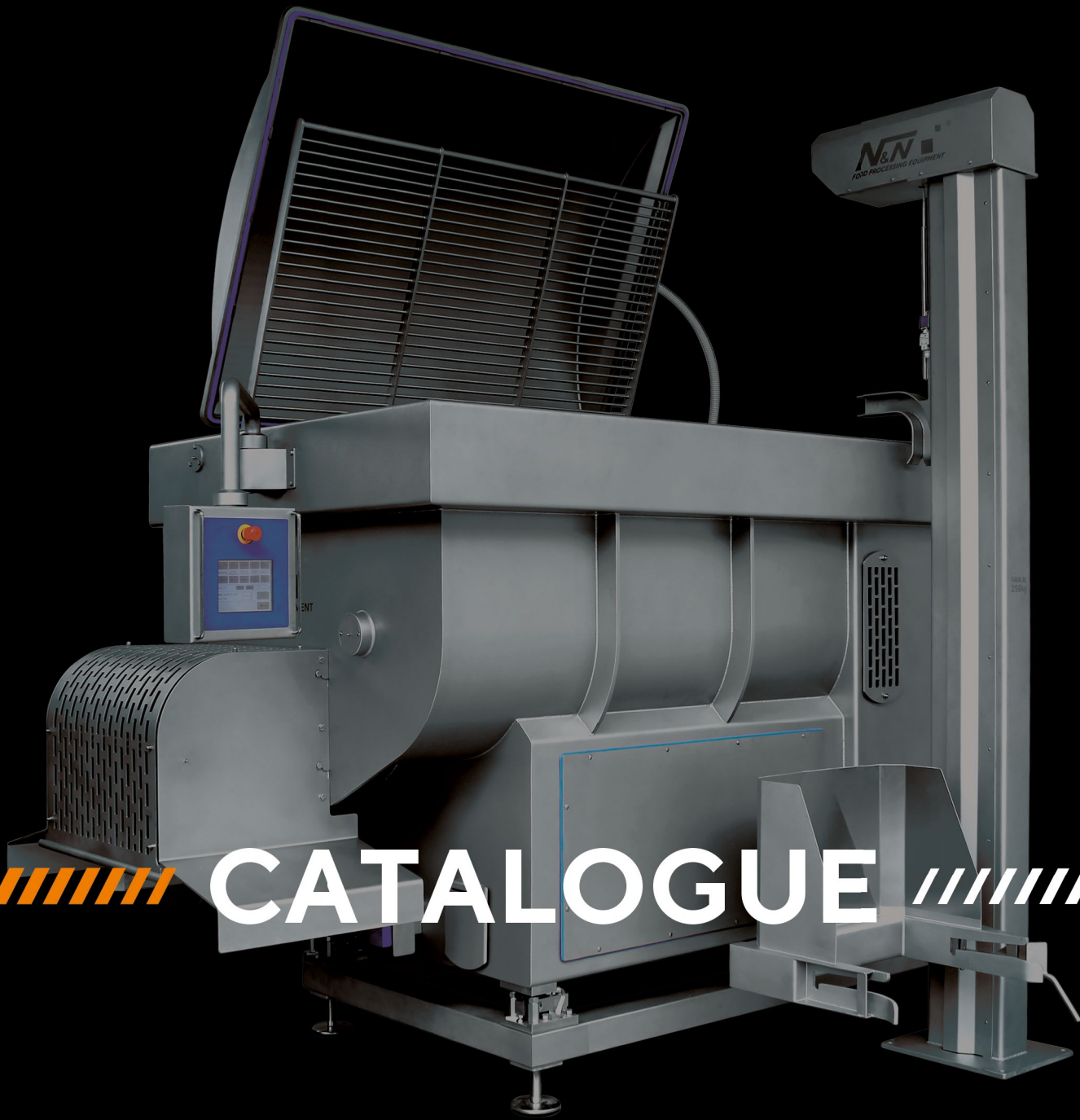


FR 



CATALOGUE

N&N®
NADRATOWSKI

FL

LA SÉRIE

Les grignoteuses de la série FL constituent une solution idéale pour broyer les blocs de viande congelée ou d'autres aliments en fonctionnement continu. Les appareils sont conçus pour couper les blocs conformes à la norme Euro ou US, blocs qui peuvent être traités même à des températures de -30 ° C. La table d'alimentation peut être utilisée pour enlever le film du produit. La géométrie unique de la lame et du tambour de coupe, combinée à un serrage automatique (modèle FL-440 et FL-660), permet d'obtenir de très bonnes performances tout en maintenant une qualité de coupe élevée, ce qui est particulièrement adapté lorsque le produit passe ensuite dans un hachoir ou une autre machine.





TAMBOUR DE COUPE

Le broyage performant des grignoteuses de la série FL est dû au positionnement spécifique des lames et à la géométrie du tambour. Le tout combiné avec le système de serrage pneumatique du bloc permet d'obtenir un résultat largement au-dessus de la moyenne. La série FL se caractérise aussi par un faible niveau de bruit.



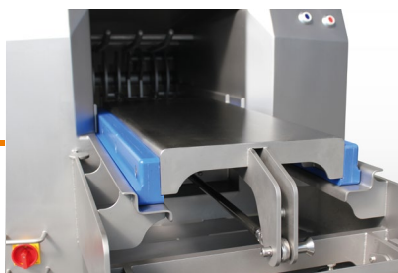
LAMES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Les broyeurs de la série FL font partie des rares machines sur le marché pouvant être équipées de deux types de lames, permettant six épaisseurs de coupe (avec des couteaux bas -3,6,9 mm, avec des couteaux hauts -14,17,20 mm), optimisant les exigences de votre production.



LAMES CROISÉES

La société N&N est l'un des rares fabricants mondiaux qui propose les lames croisées supplémentaires. Grâce à ces lames, le produit n'est pas seulement broyé par les lames principales en forme de U, mais en même temps il est coupé transversalement, ce qui permet d'obtenir des morceaux beaucoup plus petits. Ces morceaux sont idéaux pour un traitement ultérieur dans des mélangeurs ou pour la préparation d'émulsions pour la production de saucisses, le mélange de la viande hachée, de hamburgers ou d'autres produits formés.



CONCEPTION FAVORISANT L'HYGIÈNE










Grâce au capot qui peut s'ouvrir complètement au-dessus de la zone de coupe et au démontage rapide du poussoir de blocs, le nettoyage de la machine est très facile. Toutes les pièces en contact avec le produit sont sablées ou meulées, le corps de la machine est complètement fermé et le boîtier de commande est intégré au bâti de la machine. Grâce à ces solutions, nous établissons les normes d'hygiène les plus strictes dans l'industrie.



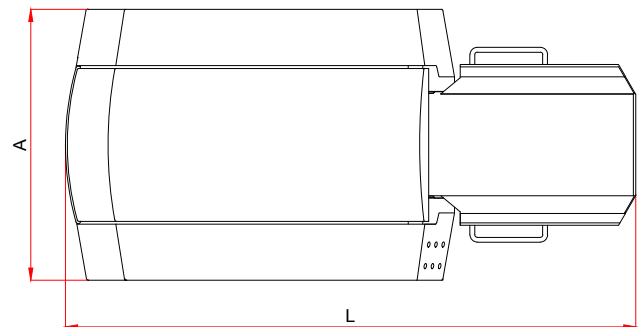
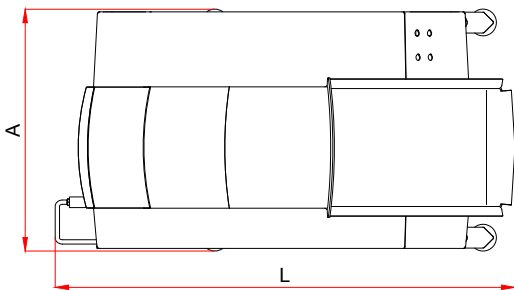
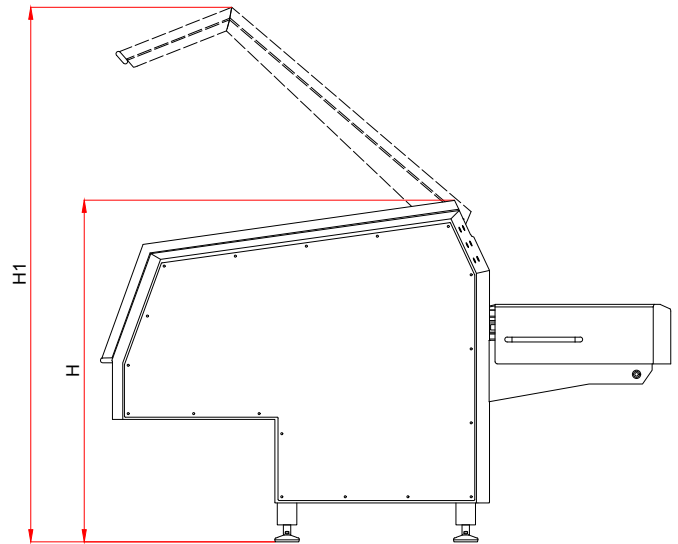
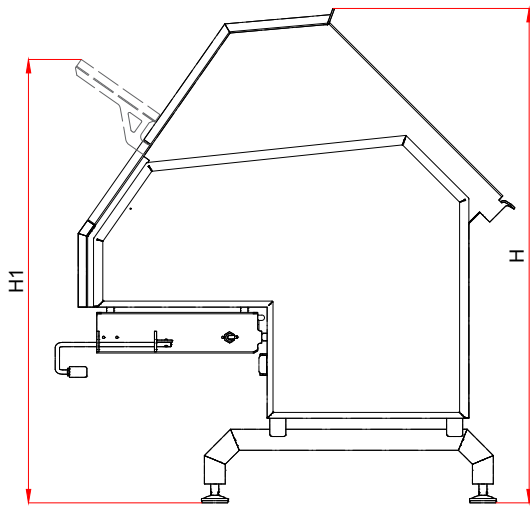
APPLICATION

Les grignoteuses de la série FL sont idéales pour couper des blocs de viande congelée, du poisson, des légumes ou des fruits congelés, ainsi que des produits laitiers tels que les fromages et des confiseries tels que les blocs de chocolat.

SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [FL]	330	440	660
Rendement théorique maximum [kg/h]	1500	4000	8000
Dimensions de coupe [mm]	25x420x650	25x420x650	350x810x650
Epaisseur de coupe	couteaux inférieurs - 3,6,9 mm couteaux supérieurs - 14,17,20 mm	couteaux inférieurs - 3,6,9 mm couteaux supérieurs - 14,17,20 mm	couteaux inférieurs - 3,6,9 mm couteaux supérieurs - 14,17,20 mm
Nombre de lames	4 pièces (couteaux supérieurs)	4 pièces (couteaux supérieurs)	7 pièces (couteaux supérieurs)
Vitesse de coupe du tambour [tpm]	130	I-70 II-140	112
Puissance moteur [kW]	7,5	9,2/11,5	18,5
Tension standard	400,50	400,50	400,50
Interface			
Poids net de la grignoteuse [kg]	590	980	1860
Ampérage [A]	20	32	50
Option chargeur	-	PZ 3/250	PZ 3/250
Bac en sortie	200L 	200L 	dolav 
Ouverture / fermeture du capot			
Pression nécessaire [bar]	-	6	6
Température du bloc	-30°C	-30°C	-30°C

MODELES [FL]	330	440	660
Option chargeur	-	o	o
Panneau de contrôle avec boutons	S	S	S



FL 330

FL 440 & FL 660

MODELES [FL]	330	440	660
H [cm]	185	141	178
H1 [cm]	166	211	269
L [cm]	172	236	295
A [cm]	90	112	160