

## L'affidabilità non viene dal caso

Le nostre modernissime macchine CNC garantiscono la massima precisione dimensionale dei componenti e superfici igienicamente impeccabili. La selezione del materiale, unita alla lavorazione, garantisce una lunga durata delle riempitrici automatiche. All'avvio del pistone della carne sul coperchio o al raggiungimento della posizione finale nel fondo del cilindro, la macchina passa alla circolazione di olio senza pressione. Questo procedimento evita il surriscaldamento dell'olio. Un circuito chiuso per l'olio, fa sì che esso non venga contaminato da agenti esterni.



## I servizi

al giorno d'oggi assumono sempre maggiore importanza. Frey offre già da anni una rete di servizi completa a cura di consulenti specializzati per quesiti specifici e ovviamente anche i nostri esperti montatori per il servizio clienti, che eseguono manutenzione e riparazioni in tempo brevi e a costi contenuti.

Vi consigliamo di prendere in considerazione uno dei nostri contratti di manutenzione. In questo modo sarete certi di avere sempre la massima affidabilità e funzionalità dalla vostra riempitrice.

## Ergonomia

L'apertura di riempimento ad altezza di banco e pari a un metro consente di lavorare comodamente.

Per guidare il budello le mani sono libere grazie alla presenza della barra di compressione, per cui anche i budelli di grande calibro possono essere riempiti rapidamente.

La barra di compressione si adatta ad ogni dimensione del corpo. Grazie alle sue dimensioni KOMPAKTA 2 può essere collocata ovunque

## Pulizia e cura

Una pulizia semplice è il requisito di base per avere condizioni igieniche ottimali nella produzione di salsicce. Lo smontaggio semplice e i passaggi puliti tra i componenti creano le condizioni ideali per la pulizia e il trattamento semplici.

- Supporto macchina e corpo macchina in acciaio inox
- Il cilindro di riempimento in acciaio inox massiccio è dotato di un rivestimento scorrevole antiscivolo.
- Il pistone di riempimento è realizzato in plastica speciale ad alta resistenza. Si caratterizza per il peso ridotto e la cura semplice.

Heinrich Frey  
Maschinenbau GmbH

Fischerstraße 20  
D-89542 Herbrechtingen  
Germania

Telefono: +49 73 24 / 172 0  
Fax: +49 73 24 / 172 44

Internet: [www.frey-online.com](http://www.frey-online.com)  
Email: [info@frey-online.com](mailto:info@frey-online.com)

# Riempitrice a pistoni Programma:

**O20**

**MF 30-4**

**K2 30 C60H**

**K2 30 LCD3**



# OSCAR 20 il classico

**Oscar** è progettato seguendo la massima dei nostri tempi: più piccolo, più veloce e più economico. La riempitrice da 20 litri è costruita completamente in pregiato acciaio inox ed è conforme ai severi requisiti di sicurezza e igiene della normativa CE. Oscar è portatile e quindi utilizzabile in modo flessibile in tutti i punti della produzione.

Oltre al riempimento di classici insaccati, si usa spesso nelle aziende di specialità gastronomiche.

Perciò è disponibile anche un programma di molteplici accessori.

La struttura liscia consente una rapida pulizia.



## Tecnologia

Il circuito dell'olio regolabile permette un avvio rapido del flusso di carne azionando la barra di pressione

Questo significa ⑩ niente aria  
⑩ niente tempi di arresto

- Conformazione igienica del pistone cilindrico liscio con scarico dell'acqua di lavaggio in acciaio inox
- Coperchio completo in acciaio inox massiccio con chiusura rapida manuale.
- **OSCAR** garantisce massima durata con minima manutenzione.  
I costi medi di gestione annui per **OSCAR** sono inferiori all'1% del prezzo di acquisto.

# Potente, pratico e a norma CE

## Vantaggi per il cliente

- Resti minimi grazie allo speciale scarico del coperchio.
- La struttura corta e di grandi dimensioni dello scarico del coperchio permette il riempimento ottimale.
- Cambio più rapido del tubo di riempimento
- La barra di pressione multifunzione permette di lavorare con comodità sul banco di riempimento. Che si tratti di avvio o arresto del riempimento, di velocità di riempimento o di ritorno, **OSCAR** si controlla completamente con la barra di pressione.
- La velocità di riempimento è regolabile in modo continuo
- Struttura robusta del coperchio del cilindro.



## Dati tecnici OSCAR 20

Capacità del cilindro di riempimento: 20 litri  
Scarico automatico della pressione  
Regolazione continua  
Tensione: 230/400 V, 50 Hz  
Potenza allacciata: 0,75 kW, 1400 rot./min.  
Cilindri di riempimento, pistoni massicci  
Coperchio, corpo acciaio inox  
Peso: 130 kg

### Accessori:

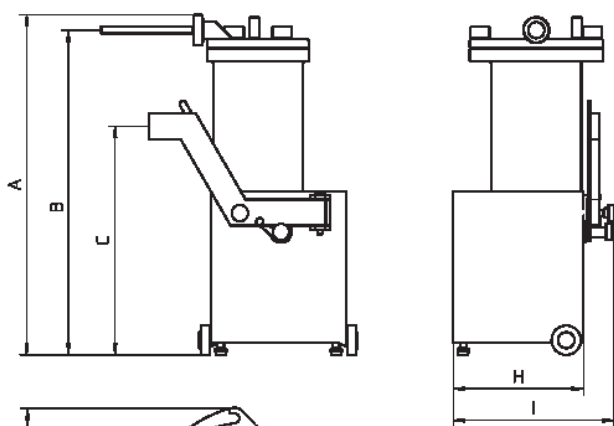
Tubo di riempimento 12, 20 LH, 30 mm  
Dado di chiusura  
Dispositivo di sollevamento pistoni

### Opzionale:

comando a pedale per il riempimento di prodotti della categoria antipasti.

Tubo di riempimento speciale per specialità gastronomiche come formaggio di pecora in olive, peperoni e pomodori.

Tubo di riempimento dosatore



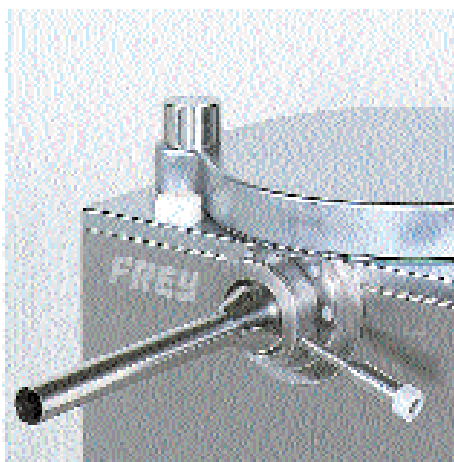
### Maschinenmaße OSCAR 20

A	105.0 cm
B	100.0 cm
C	70.0 cm
D	79.5 cm
E	20.0 cm
F	42.0 cm
G	60.0 cm
H	40.0 cm
I	49.5 cm

Technische Änderungen vorbehalten.



# MF 30-4 La robusta riempitrice a pistoni da 30 litri



**MF 30-4** al momento è il 'non plus ultra' nella lavorazione e per qualità tra le riempitrici da 30 litri.

La sua progettazione e costruzione sono avvenute nel rispetto delle norme CE e l'apparecchio è conforme alle severe direttive di sicurezza e igiene previste dalla normativa CE.

I montanti della macchina, pistoni, cilindri, coperchio e barra di pressione sono realizzati in pregiato acciaio inox.

La struttura liscia consente una rapida pulizia e semplice.

## Cambio rapido della tipologia

Grazie al coperchio orientabile la macchina può essere aperta per il caricamento con una sola manovra.

**MF 30-4** è molto semplice da caricare, grazie alla grande sezione del cilindro.

La guarnizione inserita nel pistone garantisce che la carne non possa attaccarsi al cilindro e che la macchina possa quindi subito essere riempita di nuovo.



## Tecnologia

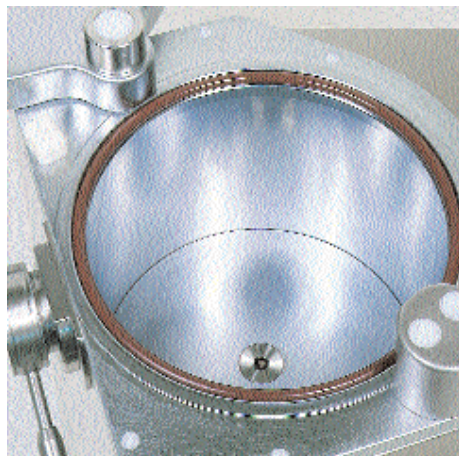
Il circuito variabile dell'olio consente un avvio rapido del flusso di carne azionando la barra di pressione.

Questo significa · niente aria  
· niente tempi di arresto

Conformazione igienica della base liscia del cilindro con scarico dell'acqua di lavaggio e passaggio circolare nella parete del cilindro.

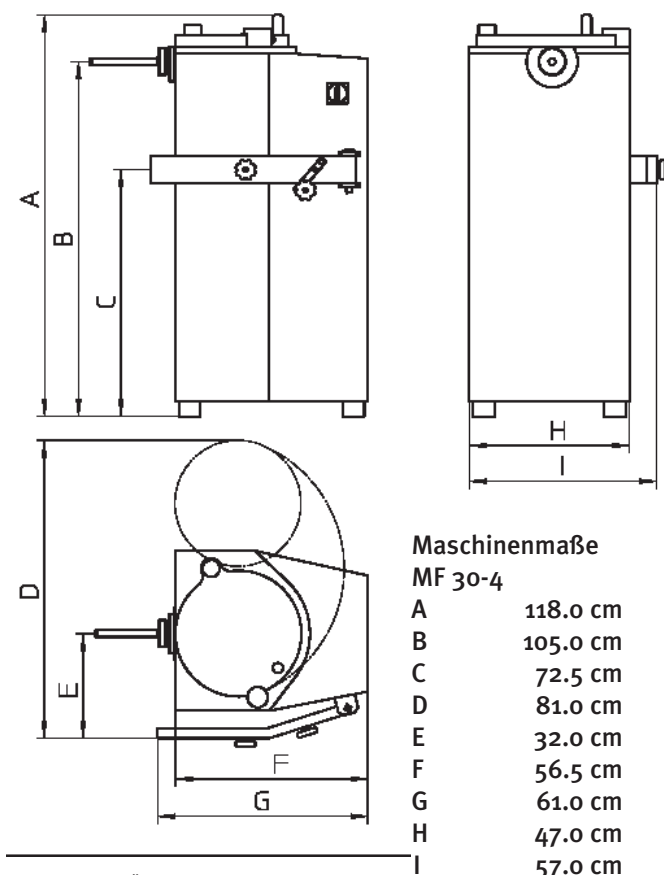
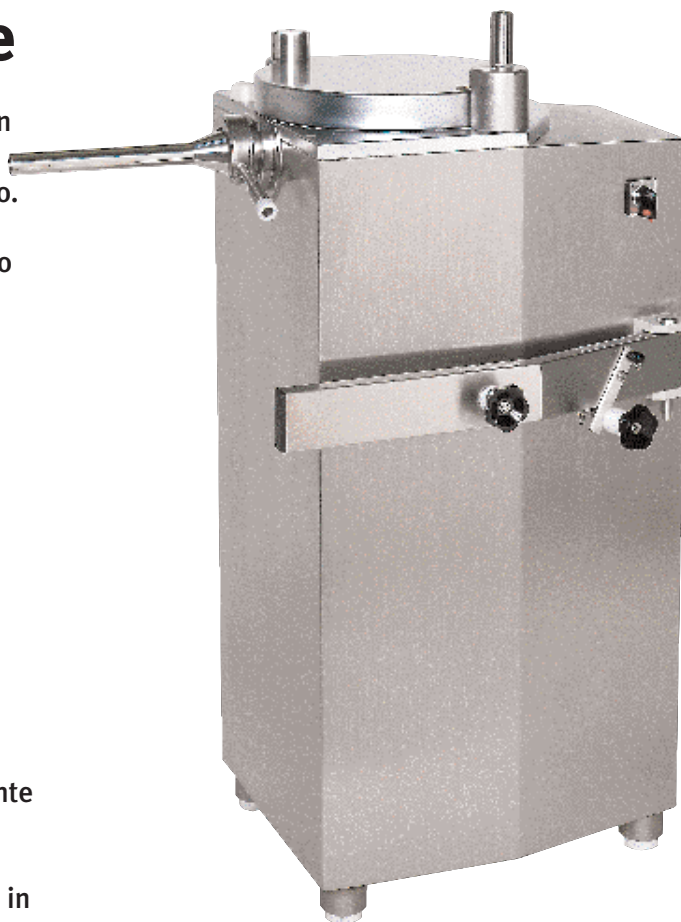
**MF 30-4** garantisce la massima durata con manutenzione minima.

I costi di gestione annui per **MF 30-4** sono inferiori all'1% del prezzo di acquisto.



# Vantaggi per il cliente

- Riempimento senza problemi anche con prodotti difficili, come ad es. il salame, grazie all'alta pressione di riempimento.
- Resti minimi grazie allo speciale scarico diretto.
- La struttura dello scarico corta e di grandi dimensioni consente un riempimento ottimale.
- Cambio più rapido del tubo di riempimento
- La barra di pressione multifunzione consente di lavorare comodamente sul banco di riempimento. Che si tratti di avvio o arresto del riempimento, di velocità di riempimento o recupero, MF 30-4 viene controllata completamente dalla barra di pressione.
- La velocità di riempimento è regolabile in modo continuo.



Technische Änderungen vorbehalten.

## Dati tecnici MF 30-4

Capacità del cilindro di riempimento: 30 litri

Scarico automatico della pressione  
Regolazione continua

Tipo di corrente: corrente trifase  
Tensione: 230/400 V, 50 Hz  
Potenza allacciata: 1,1 KW,  
1400 rot./min.

Cilindri di riempimento, pistoni massicci  
Corpo: acciaio inox  
Coperchio: massiccio antiruggine

Accessori:

Tubo di riempimento 12, 16, 25, 30 e 45 mm  
1 tubo di riempimento per salsiccia di fegato  
Dado di chiusura  
Dispositivo di sollevamento pistoni

Tensione speciale su richiesta

# K2-30 C60H



# Comandi C60H - l'alternativa economica con la massima funzionalità

La tecnica di controllo digitale e all'avanguardia con sistema CAN Bus soddisfa ogni esigenza. I comandi C60H offrono le stesse funzioni dei comandi LCD3 in forma compatta.

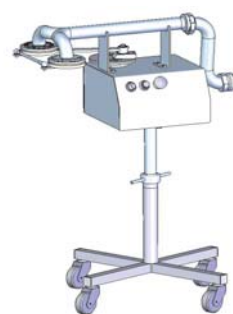
- **L'inserimento del peso**  
può essere scelto liberamente fra 5-10.000 g (5-999 g a fasi di 0,1 g).
  - **Numero di ripassature** da 0 - 9,9 giri
  - **Funzionamento normale e continuo**
  - **Contatore digitale della quantità**
  - **Pausa di porzionatura**  
La lunghezza della pausa è a scelta libera
  - **Il contapezzi**  
indica quanti pezzi sono stati porzionati, ripassati o singolarmente riempiti. I contatori possono essere ovviamente resettati a 0 in ogni momento.
  - **La disattivazione automatica del conteggio pezzi**  
al raggiungimento di un numero pezzi prescritto, si spegne automaticamente. In caso di budelli con retina, la lunghezza e quindi il numero di pezzi per ogni cordone sono uguali. La macchina Kompakta 2-30 deve essere solo avviata dopo l'allestimento: per il resto, fa tutto da sola.
  - **99 programmi di riempimento**  
che possono essere inseriti in modo semplice nella memoria della macchina. Il vantaggio: nessuna perdita di tempo per regolare i valori di lavoro. La merce viene porzionata e ripassata sempre nello stesso modo.
  - **Immissione porzione per la 1° porzione**  
regolabile in modo continuo
  - **Controllo ergonomico**
- L'area di comando è stata volutamente strutturata in modo semplice per l'operatore.
- Tutte le informazioni vengono chiaramente mostrate sul display.
- **Apparecchi accessori**  
K2-30 è disponibile in opzione con una presa per clippatrici. In questo modo gli apparecchi esterni, come clippatrici, appallottatrici e formine possono essere collegati e controllati.



## Prospetto delle funzioni dei comandi LCD3 e C60H

**KOMPAKTA 2** offre un'inimitabile gamma di funzioni

- ✓ **inserimento del peso**  
si può selezionare liberamente fra 5 e 10,000 g.
- ✓ **Numero di ripassature** da 0 - 9,9 giri
- ✓ **Tempo di clippaggio (scatola di connessione opzionale)**
- ✓ **Preselezione pause nella porzionatura e ripassatura**
- ✓ **Funzionamento normale e continuo**  
KOMPAKTA 2 riempie in funzionamento normale fino a che si aziona la barra di pressione e in funzionamento continuo, riempie continuamente; la barra di pressione viene azionata brevemente per azionare e per fermare.
- ✓ **99 programmi di riempimento**
- ✓ **Indicazione del contenuto**
- ✓ **Programmi di assistenza e manutenzione**
- ✓ **Programmi di diagnostica**
- ✓ **Contapezzi**
- ✓ **Preselezione pezzi**
- ✓ **Immissione porzione per la 1° porzione**
- ✓ **Controllo della velocità**  
continuo anche durante il riempimento
- ✓ **Comando impulsi elettronico**  
per clippatrici automatiche
- ✓ **Interruzione del flusso di carne per mezzo di cursore rotante (nessun tempo di arresto)**

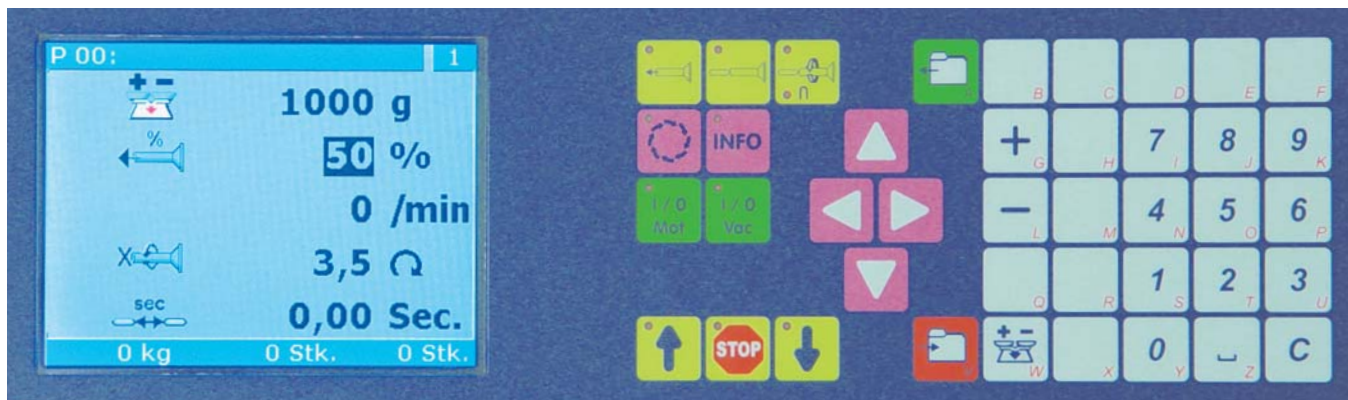




# K2-30 LCD3



# Comandi LCD3 - Tecnica di controllo del comando superlativo



## Maneggiamento

**KOMPAKTA 2** è controllata da un comando a microprocessore con display LCD a colori e illuminazione dello sfondo. Così tutto è sotto controllo.

La genialità di questi comandi sullo schermo sta nella varietà e nella chiarezza con la quale le informazioni vengono visualizzate e nel controllo semplice.

L'operatore può sfogliare i menu e selezionare le funzioni delle quali necessita mediante un cursore.

La separazione dell'unità di comando della bassa corrente dalla parte di carico garantisce un'alta affidabilità.

La programmazione è particolarmente semplice. Non occorre programmare nel senso tradizionale del termine, poiché **KOMPAKTA 2** premendo il tasto "Salva/Progr." salva le impostazioni correnti della macchina con il codice da voi desiderato.

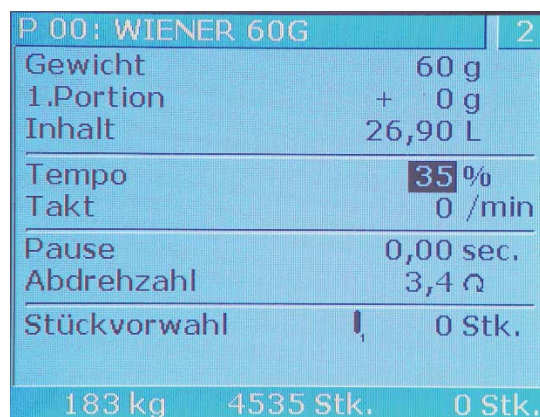
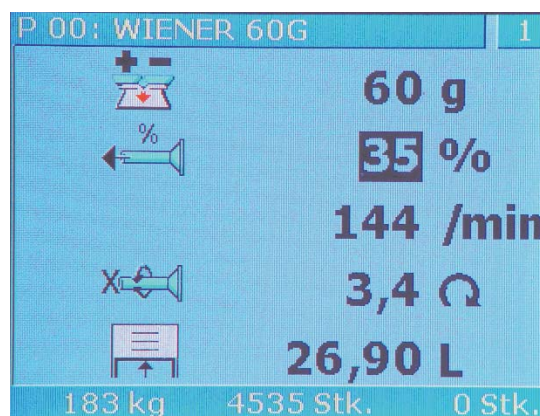
**KOMPAKTA** permette di inserire informazioni aggiuntive e denominazioni dei tipi e del tubo di riempimento usato, che vengono poi visualizzate sul display.

Premendo il tasto "Progr./prendi"

**KOMPAKTA 2** presenta tutti i programmi sul display in un indice dei contenuti, dal quale l'operatore può scegliere semplicemente con il cursore e **KOMPAKTA 2** è pronta per riempire. In questo modo **KOMPAKTA 2** riduce i tempi di attrezzaggio al cambio del tipo.

## Indicazione del contenuto

La capacità del cilindro viene mostrata con precisione sul display in 0,1 litri. Così sapete se il budello o l'imboccatura viene ancora riempito oppure quando la riempitrice debba essere di nuovo caricata.



La tastiera si caratterizza per la pressione chiaramente percepibile e la disposizione dei tasti, il che rende possibile il controllo di K2 anche senza avere continuamente contatto visivo con essa.

Il display LCD a colori è stabilizzato con una piastrina di filtrazione e la pellicola della tastiera è saldata 3 volte, per garantire una lunga durata. Luminosità e contrasto dello sfondo illuminato sono ovviamente regolabili.

# KOMPAKTA 2-30

Mettendo continuamente in atto nuove idee, **Kompakta 2** raggiunge il massimo livello tecnico e può essere annoverata fra le riempitrici automatiche di altissimo livello. Il processo di riempimento è stato migliorato dall'aspetto del tempo e si adatta a tutti i tipi di salsicce. La perfetta tecnica di informazione e applicazione è il frutto della collaborazione con macellati esperti sul campo.

## Tecnica di riempimento che protegge la carne

In questo nuovo sistema, grande importanza è stata data alla protezione della carne. Grazie allo scarico ampio e molto corto, anche con il prodotto più grossolano si ha un riempimento ottimale nell'applicazione. Grazie allo scarico corto, i residui di carne al cambio del tipo sono ridotti al minimo.

In linea generale, **Kompakta 2** opera come una riempitrice lineare. Mediante l'utensile porzionatore e il dispositivo di ripassatura, essa è in grado di gestire anche i tipi di riempimento con porzionatura e ripassatura. Il tipo di riempimento desiderato deve essere selezionato premendo il relativo tasto.

Grazie alla larga apertura di riempimento, la macchina può essere caricata rapidamente e con la pratica chiusura orientabile del coperchio, non occorre fermarla per aprirla o chiuderla.

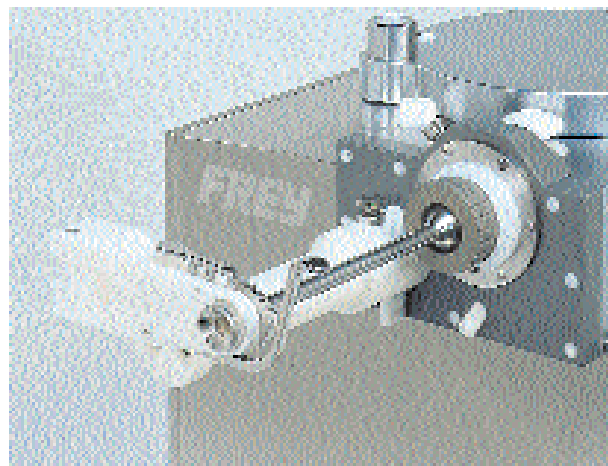
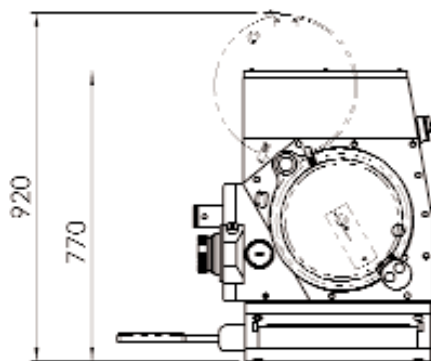
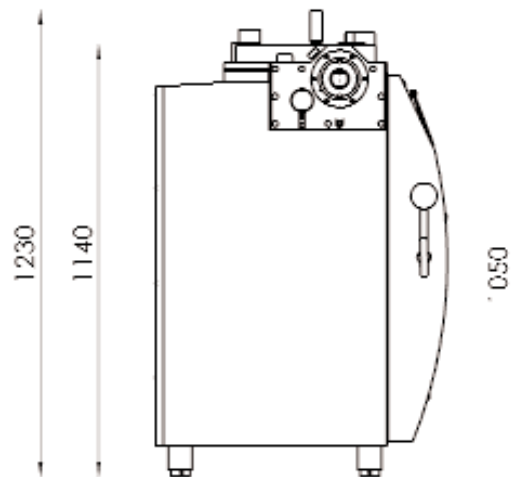
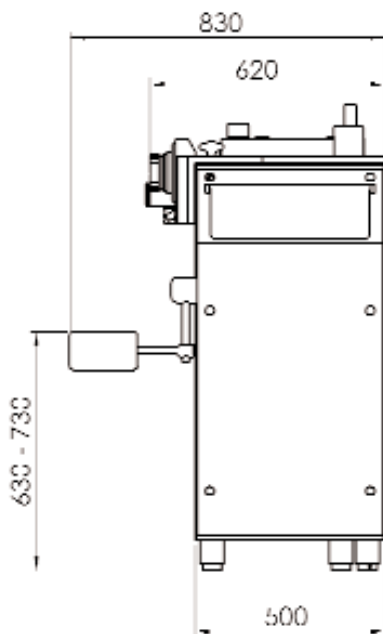
Grazie alla valvola a cassetto cilindrica inserita nella Kompakta 2, non è necessario il tempo di arresto del prodotto da immettere. La valvola a cassetto cilindrica è antiusura e può essere estratta con una semplice manovra e senza attrezzi quando occorre pulirla. Il residuo di carne nel tubo di riempimento viene ritirato col ritorno del pistone. Così è possibile cambiare tipo in modo molto rapido.



Il maggiore sforzo tecnico è stato svolto per il pistone della carne:

la scanalatura della guarnizione del pistone è stata spostata verso l'alto. Così sulla parete del cilindro non rimane nessuna pellicola residua di carne.

La scanalatura di guida della carne è calcolata su un minimo, quindi al cambio del tipo, il residuo di carne è irrisorio.



## Accessori speciali

Come dispositivo aggiuntivo per KOMPAKTA 2 è disponibile un fantastico, semplice e maneggevole **dispositivo di supporto del budello DHGN** per budelli naturali.

Esso facilita e accelera il processo di riempimento. Con l'ausilio del dispositivo di sostegno del budello si ha sempre un prodotto ben tirato e ben riempito alla massima velocità di lavoro. Il DHGN non necessita di manutenzione, dato che non occorre alcun azionamento.

Per tenere conto anche delle specifiche caratteristiche di produzione del cliente, si possono acquistare anche tubi di riempimento speciali e altri apparecchi accessori e aggiuntivi, specificamente progettati per i prodotti del cliente.

Siamo a disposizione per informazioni in merito. Chiamateci o scrivetecei.

## Dati tecnici Kompakta 2

Capacità del cilindro:	30 litri
Cilindro di riempimento:	acciaio inox massiccio
Pistone della carne:	Hostaform C
Ritorno del pistone:	9,0 secondi
Tipo di corrente / tensione:	400 V/50Hz
Potenze allacciate:	
Motore di ripassatura:	1,1 KW
Motore pompe:	2,2 KW
Esecuzione:	acciaio inox levigato

Accessori: Dispositivo di sollevamento pistoni  
 Tubo di riempimento flangia D58:  
 14,20 con scanalature per la ripassatura  
 24,30,42 per il riempimento lineare

Opzionale: presa per clippatrici  
 Dispositivo di sostegno del budello