



MF1

MACHINE DE SOINS SEMI-AUTOMATIQUE

POUR PETITES ET MOYENNES FROMAGERIES



PRÉSENTATION

La MF1 est la solution parfaite en complément à une cave robotisée, ou pour le soins de petites productions spécifiques. Totalement remaniée, cette nouvelle génération offre une plus grande flexibilité avec une gamme d'utilisation élargie.

Vous avez l'assurance de bénéficier à long terme d'une machine fiable et éprouvée.

Scannez pour
en savoir plus :





CONCEPTION GLOBALE

L Le poste de soins accessible est conçu selon notre cahier des charges « Hygienic Design »

Très compact, le châssis repose sur trois roues de grand diamètre, facilitant ainsi le passage des seuils. La roue avant pivotante peut être freinée une fois la machine en place.

Plusieurs types de carrousels sont disponibles suivant la taille des fromages à traiter, de 2 à 9 plateaux de soins.

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

Le poste de soin dispose de soudures lisses. 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

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



SOINS

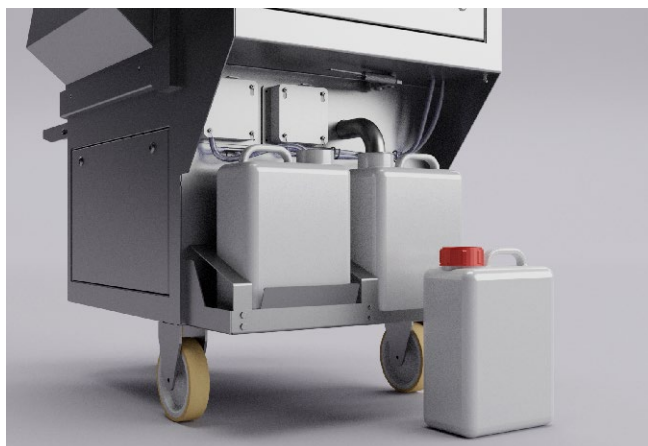
Plusieurs types de brosses et plateaux disponibles

La pression de la brosse surface est modifiable dans les paramètres de soins. La brosse talon dispose d'un système de tension réglable manuellement

Système de carrousel multi-plateaux offre la place et le temps nécessaire à l'opérateur pour manipuler les fromages avant et après le soin

Dès lors que le fromage est posé sur le plateau d'entrée, le soin s'effectue automatiquement jusqu'à la sortie, qui clôt la séquence

Une cellule de détection de la présence du fromage conditionne le soins et l'arrosage



RÉSERVOIRS & POMPES

Deux pompes péristaltiques alimentent les systèmes d'arrosage du talon et de la surface de la meule. Elles sont paramétrables indépendamment dans les recettes

Deux bidons en plastique alimentaire de 16 litres contiennent la saumure et la morge. Ils sont légers, facilement nettoyables et remplaçables à faible coût

Pour une hygiène parfaite, le circuit d'acheminement de la saumure est constitué d'un seul tube en matière silicone alimentaire, 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

Les recettes à disposition de l'utilisateur permettent 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
- Le sens et la vitesse de rotation des brosses et des plateaux
- Le nombre et la durée d'impulsions des pompes

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Brosses en nylon 0.3mm
- Fiche triphasée type 15 ou Euro (Exportation: sans fiche)
- 20m de câble électrique

OPTIONS

- Brosses complémentaires en nylon ou risette synthétique de duretés et de formes différentes
- Carrousel à 2, 3, 6 ou 9 plateaux
- Plateaux supplémentaires de différents diamètres
- Ailes de différentes largeurs pour rendre la machine plus compacte ou travailler des fromages plus gros
- Assortiment de pièces de rechange et d'usure
- Nécessaire d'entretien

DONNÉES TECHNIQUES

Les valeurs spécifiées ci-dessous sont données à titre indicatif. Des adaptations peuvent être réalisées sur demande.

* Les valeurs sont basées sur un modèle avec 3 plateaux

MASSE

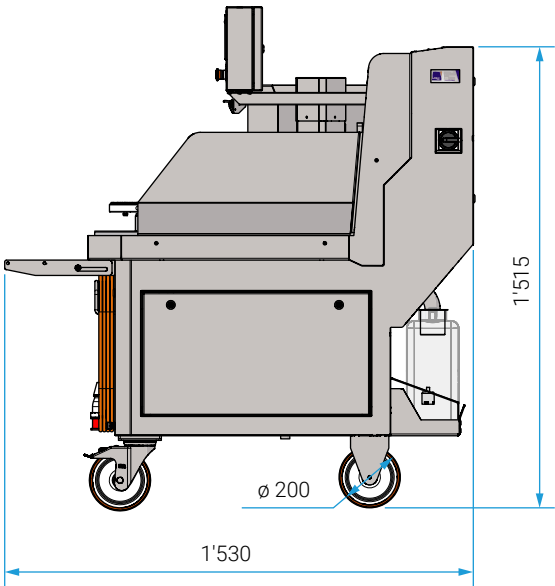
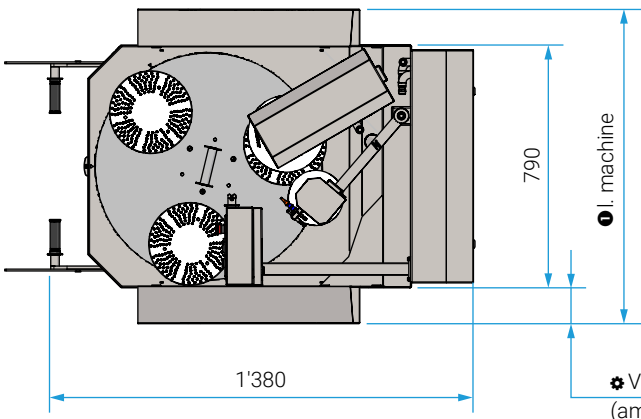
Poids à vide	* 430 Kg
Poids avec les pleins	* 445 Kg

ELECTRICITÉ

Tension assignée (Tolérance ± 5%)	3x400 VAC 3LNPE
Courant assigné	10 A
Fréquence	50 Hz
Puissance installée	1.5 kW
Consommation moyenne (env.)	0.4 kWh
Bâtiment: Interrupteur différentiel FI (DDR)	30 mA, type B, HI
Bâtiment: Coupe de surintensité en amont	16 A/C

ENCOMBREMENT

Dimensions en mm



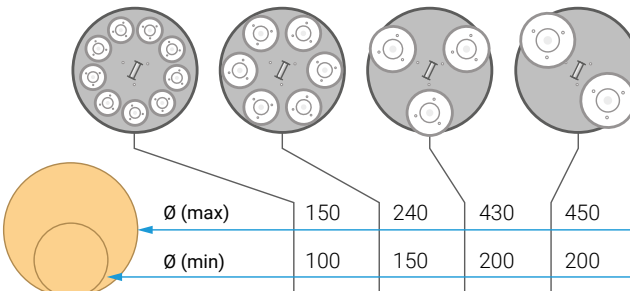
CADENCE DE TRAVAIL ET CONTENANCES

Nombre de meules traitées à l'heure (env.) (Dépend des réglages des soins)	* 350–400/ h
Contenance bac à saumure	16 litres
Contenance bac de récupération de morge	16 litres

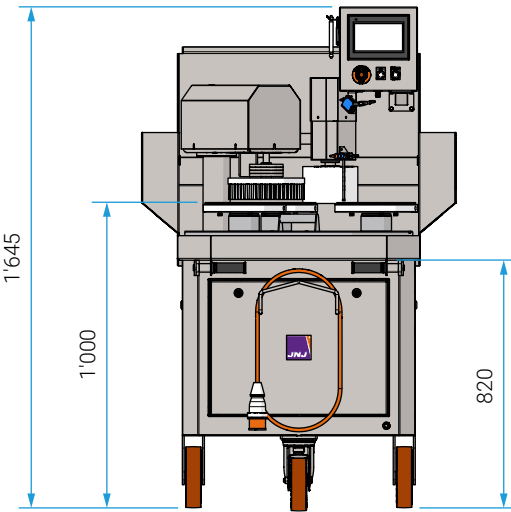
POSTE DE SOINS

Capacité du carrousel	2, 3, 6 ou 9 plateaux
-----------------------	-----------------------

TAILLE DES MEULES TRAITABLES



a. Hauteur fromage (min)	40 mm
b. Hauteur fromage (max)	200 mm
c. Course brosse surface	160 mm



* Variantes largeurs ailes	I. machine
Compacte - 50 mm	890
Compacte - 30 mm	930
Standard	990
Elargie + 20 mm	1'030

* Variantes largeurs ailes
(amovibles)