TR11

KÄSESCHNEIDEMASCHINE AUTOMATISCHE

ZEITGEWINN UND ERLEICHTERUNG BESCHWERLICHER ARBEITEN



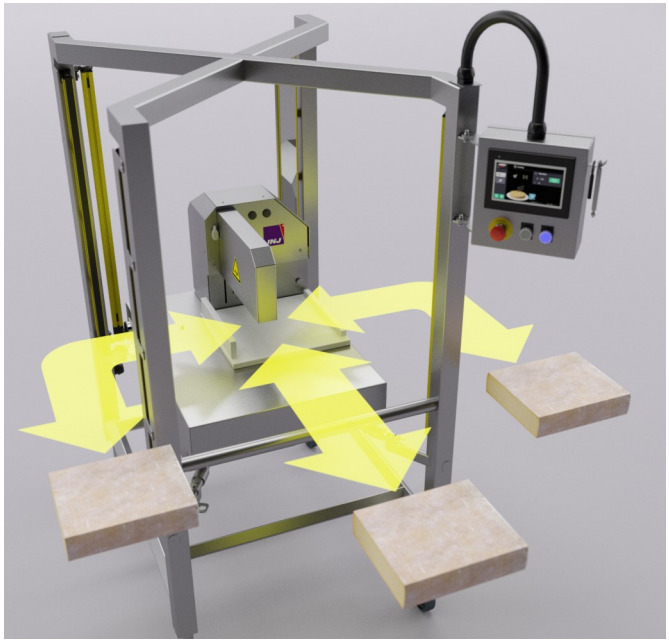
PRÄSENTATION

Die TR11 ist die ideale Lösung für Portionierungen in grossen Mengen.

Da die Maschine für Käsereien und Molkereien konzipiert wurde, lässt sie sich mit ihrem kompakten Design ohne Schwierigkeiten in Ihr Atelier integrieren.

Durch den motorbetriebenen Teller wird die schnelle Bearbeitung umfangreicher Aufträge mit grosser Regelmässigkeit möglich gemacht.

Eine präzise Zerteilung in Viertel, Quader, Würfel, kleine Stäbchen, kleine Stücke, usw. ist mit dieser Maschine möglich.



DESIGN

Durch grosse Öffnungen wird die Maschine gut zugänglich und das Auflegen des Produkts auf den Schneideteller erleichtert.

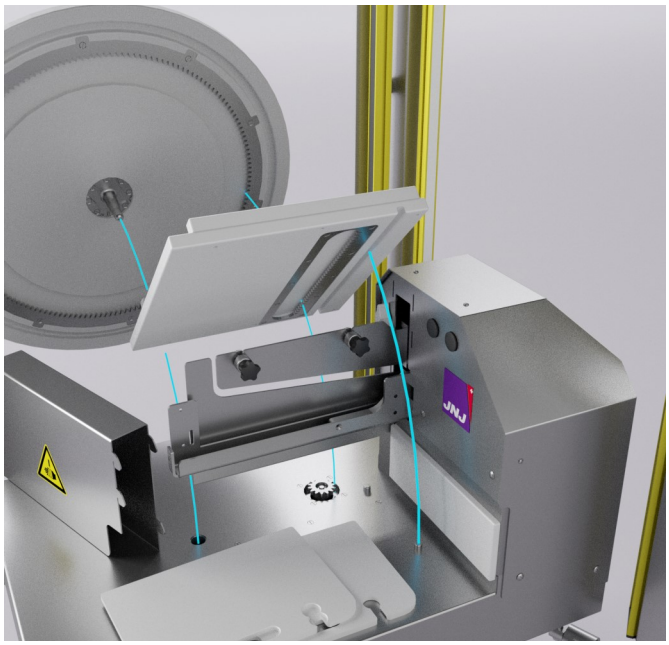
Die Gelenke werden geschont, die Ausführung von schweren Arbeiten erleichtert.

Kompaktes und stabiles Design.

Die Funktionen werden über ein Touchscreen-Bedienfeld gesteuert. Die Schnittstelle ist weitgehend auf Symbolzeichen aufgebaut.

Das Maschinenprogramm bietet mehrere Arten von Einstellungen und Rezepten, die über Zugangscodes auf verschiedenen Ebenen zugänglich sind.

Schnitte nach Rezept oder durch manuelle Maschinensteuerung.



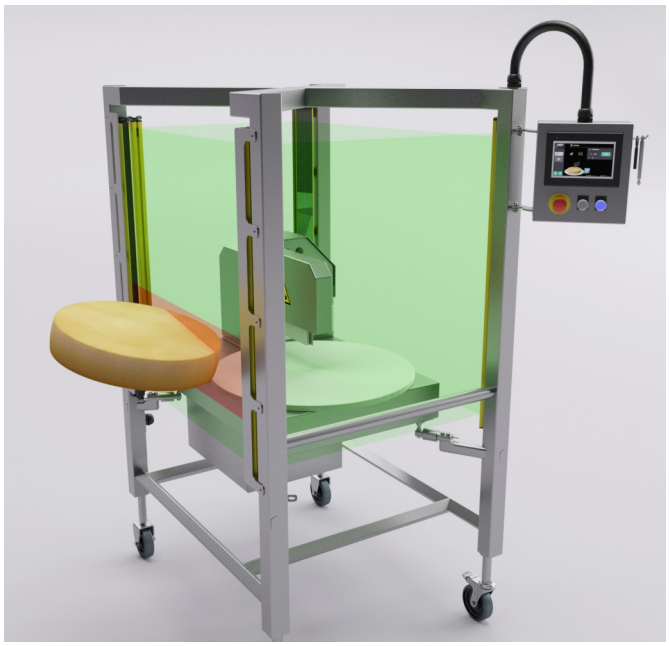
KONSTRUKTION

Die aus hochwertigem Edelstahl gefertigte scharfe Klinge sorgt für einen sauberen und präzisen Schnitt des Produkts.

Mit dem revolutionären Slicer-System können Sie Weichkäse oder dünne Scheiben schneiden, ohne sie zu zerdrücken. Das System drückt den Käse nicht, aber es verhindert, dass er nach oben gezogen wird.

Das Messer und der Tisch werden von einem Elektromotor angetrieben.

Aus lebensmitteltauglichem Kunststoff und Edelstahl.



SICHERHEIT UND PRÄZISION

Eine Lichtschranke schützt die Peripherie der Maschine. Bei einer Durchbrechung der Lichtschranke, wird die Maschine sofort gestoppt.

Die Schnittposition wird durch einen Laser angezeigt.

Ein Notstopp-Schalter befindet sich am Bedienfeld.

In angehobener Position ist die Klinge verdeckt.

Handhabung des Zubehörs, ohne Berührung der Klinge.

AUSSTATTUNG

Die TR11 ist mit zwei spezifischen Schnitt-Tellern ausgestattet. Ein runder Drehteller zum Schneiden von Käse von bis zu 660 mm Durchmesser und ein rechteckiger Teller zum Schneiden von Käse bis zu maximal 280 x 330 mm.

Je nach Ausstattung und der durchzuführenden Produktion sind verschiedene technische Einstellungen möglich. Mit der TR11 können die definierten Parameter als Rezepte gespeichert werden. So kann der Bediener seine Arbeit ausführen, ohne Zeit mit der manuellen Neueingabe der verschiedenen Einstellungen zu verlieren.

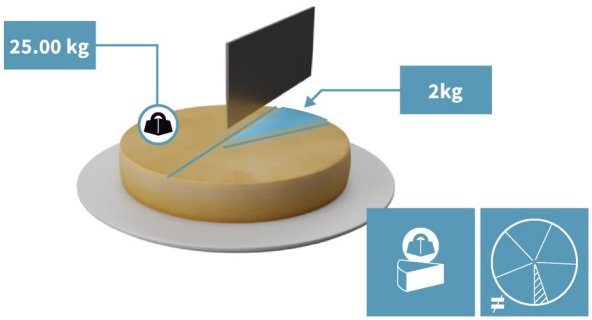
1. Runder Drehteller

Betriebsarten

> Bestimmte Anzahl Portionen

> Bestimmter Winkel

>Bestimmtes Portionen-Gewicht



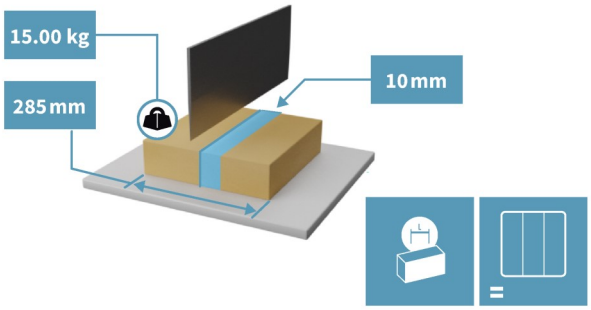
2. Rechteckiger Teller

Betriebsarten

> Bestimmte Anzahl Portionen

> Bestimmte Dicke

> Bestimmtes Portionen-Gewicht



↑ *Beispiel für Parameter, die über das Touchscreen-Bedienfeld verfügbar sind* ↑

STANDARDAUSRÜSTUNG

- Geliefert mit einem Teller Ihrer Wahl (runder Drehteller oder rechteckiger Teller), bei der Bestellung anzugeben
- Stromkabel 5 m
- Dreiphasiger Stecker Typ 15 oder Euro (Export: ohne Stecker)

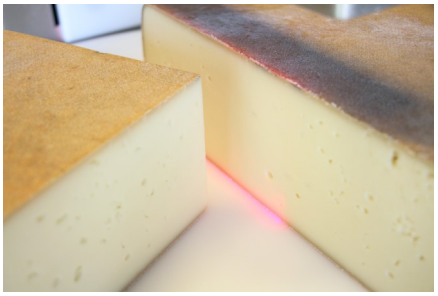
OPTIONEN

- Zusatzteller (runder Drehteller oder rechteckiger Teller) je nach Wahl
- Automatisches Wiegen des auf den Teller gelegten Käses.
- Der längere Hub des Schneidmessers ermöglicht das Durchschneiden von bis zu 160 mm dicken Produkten.

BEISPIELE VON GESCHNITTENEN PRODUKTEN








TECHNISCHE DATEN

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

GEWICHT

Ungefähres Gewicht der Grundausführung (ca.) 220 kg

STROMVERSORGUNG

Bemessungsspannung (Toleranz ± 5 %) 1x230VAC LNPE

Bemessungsstrom 10 A

Nennfrequenz	50 Hz
Installierte Leistung	0.6 kW
Durchschnittlicher Verbrauch (ca.)	0.4 kWh
Gehäuse: Fehlerstromschutzschalter FI (DDR)	30 mA, Typ B, HI
Gehäuse: Steuervorsicherung	16 A/C

BEI BETRIEB

Messerlänge
(=Breite des Viertels) 345 mm

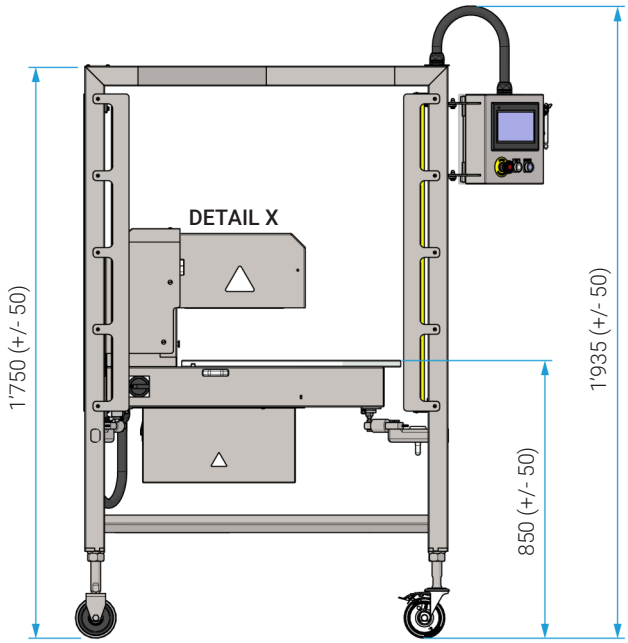
(⚙) Messerhub je nach Ausführung
> TR11 - Tiefe Variante 130 mm
> TR11 - Hohe Variante 160 mm

HINWEIS: Die gewünschte Variante muss in der Bestellung angegeben werden. Eine Änderung des Messerhubs ist auch nach der Lieferung möglich, muss aber vom Hersteller durchgeführt werden.

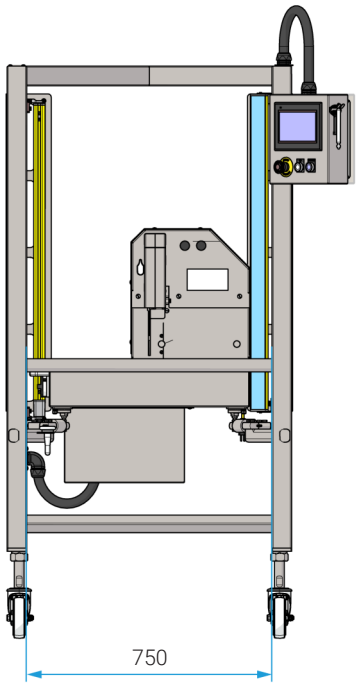
Anzeige des Schneidbereichs	mittels Laser
Maschinensteuerung	über Farb-Touchscreen-Bedienfeld

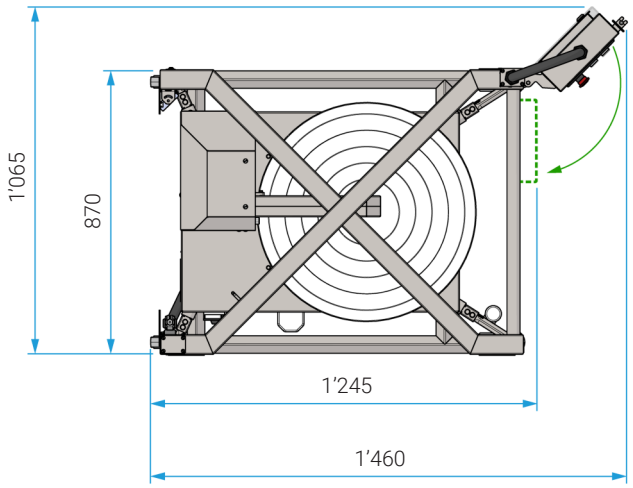
AUSMASSE

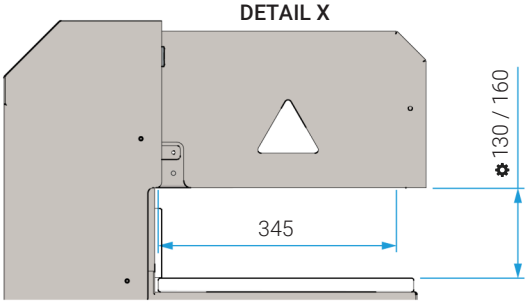
Dimensionen in mm



(⚙) Messerhub-Varianten







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

Article #054852

© 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: 27/05/2021