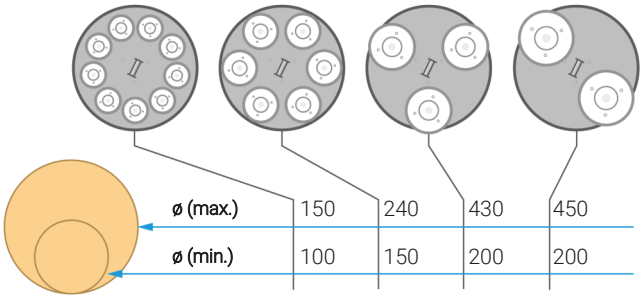
ARBEITSRHYTHMUS UND FASSUNGSVERMÖGEN

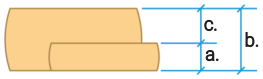
Zahl der bearbeiteten Käselaibe pro Stunde (ca.) (Unterschiede je nach Pflegeeinstellungen)	* 350—400 / Std
Behälter für die Salzlake	16 Liter
Behälter für die Rückführung der Schmiere	16 Liter

PFLEGESTATION

Kapazität des Karussells	2, 3, 6 oder 9 Platten

GRÖSSE DER KÄSE

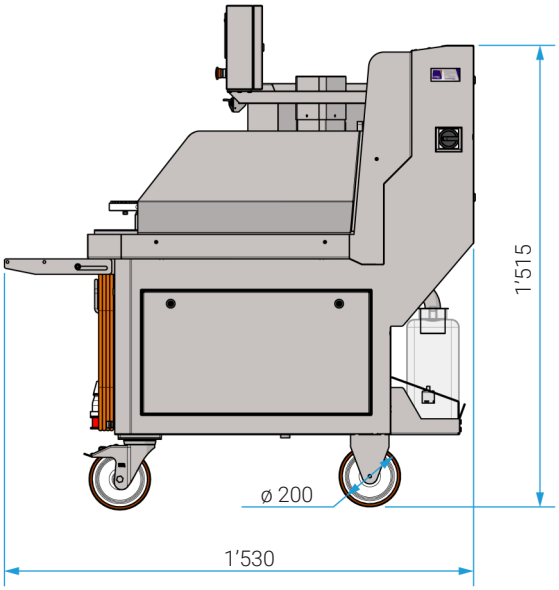


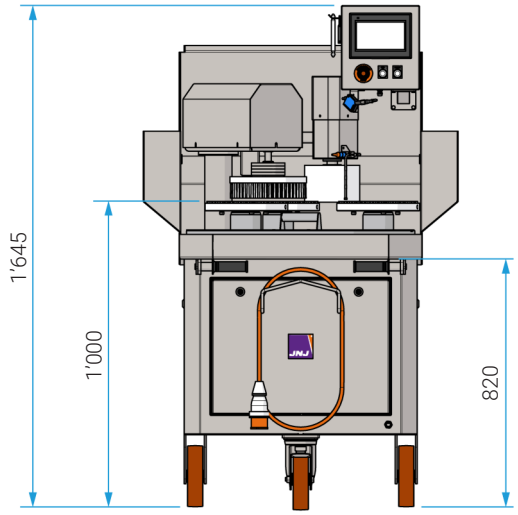


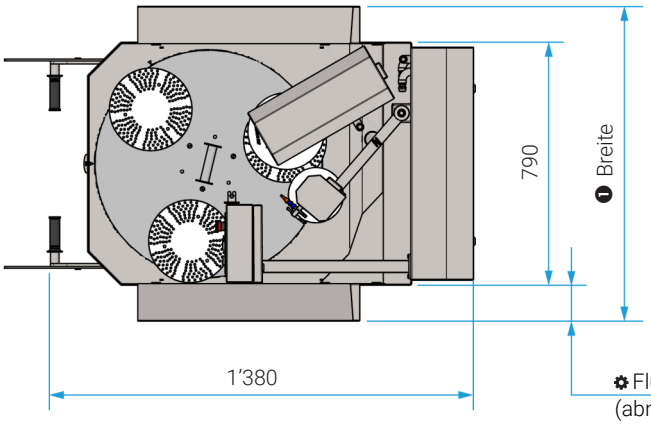
a. Käsehöhe (min.) 40 mm
b. Käsehöhe (max.) 200 mm
c. Arbeitsbereich der Oberflächenbürste 160 mm

AUSMASSE

Grösse in mm







Flügelvarianten		❶ Breite
Kompakt	- 50 mm	890
Kompakt	- 30 mm	930
Standard		990
Groß	+ 20 mm	1'030

JNJ automation SA
Impasse de la Maladaire 5 | CH-1680 Romont | Tél +41 26 656 9000 | info@jnj.swiss | www.jnj.swiss

Artikel #049745

© JNJ automation SA, alle Rechte vorbehalten. Die in diesem Dokument vorgestellten Produkte und Spezifikationen können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden. Aktualisiert: 14/04/2021