



Accesorios:

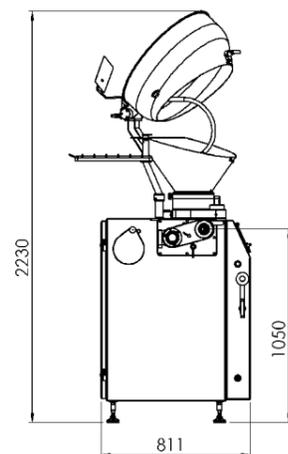
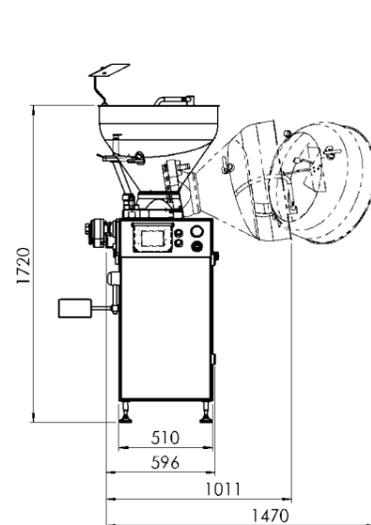
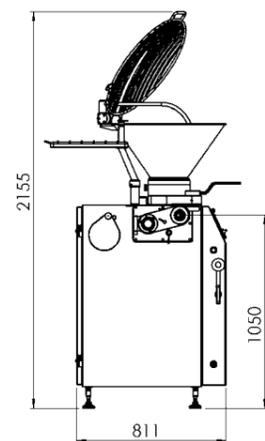
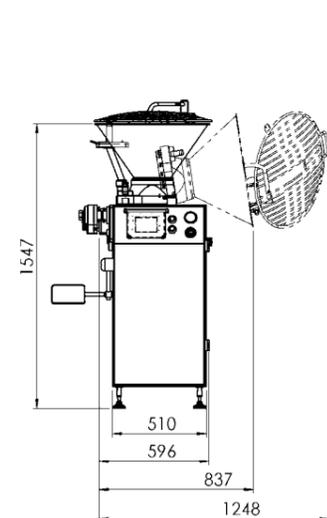
- Elevador de rotor
- Limpiador de salida
- Soporte de accesorio
- Contrasoporte
- Pistola de engrase
- Manual de servicio

Opciones:

- Tolva de llenado divisible de 25/90 litros
- Sujeción clip
- Dispositivo porta-tripa DHGN
- Dispositivo porta-tripa DHGA
- Cargadores de tripa DA2012
- Dispositivo de calibración
- Tubos de embutidos especiales
- Bastidor móvil
- Carro de accesorios

Conexiones de los tubos de llenado:

- Tubos de giro brida 35 mm
- Tubos rectos brida 73 mm



Datos técnicos:

Contenido de la tolva de llenado	40 litros, opcional 90 litros
Rend. de llenado	máx. 1.900 kg/h
Presión de llenado	hasta 30 bares
Tamaño de la cámara de llenado	82 g
Cámaras de llenado	8
Porcionado	5-100.000 g
Tipo de corriente / Voltaje	400 V / 50 Hz
Accionamiento transportador	Frey Top Drive
Control	TC100
Valor de conexión total F40P/F40A	máx. 3,25/3,90 Kw
Capacidad de succión Bomba de vacío	16 cbm/h
Peso de la máquina (neto)*	380 Kg
Velocidad de porcionado	máx. 300 port/min

Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
89542 Herbrechtingen
Alemania

Teléfono: +49 7324 172 0
Fax: +49 7324 172 44
www.frey-online.com
info@frey-online.com



Uso profesional gracias a la innovadora técnica de embutido

La F-LINE F40 es el modelo básico en el mundo de las embutidoras al vacío de FREY. La F-LINE F40 está diseñada como una embutidora al vacío para instalaciones de producción artesanales y pequeñas. Técnica y funcionalmente, la F-LINE F40 ofrece las mismas posibilidades que las embutidoras al vacío de mayor tamaño, por lo que es perfecta en cuanto a precio y rendimiento. La F40 es excelente en todo tipo de embutido: embutido recto, porcionado y torsión.

F-LINE F40 compacta y potente



Control TC100

FREY
Maschinenbau

F-LINE F40

funciona con un eficaz mecanismo transportador de álabes de material inoxidable. El gran volumen de la cámara de llenado garantiza un llenado cuidadoso, obteniéndose así los mejores resultados de llenado. La bomba de vacío extrae el aire residual de la pasta de embutido. De esta forma se consigue un embutido perfecto y se mejora el posterior enrojecimiento natural del producto. La F-LINE F40, en su versión estándar, está equipada con la tolva de llenado de 40 litros. La baja altura de llenado permite llenar con menor esfuerzo. Una rejilla de protección bloqueada electrónicamente impide intromisiones. Opcionalmente puede obtenerse la F-LINE F40 con la tolva de llenado divisible de 90 litros. De esta forma se facilita el llenado y la limpieza a intervalos. La F-Line F40 requiere muy poco espacio gracias a su diseño compacto. De forma opcional está disponible un chasis.

Dispositivo de sujeción de la tripa

Las embutidoras al vacío FREY ofrecen como accesorio adicional un dispositivo de sujeción de la tripa increíblemente fácil de manejar. Éste facilita y agiliza el proceso de embutido. El DHGN2 se ha desarrollado especialmente para tripas naturales. Gracias a nuestros dispositivos de sujeción de la tripa obtendrá siempre un producto tenso y firmemente lleno con la máxima velocidad de trabajo. Por lo que no es necesario personal cualificado de forma especial. El dispositivo de sujeción de la tripa es fácil de instalar y puede girarse con el mecanismo de torsión. La tensión de la tripa puede ajustarse de forma progresiva.

DHGA

Adicionalmente al DHGN2, el DHGA incluye un cojinete cerámico con alojamiento para el tubo de sujeción de tripa (DHR) y el juego de rodillos (ROKI). Así, el dispositivo de sujeción de la tripa también es adecuado para tripas de colágeno y para pelado. El DHGA permite un avance continuo de la tripa durante el proceso de torsión. DHGN2 y DHGA no requieren mantenimiento ya que no necesitan accionamiento.

Aplicadora de tripa

También ofrecemos cargadores de tripa neumáticos (DA2012): Con estas aplicadoras de tripa se reducen los tiempos de inactividad, lo que contribuye también al aumento de la productividad de las embutidoras. Para satisfacer las necesidades de los diversos productos, puede adquirir tubos especiales de embutido y otros equipos o dispositivos adicionales.

Descripción del funcionamiento:

- Introducción de peso: puede seleccionarse cualquier peso entre 0,1 y 100 000 g. (de 0,0 – 999,9 g en intervalos de 0,1 g)
 - Torsión de 0 - 9,9 vueltas
 - Preselección de pausa al porcionar y torcer
 - Funcionamiento normal y continuo
 - Programas de embutido con índice
 - Programas de servicio y mantenimiento
 - Programas de diagnóstico
 - Contador de cantidad y unidades, preselección de unidades
 - Retardo y avance del mecanismo de torsión
 - Suplemento en la 1ª porción
 - Control de velocidad sin escalonamientos incluso durante el llenado.
 - Marcha en inercia/reaspiración de la pasta
 - Se pueden configurar diferentes idiomas
 - Gestión segura de los programas
 - Actualización de software mediante USB
 - Interfaces: USB, Ethernet 10/100 Mbps
 - Conexión online con su PC de oficina mediante conexión TCP/IP
 - Visualización del proceso de torsión
 - Libro de registro de procesos de llenado y errores
- Opcional:**
(En relación con el enchufe de otros fabricantes opcional)
- Control electrónico de impulsos para engrapadoras automáticas
 - Tiempo de engrapado
 - Conexión con los componentes de la C-Line de Frey. Sin comunicación CAN-BUS



CONCEPTO DE ACCIONAMIENTO

El accionamiento FREY Top Drive de la F-LINE F40 es extraordinariamente silencioso. Este moderno concepto de accionamiento permite la alta precisión de porcionado de la F-LINE F40 y es una solución de accionamiento de rentabilidad óptima. Se ha optimizado el consumo de los accionamientos electrónicos, cuya eficiencia energética es extraordinaria. El mecanismo de torsión fue diseñado especialmente para uso industrial y en este ámbito ha dado excelentes resultados. Con el soporte extraíble para accesorios tendrá siempre todo a mano. Gracias a sus reducidas dimensiones la F-LINE F40 puede colocarse en cualquier sitio.

Control TC100 con manejo mediante pantalla táctil.

El novedoso control de la embutidora con todas las funcionalidades está formado por un PC industrial y una pantalla táctil ergonómica de 5,7".

La interfaz de usuario fue diseñada de forma compacta y ergonómica. Toda la información se muestra claramente en la pantalla táctil VGA de 560x480 píxeles.

Servicios

Hoy en día tienen cada vez más importancia.

La fiabilidad de nuestros distribuidores y técnicos representa la alta calidad de los productos Frey. Se ha examinado hasta el más mínimo detalle de nuestras máquinas de llenado. Son conocidas por su larga vida útil. Para poder ayudarle a solucionar inmediatamente cualquier problema, puede ponerse en contacto con nuestros empleados cualificados por teléfono, fax o correo electrónico. Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.