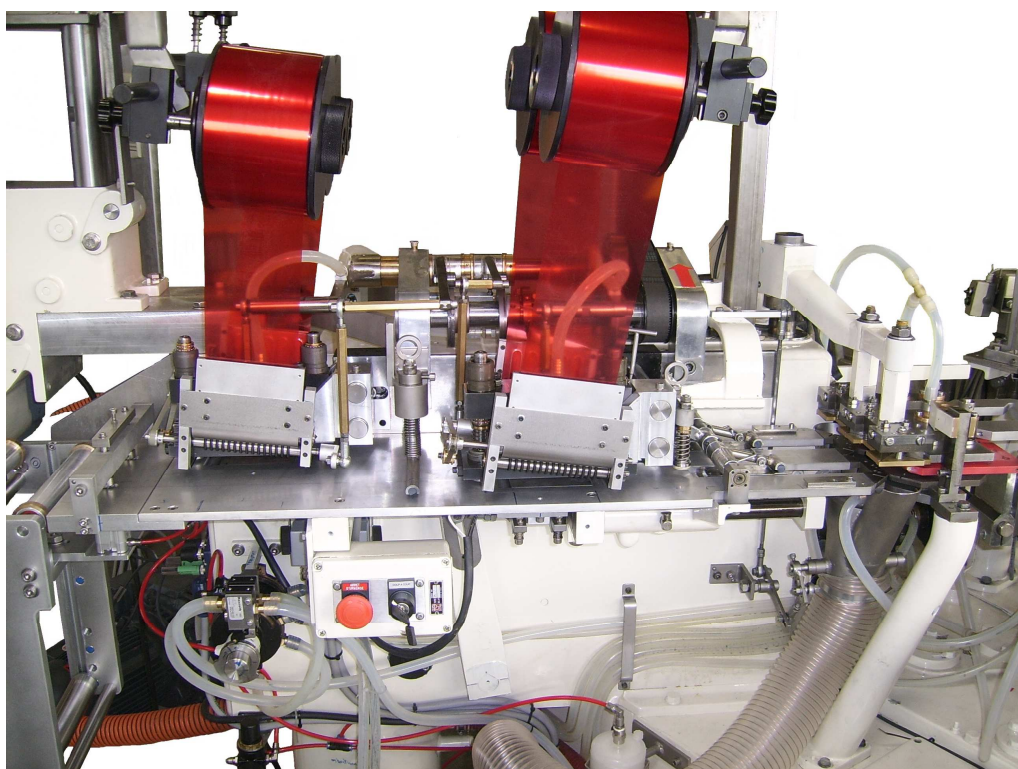


**Machine de conditionnement pour portions de fromage fondu**  
**Type Corazza® FF220**



**Machine automatique pour dosage, emballage et étiquetage  
de portions de fromage fondu, crème de fromage, ...**



**Machine double, de grande production,  
disponible pour différents formats / poids.**



**BRENET SA**

Zone Artisanale - F-25620 MAMIROLLE - France  
Tél. : +33 (0)3 81 55 78 10 - Fax : +33 (0)3 81 55 82 80  
[brenet@a-brenet.com](mailto:brenet@a-brenet.com) - [www.a-brenet.com](http://www.a-brenet.com)

## Caractéristiques de la machine

La machine, à double-tête de dosage automatique, peut conditionner jusqu'à 4 formats de hauteur et de grammage différents.

Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inoxydable. La trémie d'alimentation et l'agitateur sont en acier inoxydable.

Le bloc de dosage, les pistons de dosage et les becs de coulée sont conçus en alliage spécial compatible avec le domaine Agro alimentaire.

Deux presses de thermoscellage assurent une parfaite étanchéité des portions.

L'évacuation est faite sur un convoyeur à bandes.

**En option** : les portions peuvent être envoyées sur une mise en boîte automatique.

Précision du dosage jusqu'à +/- ¼ g, avec possibilité de réglage du dosage en cours de production grâce à une molette située à portée de main de l'opérateur.

Les deux systèmes intégraux d'ouverture facile des portions (OFP) sont réglables en X et en Y pendant la production.

Le positionnement de l'étiquette est précis grâce à la possibilité de réglages en X et en Y.

La mécanique générale, les galets ainsi que les cames plates et fermées sont huilées par goutte à goutte, par jet ou par bains d'huile. Le dispositif de huilage centralisé est automatique.

Moteur électrique avec variateur de fréquences.

Pupitre de commande IP55 avec automate, afficheur et compteur de portions.  
Armoire en acier inoxydable IP55.

Systèmes de sécurités pour prévenir les défauts en cours de production : absence coquille, absence couvercle, absence étiquette, arrêt de la presse de thermoscellage en position haute.

Carénages en tube carré en acier inoxydable et Plexiglas, équipés d'interrupteurs de sécurité à clé.

Tous les systèmes de sécurité sont présents afin d'assurer la production ainsi que la sécurité des opérateurs.

Les machines sont équipées de protections en accord avec les normes CE (articles R4324-1 à R4324-23 du Code du Travail).

Machine adaptée pour un poids et un format d'emballage suivant le cahier des charges du client.

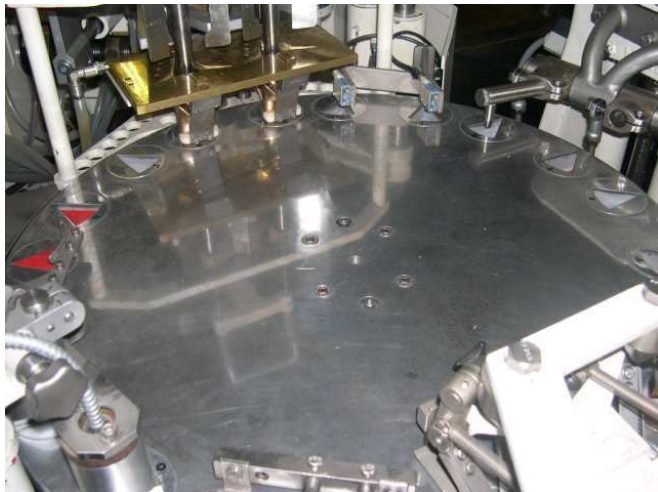
Garantie 1 an pièces.

Dépannage assuré.

Installations dans le monde entier.

Formation par nos techniciens des opérateurs et agents de maintenance.

Suivi des pièces détachées standards (stock permanent) et spécifiques sur commande.



## Dimensions et poids des portions

Dosage et emballage en format triangle, carré, rectangle ou rond.

Forme inscrite dans un diamètre maximal de 90 mm.

Hauteur : mini : 10 mm / maxi : 28 mm

Poids : mini : 15 g / maxi : 100 g

## Cadence

Jusqu'à 210 portions / minute suivant la texture du produit et le volume dosé.

## Type de produit

De semi-liquide à pâteux.

Avec des morceaux de taille maximale de 2 mm.

Fromage fondu, fromage frais et autres produits avec la même texture.

## Type d'emballage

2 bobines en aluminium pour coquille et couvercle, découpées et pliées.

Avec un système d'aspiration automatique des copeaux.

Scellage hermétique.

Avec ou sans étiquettes.

Avec ou sans ouverture facile intégrale.

## Unité de dosage

Trémie d'alimentation : 70 litres

## Données techniques

Raccordements électriques

Puissance maximale : 8,5 KW

Voltage : 400 Volts 3 phases 50 Hz avec ou sans neutre.

Air comprimé

Pression nominale : 6 bars

Vide : 100 m<sup>3</sup>/h

## Dimensions de la machine / Poids

Dimensions (L x l x H) : 4400 x 2600 x 2100 mm

Poids net : 3200 kg

## Options

Pompe à vide.

Trémie fermée lavable en CIP.

Système intégral d'ouverture facile des portions (OFP).

Mise en boîtes automatique.

