



Tritacarne da insacco WK98 WK132

Dati tecnici:	WK98	WK132
Media del disco di perforazione:	98 mm	130 mm
Propulsione:	Versione SA o WK necessaria	Versione WK necessaria
Compatibile con insaccatrici:	F-Line F100/103SA, F160/163SA, F-Line F190/193/200SA, F-Line F222/223SA, F260/266SA (Attorcigliatore solo in combinazione con BAS e KAS)	F-Line F193WK, F200WK, F-Line F222WK, F223WK
Gruppo coltelli (opzionale):	set da 4 pezzi Standard o hamburger set da 4 pezzi per divisione	set da 3 pezzi di serie set da 4 pezzi per hamburger set da 2 o 4 pezzi per separazione
Gruppo di taglio per Freeflow (opzionale)	set da 3 pezzi Freeflow E130	
Gruppo di taglio per Letterbox (opzionale)		set da 3 pezzi da 220 mm per Letterbox
Tipo di azionamento: (Opzionale)	Global Drive (integrata nell'insaccatrice)	
Prestazione motrice (insaccatrice SA):	4,7Kw	
(Insaccatrice WK):	7,1 Kw	(Insaccatrice WK): 7,1 Kw
Peso:	35 kg	
Accessori:	sollevatore a spirale, utensile di blocco, coperture per coltelli, cono di insacco, estensione ginocchiera	
Accessorio:	Collegamento DMFB	



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
89542 Herbrechtingen

Germania

Telefono: +49 7324 172 0
Fax: +49 7324 172 44

www.frey-maschinenbau.de
info@frey-maschinenbau.de



Tecnica innovativa per un uso professionale
Tritacarne da insacco servocomandato WK98 e WK132
Adatto per salsiccia cruda e salsiccia a grana grossa
Produzione di carne macinata con tecnica Freeflow
Netto miglioramento della produzione
Razionalizzazione del ciclo lavorativo
Velocità regolabile tramite servocomando dell'insaccatrice
Versioni SA e WK

WK98 compatta e potente



WK98



Razionalizzazione

Attraverso l'integrazione del processo di insacco e di tritatura si possono risparmiare da uno a due fasi di lavoro. Le vie di trasporto vengono ridotte.

L'utilizzo

Il tritacarne WK98/132 viene installato sulle insaccatrici con servo-attorcigliatore al posto del comando di attorcigliatura. È possibile utilizzare il gruppo coltelli da 98/130 mm di serie, ottimizzato o consigliato da FREY.

Il WK98/132 può essere smontato completamente oppure può restare sulla macchina ed essere pulito facilmente.

Produzione efficiente di salumi crudi con un'altissima sicurezza del prodotto

I sistemi tritacarne WK98 e WK132 della FREY è ideato per l'utilizzo come dispositivo in combinazione con le insaccatrici a vuoto FREY. E apre una dimensione nuova nella produzione di salumi crudi e di salumi grossi.

Grazie al convogliatore rotatore ad alette FREY il prodotto viene evacuato e allo stesso tempo continuamente introdotto nella testa di taglio del tritacarne. Questo comporta la diminuzione del processo di maturazione e dei tempi di produzione. Il prodotto viene tritato in base alle dimensioni dei fori di uscita del tritacarne e poi passa nel condotto di riempimento. La qualità del prodotto aumenta notevolmente nell'igiene e nell'aspetto. Il consueto riscaldamento e la possibilità di contrarre germi durante i tempi d'arresto si riducono notevolmente. Qualità ottimale del prodotto grazie all'utilizzo della riempitrice sottovuoto FREY (SA o WK) con tritacarne WK98/132.

Linea per carne macinata modulare WK98/132 + CLPS320

In via opzionale la linea può essere combinata con un dispenser di vaschette o con nastri retrattili

- Produzione di carne tritata
- Massima precisione delle porzioni e massima qualità
- Produzione igienica con dispenser vaschette, il prodotto non viene toccato.
- Taglio del prodotto con carta/pellicola
- Velocità del nastro continuamente regolabile tramite dispositivo di controllo TC
- Accessori: Decatatore di contenitori/bilancia di controllo Selezionatrice ponderale per il controllo del peso in linea
- Accessori: Accessorio di taglio per disco di perforazione Freeflow E130

Tecnica

Si possono utilizzare i set da taglio da 3 o 5 parti con diverse grandezze di perforazione fino a max 7,8 mm. Sono disponibili inoltre coltelli e dischi di perforazione consigliati da Frey.

Il numero dei giri del tritacarne e del sistema di avanzamento del materiale sono sincronizzati dal comando di insacco e sono facilmente regolabili in qualsiasi momento. Il carico regolare del tritacarne attraverso il sistema di trasporto a cella con palette FREY assicura una pressione costante nel tritacarne e perciò un'esatta porzionatura e un'ottima prestazione di taglio nel set.

Il miglioramento della qualità è evidente. Ciò che conta è il prodotto!

Tritacarne WK132 per massime prestazioni

FREY
Maschinenbau



Facile utilizzo

L'impostazione di WK98 o WK132 avviene con il comando TC266, TC733 de ll'insaccatrice. I parametri per WK98 o WK130 vengono memorizzati e salvati automaticamente con il programma d'insacco.

Azionamento

Il sistema tritacarne è compatibile con le insaccatrici del tipo F-Line F100/103, F160/163, F190/193/200, F222/F223, F260/266 con il servo-attorcigliatore (SA, 4,7 KW).

Il tritacarne WK132 per massime prestazioni è pensato per insaccatrici con azionamento di tritatura (7,1 KW) F-Line F193WK, F200WK, F222WK o F223WK.

- È disponibile un dispositivo di divisione meccanico con vite senza fine; la quantità è regolabile manualmente
- Divisione meccanica per la fuoriuscita continua e sicura di cartilagine, tendini e frammenti ossei. Nessuna oscillazione di pressione nel sistema pertanto si assicura maggiore precisione delle porzioni.
- Letterbox da 220 mm opzionale per porzioni più grandi
- BAS02/SA o KAS disponibili e adatti anche per attorcigliatore



WK132
Inclusa Letterbox +
Separazione



Tecnica per la divisione

L'uso dei coltelli divisori insieme all'unità di divisione meccanica permette di separare anche tendini, cartilagini e ossa.

Produzione di carne tritata

Produzione di carne macinata in combinazione con il CLPS il WK98/WK132 può essere abbinato nella produzione di porzioni di carne macinata con la tecnica Freeflow. È richiesta l'installazione di accessorio di taglio E130 Freeflow o Letterbox per accessorio da taglio da 220 mm opzionali

Produzione di salumi crudi

Per una rapida e sicura lavorazione del prodotto, il tritacarne WK98/132 può essere collegato direttamente alle clippatrici complete.

Produzione di wurstel

La combinazione di BAS02 /SA e WK98/132 offre anche la possibilità di porzionatura e di attorcigliatura di salumi grossi con la massima prestazione sulla lunghezza e peso. Alternativ kann die Linie auch mit dem Würstchenschneider WS420 kombiniert werden

Produzione di wurstel da bollire

WK98/132 supporta inoltre la macinazione fine e l'evacuazione dell'aria residua in caso di varietà bollite di insaccati. Rimozione di bolle d'aria residua. L'aspetto del salume è più omogeneo e liscio alla superficie quando avviene il taglio.