TR11

TRANCHEUSE À FROMAGE, AUTOMATIQUE

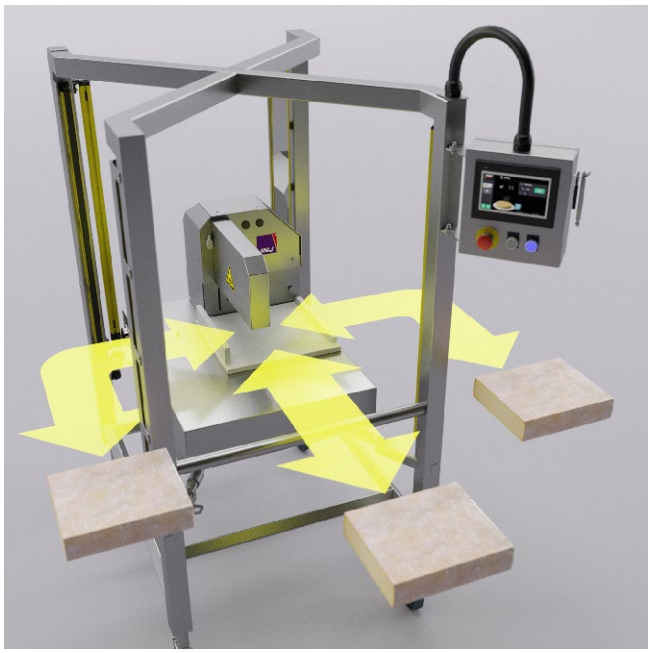
GAIN DE TEMPS ET UNE RÉDUCTION DE LA PENIBILITÉ

PRÉSENTATION

La TR11 est la solution idéale pour coupe de portions en grande quantité.

- Destinée aux fromageries et crèmeries, sa conception compacte vous permet de la disposer facilement dans votre atelier de préparation.
- Equipée d'un plateau motorisé, elle vous permettra de traiter rapidement et avec une grande régularité des commandes volumineuses.
- Elle vous permettra de réaliser des coupes précises de quartiers, longes, cubes, bâtonnets, tranchettes, etc.

Scannez pour en savoir plus :



DESIGN

Accès aisé pour la pose du produit sur la table de coupe grâce aux grandes ouvertures de la machine

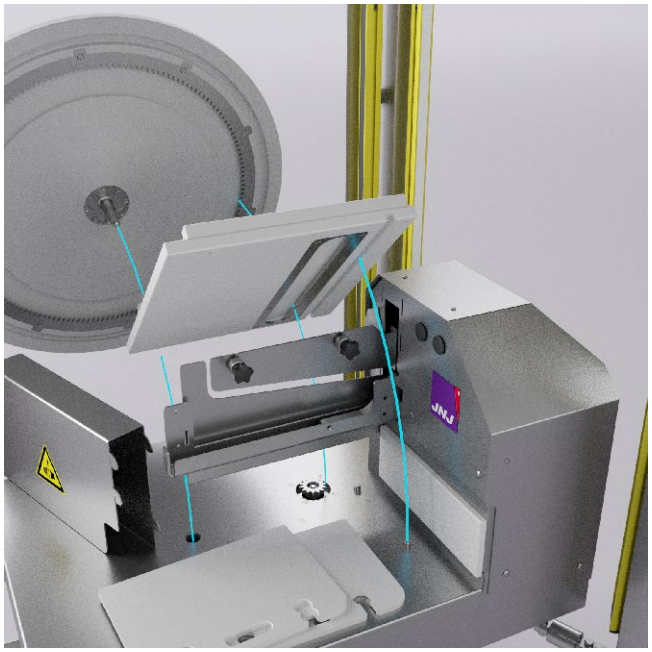
Ménage les articulations, réduit la pénibilité

Design compact et stable

Les fonctions se pilotent via un écran de contrôle tactile. L'interface est largement basée sur des icônes

Le programme de la machine offre plusieurs types de réglages et de recettes accessibles via des codes d'accès de différents niveaux

Coupes basées sur des recettes ou pilotage manuel de la machine



CONSTRUCTION

La lame acérée usinée en acier inox de grande qualité procure une coupe franche et précise du produit

Le système de presse-flans révolutionnaire permet de couper des fromages tendres ou des tranches fines sans écraser. Ils ne forcent pas sur le fromage, mais empêchent sa remontée

Entrainement de la lame et de la table par un moteur électrique

En inox et plastique alimentaire

SÉCURITÉ ET PRÉCISION

Une barrière immatérielle protège le pourtour de la machine. L'arrêt est immédiat lors d'une détection au travers du faisceau de contrôle

Indication de la position de coupe par un laser

Arrêt d'urgence sur le panneau de commande

Lame cachée en position relevée

Manipulation des accessoires sans toucher à la lame

ÉQUIPEMENT

La TR11 possède deux tables de coupes spécifiques. Une table ronde rotative permettant de couper des fromages jusqu'à 660mm de diamètres et une table rectangulaire permettant de couper des fromages de 280 x 330 mm au maximum.

Plusieurs réglages techniques sont disponibles, en fonction de l'équipement et de la production à réaliser. La TR11 permet de sauvegarder les paramètres définis sous forme de recettes. L'opérateur peut ainsi effectuer son travail, sans passer de temps à ressaisir manuellement les différents réglages.

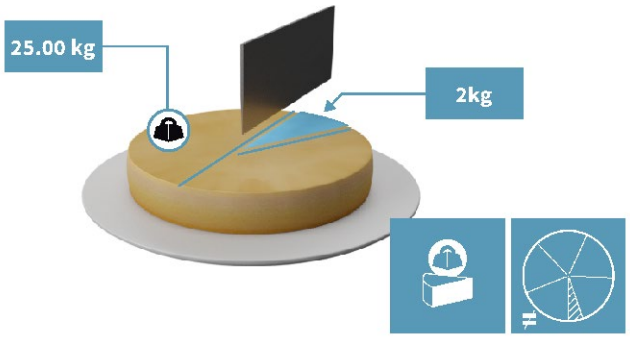
1. TABLE RONDE ROTATIVE

Mode de fonctionnement :

> Par portions

> Selon un angle fixe

> Au poids de la portion



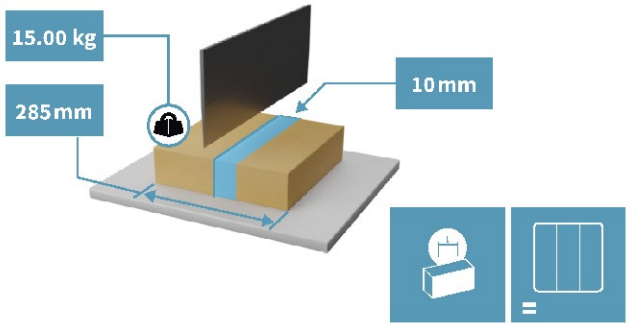
2. TABLE RECTANGULAIRE

Mode de fonctionnement :

> Par portions

> Selon épaisseur donnée

> Au poids de la portion



↑ Exemple de paramètres disponibles via l'écran tactile de commande ↑

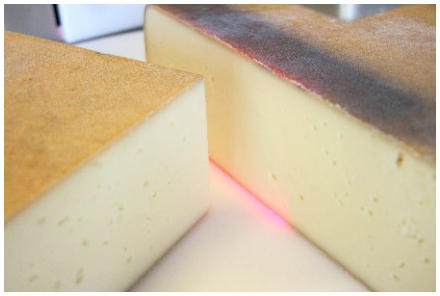
ÉQUIPEMENT STANDARD

- Livrée avec un type de table à choix (ronde rotative ou rectangulaire), à préciser à la commande
- 5 m de câble électrique
- Fiche triphasée type 15 ou Euro (Exportation: sans fiche)

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Table complémentaire (ronde rotative ou rectangulaire) selon choix
- Système de pesage automatique des fromages posés sur le plateau
- Course plus importante de la lame de coupe permettant de passer des produits de 160mm de haut

EXEMPLE DE PRODUITS COUPÉS



DONNÉES TECHNIQUES

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

POIDS

Masse approximative version de base (env.)	220 kg

ELECTRICITÉ

Tension assignée (Tolérance ± 5%)	1x230VAC LNPE
Courant assigné	10 A
Fréquence	50 Hz
Puissance installée	0.6 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

EN FONCTIONNEMENT

Longueur de la lame (= Largeur de coupe)	345 mm
(⚙) Hauteur de coupe par variante	
> TR11 - Variante basse	130 mm
> TR11 - Variante haute	160 mm

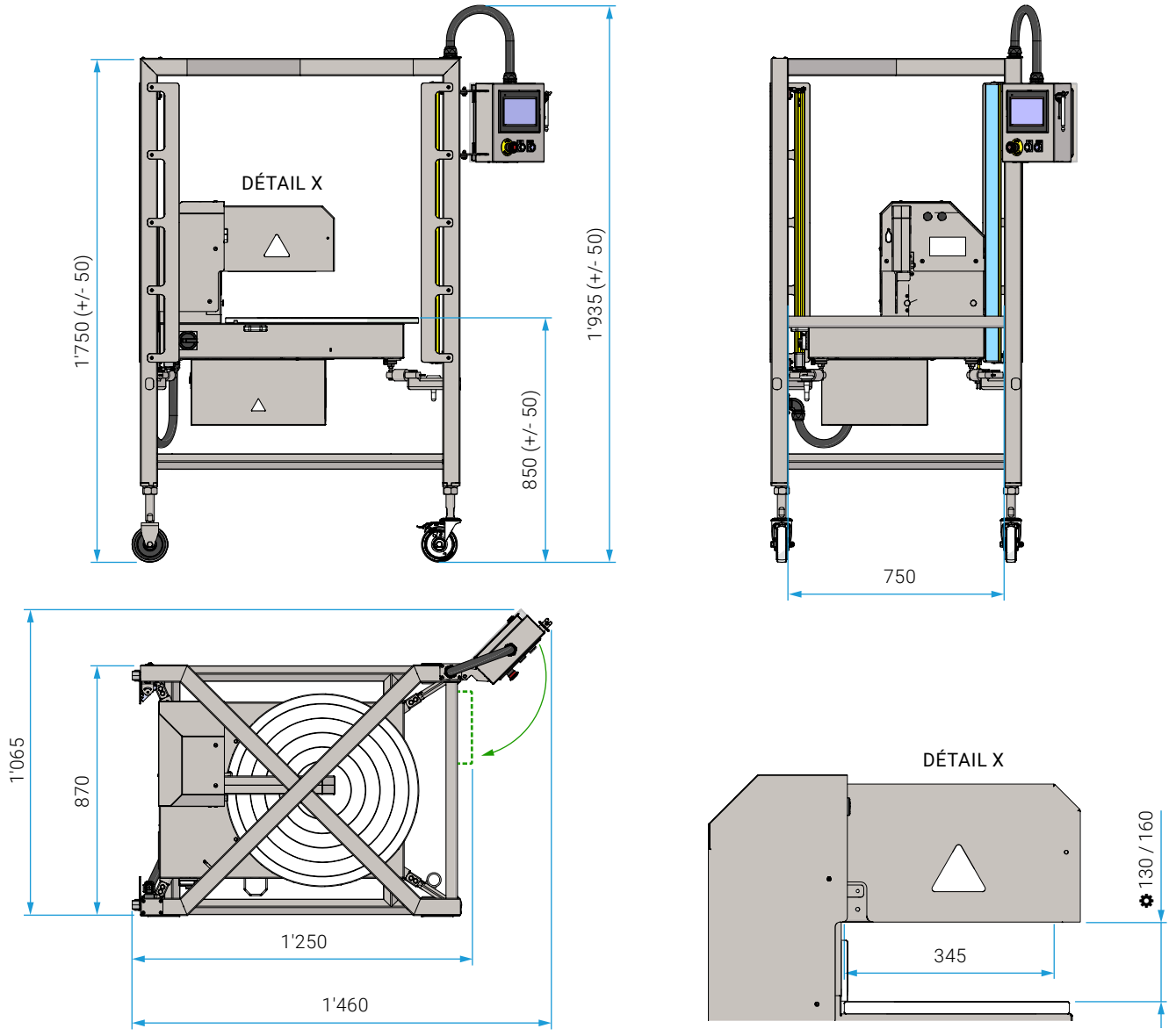
NOTE: La variante désirée doit être spécifiée à la commande. La modification de hauteur est possible après la livraison, mais doit être effectuée par le fabricant.

Indication de la zone de coupe	par laser
Pilotage de la machine	par écran tactile couleur

ENCOMBREMENT

Dimensions en mm

⚙ = Variantes de hauteur de coupe



© JNJ automation SA, tous droits réservés. Les produits et spécifications présentés dans ce document sont susceptibles d'évoluer à tout moment et sans préavis. Mise à jour: 27/10/2026