FR231

HEISSLUFTSCHRUMPFTUNNEL

BREITE VERSION, ZWEI HEIZZONEN



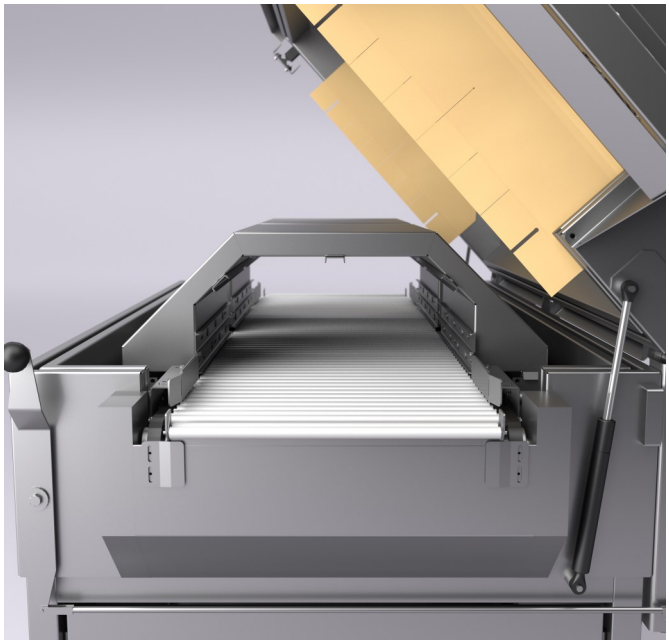
PRÄSENTATION

Der breite FR231-Schrumpftunnel mit 2 Heizzonen eignet 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.



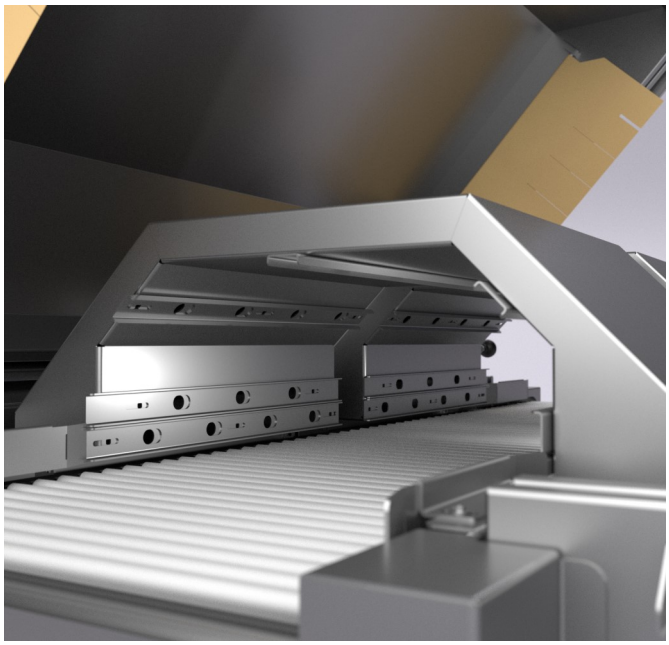
TRANSPORTBAND

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 Produkteflussrichtungen, von rechts nach links und umgekehrt



SCHRUMPFZONEN

Luftstrom einstellbar für optimalen Schrumpfeffekt

Zwei Heizstationen mit individueller Temperaturregelung

Kompatibel für Schrumpffolien mit und ohne Sperrschicht

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”

Nicht erschöpfende und nicht vertraglich festgelegte Standardausrüstungen und Optionen. Nur ein kommerzielles Angebot ist verbindlich.

TECHNISCHE DATEN

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

GEWICHT

Masse (ca.)	395 kg

STROMVERSORGUNG

Bemessungsspannung (Toleranz ± 5%)	3x400 Vac 3LNPE
Bemessungsstrom	20 A
Nennfrequenz	50 Hz
Installierte Leistung	12 kW
Durchschnittlicher Verbrauch (ca.)	3-8 kWh
Gebäude Fehlerstromschutzschalter FI (DDR)	30 mA, type B, HI
Steuervorsicherung	25 A/C

TEMPERATUR REGULATION

Temperatur max	Bis 220°C
Aufwärmzeit	10 - 20 Minuten
Heizzonen	2 Zonen mit individueller Regelung

BETRIEBSEIGENSCHAFTEN

Bedienungsperson	Nur ein Betreuer
Lärmpegel	72 dbA ± 0.1

TRANSPORTBAND

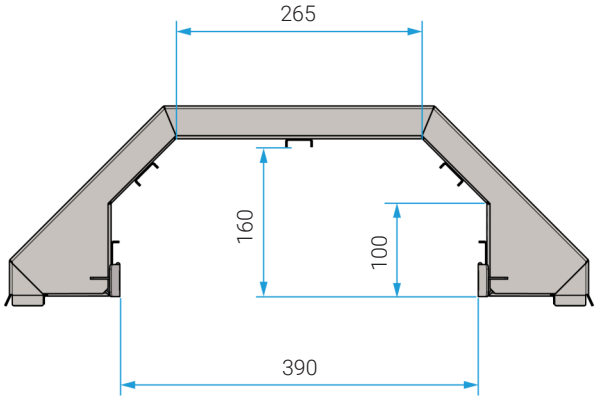
Produktionsleistung (ca.) 60 Produkte / Min

Standardgeschwindigkeiten und Optionen gemäß nachstehender Tabelle :

Frequenz ⇩	Geschwindigkeit Transportband (M/Min)		
	Standard	Kit Geschwin-dligkeitserhöhung	Kit grosse Geschwindigkeit-serhöhung
20 Hz	7	10	17
50 Hz	18	25	43
80 Hz	28	40	68

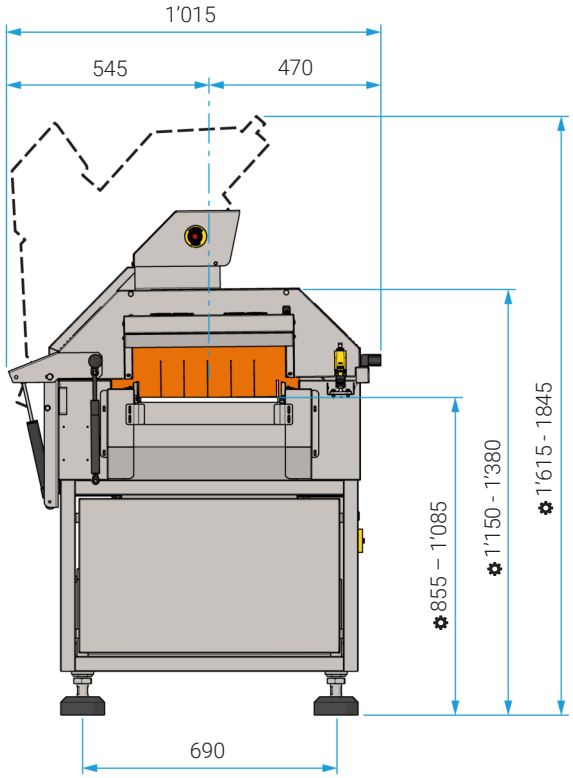
DURCHGANG UNTER DEM SCHRUMPFSTATIONEN

Mögliche Dimmentionsvariationen: +/- 5mm

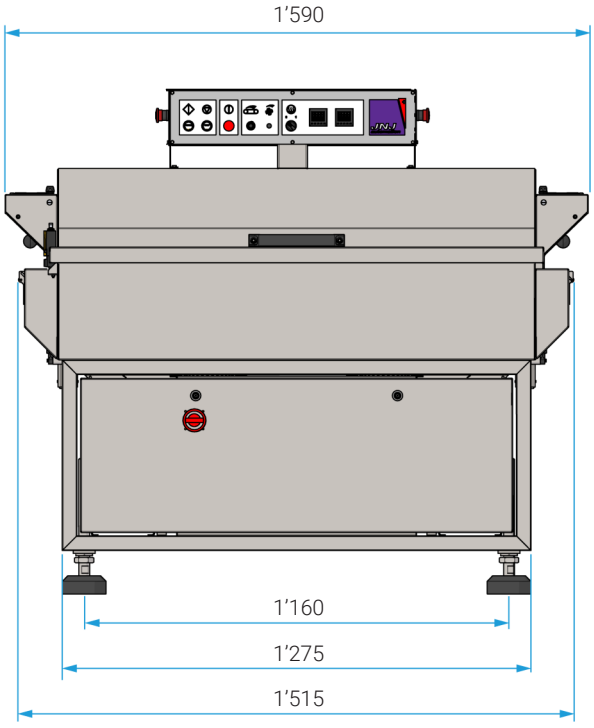


AUSMASSE

Dimensions en mm



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



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

Artikel #026682

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