

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Brosseuse à fromage**

Code Bobet : **71658**

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

La brosseuse à fromage assure le brossage mécanique des fromages de manière semi automatisée. Elle permet d'uniformiser la morge du fromage. Son fonctionnement avec 2 postes de brossage optimise le temps de travail de l'opérateur. Mobile grâce à ses roues diamètre 150, elle est facilement transportable au plus près du poste de travail.

Fabrication en inox NF EN 1.4307 (AISI 304L)

COMPACT - DES DIMENSIONS REDUITES : L.976 x P.710 x H.1368 mm

- Pour fromages de diamètre 250 à 350 mm / hauteur 50 à 120 mm

PUISSANT ET EFFICACE

3 moteurs = un par axe

Puissance totale de 0,75 KW

ENTRETIEN ET NETTOYAGE AISE

L'appareil est très facile d'entretien grâce à un démontage des brosses sans outil

Il est équipé de deux bacs amovibles de récupération des déchets.

La brosseuse à fromage est livrée avec : 1 jeu de brosses

L'implantation de cet équipement nécessite :

- 1 alimentation en 400 volts triphasé + terre (4 G 2.5 mm²), protégée par un disjoncteur différentiel 30 mA

DESCRIPTION :

Longueur hors tout : 976 mm

Largeur hors tout : 710 mm

Hauteur hors tout : 1368 mm

Poids : 150 kg

Niveau sonore : 70 dB

Puissance moteur : 3x 0,25 kw

Indice de protection : IP55

Tension moteurs : 400 V triphasé + terre

Tension de commande : 24 V alternatif

Fréquence : 50 Hz

UTILISATION :

ENTRETIEN

- Cet appareil ne demande pratiquement aucun entretien d'ordre mécanique. Cependant, un nettoyage systématique du réseau de brosses et du réceptacle est la garantie d'une efficacité durable de cette brosseuse à fromage. L'utilisation de produits dégraissants et désinfectants est nécessaire à la tenue dans le temps des éléments de broserie
- Pour faciliter le nettoyage quotidien de cet équipement, les brosses sont rapidement amovibles

NORMES :

Conforme aux règles d'hygiène et de sécurité qui lui sont applicable, à la Directive 2006/42/CE et aux Réglementations nationales la transposant et à la Compatibilité Electromagnétique 2014/30/CE
Conformité à la directive machine 2006/42 CE

PIECES DETACHEES :

Voir notice d'instruction livrée avec l'appareil

ALIMENTARITE :

Afin de garantir leur longévité, nos produits sont fabriqués en inox austénitique (contact alimentaire), norme 1.4307 (304L). L'assemblage des éléments est réalisé dans nos ateliers, sous atmosphère protégée, selon le procédé de soudage "T.I.G"



