



F-Line

F100/103

F160/163

F190/193

F200

Riempitrici sottovuoto
professionali per
l'artigianato
e l'industria

F-Line F100-F200

Innovativa tecnologia di riempimento

Convogliatori

Frey inserisce nelle insaccatrici sottovuoto F-Line F100-F200 dei convogliatori rotatori ad alette di grosse dimensioni dotati di ben 14 camere di riempimento.

Con il sistema Peek-Cam viene utilizzato un nuovo abbinamento di materiali. Questo fa sì che l'usura si concentri su un unico punto del convogliatore, favorendo una durata dello stesso notevolmente superiore. I convogliatori eseguono prestazioni ottimali di porzionatura e la nuova disposizione della camera di alimentazione permette un ottimale ingresso del materiale di riempimento. Il risultato è un ottimo aspetto di tutti i tipi di insaccati, anche di quelli più critici. In rapporto alla più moderna tecnologia di comando e di azionamento FREY, i convogliatori F-Line F100-F200 raggiungono prestazioni ottimali di porzionatura, anche con elevate quantità di impasto. Con la massima velocità di porzionatura si producono circa 620 porzioni al minuto. La F-Line F200 raggiunge un rendimento d'insacco di massimo di 4.800 Kg/h e una pressione d'insacco di massimo 40 bar. L'insaccatrice sottovuoto FREY F-LINE F200 è la più efficiente in questo settore. Si tratta infatti di un'insaccatrice universale in grado di gestire anche il funzionamento di clippatrici automatiche. I nuovi modelli F-LINE F103/ F163/ F193 vengono impiegati per gli insacchi di carne che richiedono una maggiore pressione di riempimento (come i Beef Sticks). Se si verifica un rendimento d'insacco leggermente inferiore, viene attivato un azionamento particolare dotato di un momento torcente maggiore.

La F-Line F100-F200 riconosce la porzionatura e l'attorcigliatura necessaria nelle più svariate modalità di imballaggio sia con budelli naturali che artificiali, con confezioni o come pompa alimentata da dispositivi esterni.



Flessibilità

è una delle parole-chiave dei nostri tempi. Il cliente di oggi si aspetta una maggiore varietà di prodotti rispetto a prima. Con la F-Line F100-F200 siete orientati nel migliore dei modi alle tecnologie del futuro. Il convogliatore rotatore ad alette FREY garantisce un contatto delicato con il prodotto di riempimento. Indipendentemente dal tipo di insaccato (caldo, salsicce di fegato fluide, impasti a pezzi come la Bierschinken, ovvero un tipo di salsiccia con grossi pezzi di prosciutto cotto incorporati, consistenti salsicce crude congelate) si possono lavorare tutti i tipi di carne ottenendo prodotti di prima qualità. Per impasti a pezzi grandi in qualsiasi momento è possibile una facile variazione. Su richiesta, infatti, sono disponibili rotor con un minor numero di alette favorendo così un maggiore volume della camera di alimentazione.

Evidenti vantaggi per utilizzatori di insaccatrici F-Line

Prodotti di prima qualità grazie al convogliatore FREY di grandi dimensioni

I più alti standard di igiene, assenza di parti da avvitare o di possibili depositi di sporco nella zona di alimentazione

Eccellente rapporto qualità-prezzo

Elevata portata

Ridotti costi di manutenzione grazie alla servotecnologia che non richiede la manutenzione

Sostituzione più semplice e veloce di un prodotto di riempimento

Minor livello di rumorosità grazie al servozionamento

Ridotto consumo di energia elettrica grazie alla più moderna tecnologia di regolazione

Pulizia del sistema a vuoto più semplice.

Versatili combinazioni con dispositivi ausiliari ed esterni C-LINE



F-Line F100

Tramoggia di alimentazione

L'insaccatrice sottovuoto FREY F-LINE F100/103 viene distribuita con una tramoggia separabile della capacità di 90 litri.

In caso di frequenti cambi di prodotto, la tramoggia apribile facilita la pulizia intermedia e l'alimentazione della stessa con piccoli quantitativi di carne.

L'unità di collegamento è smontabile e soddisfa i migliori requisiti di igiene.

Tecnologia di azionamento del futuro

Servoazionamento con regolatore di posizione

Il servoazionamento con regolatore di posizionamento è orientato al futuro. Tale tecnologia di azionamento permette prestazioni di porzionatura considerevolmente superiori rispetto ai sistemi idraulici tradizionali. Tali servoazionamenti si contraddistinguono per l'elevato momento di torsione e per la rapida attivazione. Grazie alla relativa programmazione dei parametri di azionamento, il processo di attorcigliatura viene impostato in modo particolarmente dinamico. I würstel possono essere attorcigliati ad un'elevata velocità di lavorazione nella massima cura del budello. In questo modo, ad esempio, l'accelerazione del convogliatore può essere impostata individualmente al momento dell'avvio e dell'arresto della macchina.

L'unità di alimentazione viene gestita assieme al convogliatore tramite un azionamento IF a parte e informatizzato. In tal modo la velocità di rotazione possa essere adeguata all'impasto da lavorare e alla velocità d'insacco.

Anziché un tradizionale dispositivo per l'attorcigliatura, è possibile avere come opzionale un servoattorcigliatore.

Quest'ultimo si caratterizza per una maggiore dinamicità e per un'attorcigliatura ancor più precisa. Il servoattorcigliatore, inoltre, è in grado di azionare il tritacarne WK130.

La rumorosità della macchina è estremamente ridotta. Mediante l'elevato grado di efficacia, a parità di prestazione la F-line impiega circa il 30% in meno di energia rispetto a una macchina idraulica. A fronte dei prezzi in aumento dell'energia, il ridotto consumo di energia di una macchina diventa un fattore sempre più importante.

Inoltre, la tecnologia di azionamento è particolarmente resistente all'usura e non richiede la manutenzione, in quanto la macchina presenta solamente pochi componenti meccanici. I dispositivi di azionamento sono disposti in una parte separata e termicamente divisa della macchina.

Il collegamento più semplice e sicuro di tutti i dispositivi ausiliari al posizionamento antiurto. L'azionamento digitale e la comunicazione tra il comando TC e i dispositivi ausiliari dotati di sistema CAN-Bus assicurano un processo di lavorazione sicuro.



Particolari ergonomici e convincenti

Pulizia e igiene

Una pulizia semplice è il requisito basilare per avere condizioni igieniche ottimali durante la produzione. Pertanto le insaccatrici FREY sono costituite da superfici piane. Le macchine F-Line F100/103, F160/163, F190/193, F200 sono conformi alle direttive CEE.

La protezione paraspruzzo e antiurto rimovibile funge da elemento supplementare di sicurezza al fine di evitare danni causati dalle colonne di pulizia e da oggetti taglienti.

L'alloggiamento della macchina è interamente costituito da acciaio inossidabile di prima qualità.

Un pratico smontaggio e gli interstizi puliti tra i componenti creano le condizioni ideali per un costo ridotto di pulizia e di cura.

Utilizzo ergonomico

Il campo di applicazione è stato intenzionalmente realizzato a misura dell'utilizzatore di questo tipo di macchinario. Il vetro spia per il vuoto è posizionato nello specchietto.

Estraendo una valvola per il vuoto verso il coperchio il canale per il vuoto si pulisce automaticamente.

Sistema di attorcigliatura

La F-Line è dotata di un sistema di attorcigliatura che non pone limiti alla vostra produzione di insaccati. E' stato costruito appositamente per l'impiego nel campo industriale riscuotendo risultati eccellenti. Al suo interno le potenti cinghie dentate assicurano un funzionamento che non richiede manutenzione. Per riempire i profili a barre sono sufficienti un paio di mosse e qualche secondo e il sistema di attorcigliatura si stacca grazie alla chiusura rapida. In questo modo si riduce il passaggio dell'impasto e viene ridotto l'effetto di ingrassaggio.

Dispositivi ausiliari

Le insaccatrici F-Line F100-F200 sono munite di punti di inserimento alquanto flessibili affinché sia possibile collegarvi, ad esempio, clippatrici parzialmente o totalmente automatiche. In base al dispositivo che regola la lunghezza del pezzo da attorcigliare BASo2 e alla linea automatica di sospensione AHL02 è possibile aumentare enormemente il rendimento della macchina nella produzione di würstel.



Potente, pratica e conforme agli CE standard

Gruppo di destinatari F-Line F100/103-F160/163:

Stabilimenti artigianali di produzione di piccola e media grandezza

Utenti di clipatrici semiautomatiche

Produzioni di würstel

Adatto per prodotti di piccola pezzatura che richiedono un'elevata pressione d'insacco

Utilizzatori di dispositivi ausiliari con ottime prestazioni di portata

Luoghi di produzione con ottime prestazioni di porzionatura e qualità



Caricamento

E' possibile scegliere una macchina F-Line F160/F200 con o senza sollevatore idraulico aggiunto per carrello di caricamento a norma. L'unità di alimentazione regolata in base alla quantità trasportata e la conduzione dell'impasto di carne nel collo della tramoggia garantiscono una continua alimentazione delle camere del convogliatore. In questo modo è possibile far andare a vuoto la macchina senza problemi e fare una rapida sostituzione di un prodotto di riempimento con un altro.

Tramoggia di alimentazione

Le macchine F-Line F160/F163 sono dotate di una tramoggia di alimentazione di 160 litri che viene riempita grazie a un dispositivo di sollevamento e ribaltamento. Per pulire la tramoggia, ribaltare verso l'esterno la pedana applicata sulla macchina. Ribaltando un'integrata molla di compressione a gas la tramoggia viene pulita con un getto di vapore. La capacità della tramoggia F-Line F190/193-F200 è pari a 250 litri.

Gruppo di destinatari F-Line F190/193-F200:

Luoghi di produzione medio-piccoli e industriali

Elevate produzioni di würstel

Adatto per prodotti di piccola pezzatura che richiedono un'elevata pressione d'insacco

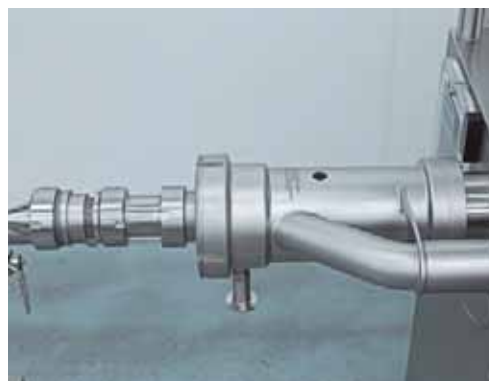
Assieme ai sistemi BASo2 e AHL02

Luoghi di produzione con ottime prestazioni di porzionatura e qualità

Produzione di insaccati crudi con il sistema WK130

Adatto per tutti i componenti
Frey C-Line

Vedere panoramica delle funzioni di seguito



Funzioni di seguito

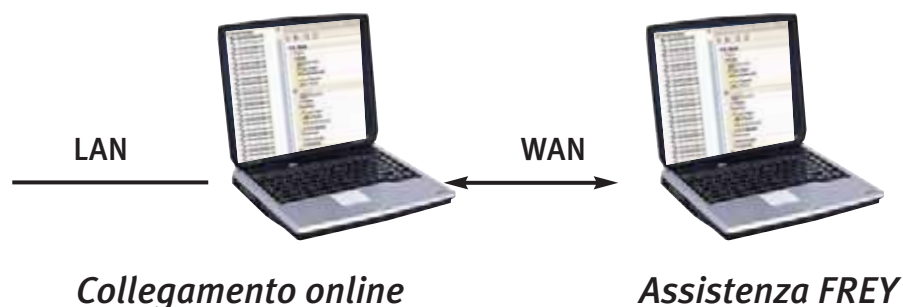
	Kompakta 2-30 (Cp, ralfisch)	F-LINE F50	F-LINE F60	F-LINE F100 / F103	F-LINE F160 / F163	F-LINE F190 / F193	F-LINE F200	F-LINE F222	F-LINE F260	F-LINE F266	KONTI C55	KONTI E80 / S200	K-Line Kk300
PM 40	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
PM 75	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
DMFB 90	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
CL 6	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
WK 130				SA	SA	SA	SA	SA	SA	SA			
UTB 30/135	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
SE 25		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
PB 30/36		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
CLPS 300		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
FB 25/30	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
FB 30/50	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
PF 130	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
BF 50/70/100	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
FT		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
FTS		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
FTPS		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
DK 20 S		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
DK 20 F		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
DK 40		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
UFK	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok

Comando IPC TC 266/733 con azionamento Touch Screen



L'ultimativo comando d'insacco, dotato di tutte le opzioni, si costituisce di un PC industriale e di un pannello Touch Screen disposto sul lato frontale della macchina riempitrice.

- Hardware robusti
- PC industriale dotato di 733 MHz e di pannello Touch Screen ergonomico 12"
- Interfacce: CF Card, USB, Ethernet 10/100 Mbps
- Collegamento online con il vostro Office PC mediante collegamento TCP/IP
- Potenti software per il riempimento senza limiti
- Archivio dei processi di riempimento e degli errori
- La F-Line con il comando TC 266/733 soddisfa la raccolta dati aziendali WS Food



I comandi TC 266/733 offrono un'inimitabile varietà di funzioni.

Descrizione delle funzioni:

- **L'impostazione del peso** può essere liberamente selezionabile tra 0,1 e 100.000gr. (da 0,0 - 999,9 gr. con incrementi di 0,1 gr.)
- **Numero di giri di attorcigliatura** da 0 a 9,9 giri
- **Tempo di sigillatura**
- **Preselezione pausa** in fase di porzionatura e di attorcigliatura
- **Funzionamento normale e continuo**
- **Programmi di riempimento con indice**
- **Programmi per insaccati bolliti**
- **Programmi di assistenza e manutenzione**
- **Programmi di diagnostica**
- **Contatore di quantità e di pezzi, preselezione del pezzo**
- **Ritardo e anticipo dell'attorcigliatore**
- **Supplemento di porzione nella prima porzione**
- **Controlli della velocità** continui anche in fase di insacco
- **Regolazione digitale del vuoto** è disponibile come optional la valvola di commutazione elettrica per il disinserimento e per la pulizia automatica della pompa per il vuoto
- **Regolazione automatica della pressione e regolazione del momento di rotazione**
- **Comando ad impulso elettronico per clippatrici automatiche**
- **Funzionamento supplementare / risucchio dell'impasto**
- **Azionamento dalla CL- e CLPS- Line**
- **Azionamento della formatrice PF130**
- **Impostare una delle lingue presenti**
- **Impostare uno degli sfondi presenti**
- **Gestione di programma in tutta sicurezza**
- **Aggiornamento del software mediante chiavetta USB**
- **Interfacce: USB, Ethernet 10/100 Mbps**
- **Collegamento online con un Office PC mediante collegamento TCP/IP**
- **Visualizzazione del processo di riempimento e di attorcigliatura**
- **Archivio dei processi di riempimento e degli errori**

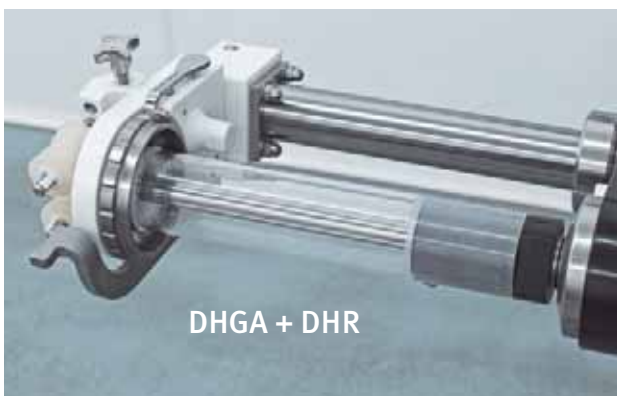
Interfacce/Collegamento

Le macchine riempitrici vengono integrate nella loro rete aziendale e collegate con l'ufficio di riferimento in modo da poter tenere sempre sotto controllo quel che accade nelle stazioni di riempimento. Il collegamento avviene mediante il software Freeware VNC e offre una completa varietà di funzioni tramite un comando esterno. Dall'ufficio si possono attivare tutte le impostazioni sulle macchine riempitrici, caricare e memorizzare i programmi. Per quanto riguarda invece il comando di avvio (Start) e di arresto (Stop) della macchina, questo è possibile farlo solo direttamente dalla macchina.





DHGN2 + DA2002



DHGA + DHR



DHG38

Supporti per tubo d'insacco

DHGN2

Come dispositivo ausiliario per le macchine insaccatrici sottovuoto FREY è disponibile un fantastico dispositivo di sostegno per il budello facile da maneggiare. Questo facilita e accelera il processo di riempimento. Il DHGN2 è stato progettato in particolar modo per i budelli naturali.

Inoltre, offriamo il dispositivo di alimentazione del budello pneumatico DA2002.

Con questo dispositivo è possibile ridurre i tempi di arresto del funzionamento in modo da aumentare ulteriormente la produttività delle stazioni di riempimento.

DHGA

Oltre al DHGN2, il DHGA contiene un cuscinetto in ceramica con attacco per il tubo di insacco (DHR) e il kit rulli (ROKI). In questo modo il dispositivo di sostegno per il budello è adatto anche per i budelli al collagene e artificiali. Il DHGA genera un continuo avanzamento del budello durante il processo di attorcigliatura.

Né il DHGN2 né il DHGA richiedono manutenzione alcuna, essendo sprovvisti di attuatori.

Con l'aiuto dei nostri supporti per tubo d'insacco, è possibile ottenere sempre insaccati compatti e duri alla più elevata velocità di lavoro. Il dispositivo di sostegno del budello si applica facilmente e lo si può far girare con il sistema di attorcigliatura. La compressione del budello viene continuamente regolata.

DHG38

Per i calibri di budello particolarmente grandi è disponibile il supporto per tubo d'insacco DHG38 con relativo azionamento.

Servizi

Al giorno d'oggi i servizi hanno un'importanza sempre maggiore.

Grazie all'elevata qualità dei prodotti a marchio Frey, l'affidabilità dei nostri rappresentanti e montatori è garantita.

I nostri apparecchi, che si contraddistinguono per avere una lunga vita utile, vengono progettati e studiati con attenzione fino all'ultimo dettaglio.

Il nostro personale addestrato è sempre a disposizione dei clienti telefonicamente, via fax o posta elettronica per risolvere qualsiasi tipo di problema.





Dati tecnici F-Line:	F100	F103	F160	F163
Capienza della tramoggia:	25/90 litri	25/90 litri	160 litri	160 litri
Massimo rendimento d'insacco:	3.600 Kg/h	3.000 Kg/h	3.600 Kg/h	3.000Kg/h
Pressione di insacco fino:	40 bar	55 bar	40 bar	55 bar
Capienza camera di riempimento:	82 g	82 g	82 g	82 g
Numero di alette:	14	14	14	14
Range di porzionatura:	5-100.000 g	5-100.000 g	5-100.000 g	5-100.000 g
Tipo di corrente/ tensione:	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz
Azionamento convogliatore :	Servoazionamento	Servoazionamento	Servoazionamento	Servoazionamento
Azionamento linea di alimentazione:	Azionamento	Azionamento	Azionamento	Azionamento
Comando:	TC 266/733	TC 266/733	TC 733	TC 733
Interfaccia WS Food Standard :	di serie	di serie	di serie	di serie
Max. potenza totale allacciata:	8,75 Kw	8,75 Kw	9,85 Kw	9,85 Kw
Potenza di aspirazione				
pompa sottovuoto:	21 cbm/h	21 cbm/h	21 cbm/h	21 cbm/h
Peso della macchina (netto)*:	650 Kg	650 Kg	885 Kg	885 Kg
Velocità di porzionatura:	600 porz/min.	600 porz/min.	600 porz/min.	600 porz/min.

Dati tecnici F-Line:	F190	F193	F200
Capienza della tramoggia:	250 litri	250 litri	250 litri
Massimo rendimento d'insacco:	3.600 Kg/h	3.000 Kg/h	4.800 Kg/h
Pressione di insacco fino:	40 bar	55 bar	40 bar
Capienza camera di riempimento:	82 g	82 g	82 g
Numero di alette:	14	14	14
Range di porzionatura:	5-100.000 g	5-100.000 g	5-100.000 g
Tipo di corrente/ tensione:	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz
Azionamento convogliatore :	Servoazionamento	Servoazionamento	Servoazionamento
Azionamento linea di alimentazione:	Azionamento	Azionamento	Azionamento
Comando:	TC 733	TC 733	TC 733
Interfaccia WS Food Standard :	di serie	di serie	di serie
Max. potenza totale allacciata:	9,85 Kw	9,85 Kw	11,75 Kw
Potenza di aspirazione			
pompa sottovuoto:	21 cbm/h	21 cbm/h	21 cbm/h
Peso della macchina (netto)*:	925 Kg	925 Kg	930 Kg
Velocità di porzionatura:	600 porz/min.	600 porz/min.	600 porz/min.



Servoazionamento attorcigliatore opzionale (necessario per WK130)
 Tensione speciale su richiesta (aumento del peso fino a 60 Kg).
 Opzionale valvola elettrica di commutazione per il sistema sottovuoto

Modifiche tecniche riservate.

Accessori: Sollevatore del rotore, Depuratore dell'erogatore, Istruzioni d'uso, Sostegno, Porta accessori

Condotti di riempimento: Flangia 73: 12/24/30/42 mm Flangia 35: 14/20 mm

Accessori particolari

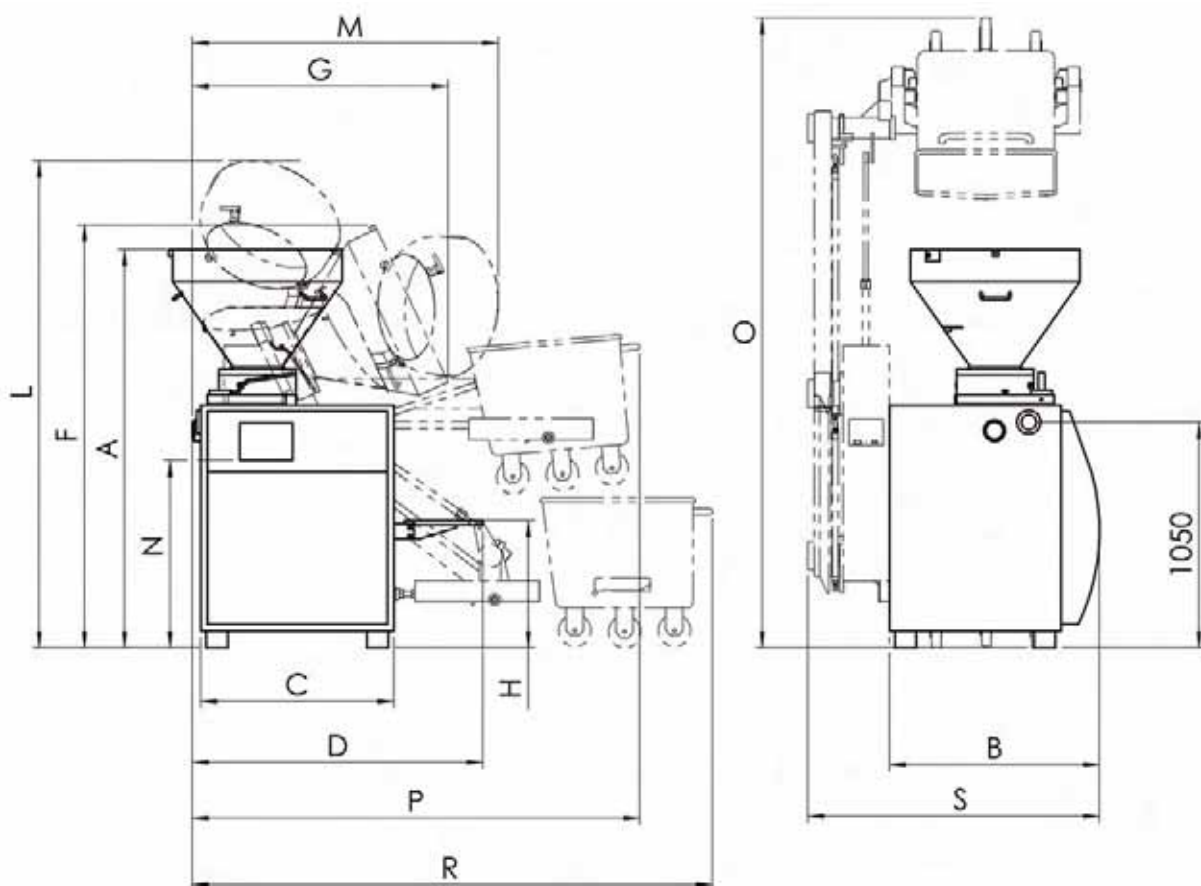
Se volete la certezza di trovare tutto ciò che fa al caso vostro e alla vostra macchina, venite da noi e troverete condotti di riempimento speciali, vari dispositivi esterni o dispositivi supplementari da adattare ai vostri prodotti. Tutti gli accessori sono contenuti nel carrello porta accessori Frey.

Siamo a vostra disposizione per qualsiasi informazione. Non esitate a contattarci o a scriverci.

F-Line F100/103-F160/163

F-Line F190/193-F200

Dimensioni



Maß	F100	F160	F190/F200
A	1720	1820	1920
B	930	930	930
C	750	750	850
D	1240	1240	1340
F	1820	1930	2070
G	1110	1230	1360
H	490	490	760
L	2230	X	X
M	1460	X	X
N	860	860	860
Con dispositivo di sollevamento e ribaltamento			
O	X	2770	2950
P	X	1880	2070
R	X	X	2400
S	X	1310	1330



Heinrich Frey
 Maschinenbau GmbH
 Fischerstr. 20
 D-89542 Herbrechtingen
 Germania
 Telefono: +49 7324 172 0
 Fax: +49 7324 172 44
 Internet: www.frey-maschinenbau.de
 Email: info@frey-maschinenbau.de