



FREY
Maschinenbau



K-Line *O-20, MF30-4, K2-30*

**Профессиональный поршневым шприц для
небольших и средних предприятий.**

*K-Line O-20, MF30-4 и K2-30 созданы для малых и средних
цехов с частой сменой сортов и небольшими объемами.
K-Line для обеспечения производства при высоких требованиях
к точности производства и качеству.*

OSCAR-20 классика



Для прямого наполнения и порционирования

Оскар был разработан в соответствии с девизом нашего времени: меньше, быстрее и дешевле. 20 литровый наполнитель изготовлен полностью из высококачественной нержавеющей стали и соответствует строгим требованиям безопасности и гигиены стандарта CE. Оскар мобильная машина и таким образом может быть использован гибко во всех местах производства.

Помимо наполнения классических колбасных изделий Оскар часто применяется при производстве деликатесов. Доступна обширная программа по комплектующим. Конструкция с гладкими поверхностями облегчает быструю очистку.

Преимущества Oscar-20

- Наименьшее остаточное количество продукта благодаря конструкции выходного канала.
- Скороткий путь и крупноразмерное исполнение выходного канала на крышке создает наилучший рисунок на срезе.
- Быстрая смена цевок.
- Многофункциональная нажимная планка делает удобной работу на столе. Все равно, старт или стоп, регулировка скорости или обратный ход, OSCAR полностью управляется нажимной планкой.
- Скорость наполнения регулируется бесступенчато.
- Крепкая конструкция цилиндра и поршня.



Очистка и гигиена

Простая очистка является основным требованием для достижения оптимальных гигиенических условий в производстве. Поэтому наполнительные машины FREY сконструированы с гладкими поверхностями. Корпус машины состоит полностью из высококачественной нержавеющей стали. Простой демонтаж и плавные переходы между деталями машины создают идеальные условия для низкочувствительной очистки и обслуживания.



FREY

Maschinenbau

Мощная, практичная и отмеченная нормами CE

Техника

Регулируемый масляный контур обеспечивает быструю подачу фарша при нажатии на нажимную планку

Это означает

- нежное наполнение
- без вытекания фарша

- Гигиеничный дизайн гладкого дна цилиндра со сливной пробкой из нержавеющей стали.
- Крышка полностью из массивной нержавеющей стали с удобным затвором.
- ОСКАР обеспечивает максимальную надежность при минимальном техническом обслуживании. Средние затраты на техническое обслуживание Оскара в год составляют менее 1% от покупной цены.



Производство антипасты

Наш Oscar-20 идеальная машина для производства антипасты. Специальные наполняющие трубки обеспечивают легкое наполнение такими деликатесными продуктами, как например, овечий сыр с оливками, острый красный перец и томаты.

MF30-4 - Крепкий 30 литровый поршневой наполнитель



MF30-4

MF 30-4 наш проверенный на рынке 30 литровый поршневой шприц для прямого наполнения.

Спроектирована, построена и отвечает строгим требованиям безопасности и гигиены стандарта CE. Корпус, поршни, цилиндры, крышка и нажимная планка изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

Конструкция с гладкими поверхностями обеспечивает быструю и простую очистку.

Техника

Переменный масляный контур делает возможным быстрое начало подачи фарша при нажатии нажимной планки.

Это означает • нежное наполнение
• без вытекания фарша

Гигиенический дизайн гладкого основания цилиндра со сливной пробкой и закругленным переходом к стенке цилиндра.

MF 30-4 обеспечивает максимальный срок службы при минимальном техническом обслуживании. Затраты на техническое обслуживание из MF 30-4 в год составляет менее 1% от покупной цены.



Быстрая смена сортов

Откидную крышку машины можно открыть для загрузки за рукоятку. MF 30-4 способствует особенно легкой загрузке по причине большого поперечного сечения цилиндра. Встроенное в край поршня уплотнение заботится о том, чтобы фарш не оставался на стенках поршня и таким образом машина могла бы быть загружена снова.

FREY
Maschinenbau

Преимущества MF30-4

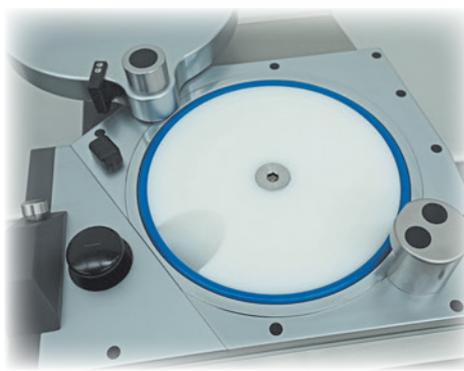
- *Беспроблемное наполнение даже критических сортов, таких, как например, салями благодаря высокому давлению наполнения.*
- *Минимальные остатки продукта по причине прямого выхода.*
- *Вы получаете благодаря крупноразмерному дизайну и короткому выходному каналу самый лучший рисунок на срезе.*
- *Быстрая смена цевок*
- *Эргономичная эксплуатация, т.к. многофункциональная нажимная планка делает удобной работу на столе. MF 30-4 полностью управляется нажимной планкой.*
- *Скорость наполнения регулируется бесступенчато.*



Компакта K2-30



K2-30 LCD3



K2-30 C60H

КОМПАКТА K2-30 управляется микропроцессорным управлением с LCD-цветным дисплеем с подсветкой. Тем самым у Вас всегда все в руках. Гениальность такого управления в многообразии и наглядности, с которыми отображается информация, наряду с простым управлением. Пользователь может перемещаться между меню и с помощью курсора выбирать различные функции. Разделение управляющих низковольтных цепей от силовых обеспечивает высокую надежность.

Программирование особенно простое. В общепринятом смысле программировать не нужно, так как КОМПАКТА K2-30 после нажатия на кнопку „Speich/Progr“ сохраняет заданные параметры машины под выбранным номером в памяти. КОМПАКТА K2-30 предлагает возможность сохранить дополнительную информацию, такую, как название программы и диаметр используемой цевки, которая затем будет отображаться на дисплее. КОМПАКТА K2-30 все программы на дисплее в виде содержания, откуда пользователь курсором просто выбирает желаемую и КОМПАКТА K2-30 готова к работе. Таким образом КОМПАКТА 2 минимизирует время подготовки при смене сортов.

Отображение перечня программ

Вместимость цилиндра отображается на дисплее с точностью 0,1 литр. Вы знаете, хватит ли фарша для заполнения оболочки и когда машину нужно загрузить снова.

Клавиатура характеризуется тактильно отчетливым местом нажатия и грамотным расположением кнопок, чтобы K2 можно было управлять без постоянного визуального контакта. LCD-цветной дисплей стабилизирован фильтрующей платой и оснащен защитной сварной 3-слойной пленкой, на клавиатуре, чтобы гарантировать длительный срок службы. Яркость и контрастность подсветки, конечно, регулируются.



Компакта 2-30 бережная к продукту техника наполнения

FREY

Maschinenbau

Прямое наполнение, порционирование и перекручивание, все эти режимы наполнения объединены в нашем проверенном 30-литровом поршневом наполнителе.

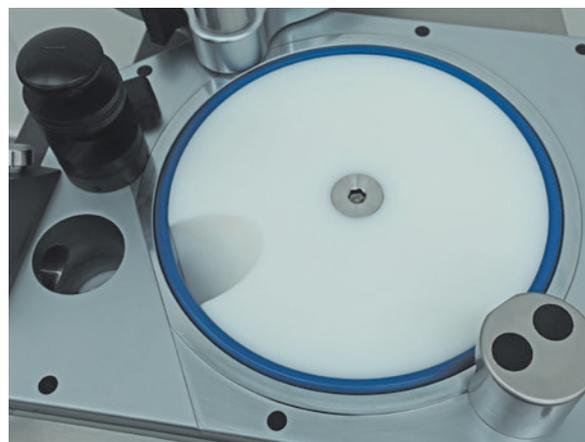
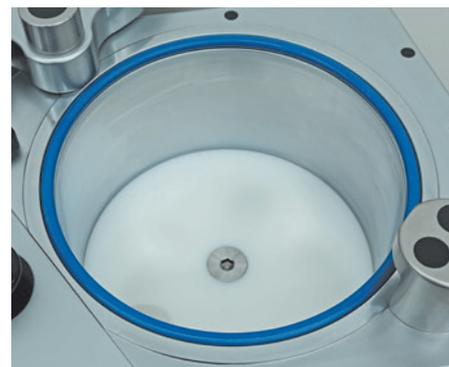
Особенный акцент был сделан в этой новой системе для получения лучшего продукта из сырья. Благодаря широкому и экстремально короткому выходному каналу Вы получаете даже на грубом сырье четкий рисунок продукта на срезе. Короткий выходной канал сводит к минимуму остатки фарша при смене сортов.

В принципе, Компакта 2 работает как машина для прямого наполнения. Порционирующая кегля и перекрутик обеспечивают режимы порционирования и перекручивания. Желаемый режим работы выбирается нажатием на кнопку. Благодаря широкому загрузочному отверстию машина может быть быстро загружена, а наша практичная конструкция откидной крышки и затвора без направления может быть просто открыта и закрыта.

Круглый шибер, используемый в Компакта 2, предотвращает самопроизвольное вытекание продукта. Круглый шибер не изнашивается, может быть снят одной рукой для чистки и без инструментов. Остаток фарша в цевке вытягивается при обратном движении поршня. Это способствует особенно быстрой смене сортов. Наибольшее техническое усилие прикладывается к колбасному поршню: канавка уплотнения поршня расположена вверх. Таким образом на стенках цилиндра не остается фарша. Паз для прохода фарша рассчитан по минимуму, остается совсем немного фарша при смене сортов.

Преимущества

- Простое обслуживание
- Минимальные остатки продукта
- Построены в соответствии с указаниями «Гигиенического дизайна»
- Корпус машины полностью из нержавеющей стали
- Низкие эксплуатационные расходы
- для малых и средних частных производств с частой сменой сортов и небольших количеств продукта минимальное энергопотребление



В связи с непрерывным внедрением новых идей, Компакта 2 достигла высокого технического уровня и является одной из высококлассных наполнительных машин. Процесс наполнения был значительно улучшен и подходит для всех типов колбасы. Идеальная информация и технологии применения являются результатом совместной работы мясных специалистов из практики для практики.

Управление С60Н и LCD3



Современная цифровая управляющая техника с CAN-Bus системой не оставит неисполненных пожеланий. Управление в компактной форме С60Н предлагает такие же функции, как LCD3.

- Ввод веса может быть произвольно выбран 5...10.000 г (5-999 г шаг 0,1 г).
- Количество перекручиваний 0 - 9,9
- Обычный и продолжительный режим
- Цифровой счетчик количества
- Пауза между порциями и длительность выбираются произвольно
- Счетчик количества порций показывает, сколько штук наполнено, перекручено. Само собой разумеется, что счетчик можно в любое время установить на 0.
- Автоматическое отключение по счетчику срабатывает при достижении заданного количества порций. Если длина гофрированных оболочек одинакова, то количество порций в гофре будет одинаково.
- 99 наполнительных программ, которые можно простым путем сохранить в памяти машины. Преимущество: нет потери времени для установки рабочих значений. Ваша продукция постоянно качественно порционируется и перекручивается.
- Добавка к 1-ой порции
- Эргономичная эксплуатация
- Панель управления была специально разработана для удобства пользователей. Вся информация четко отображается на дисплее.



С60Н Управление



LCD Управление

- Сервисная и программа по обслуживанию
- Установка паузы при порционировании и перекручивании
- Время клипсования (розетка для подключения опционально)
- Заданное кол-во порций и контроль скорости наполнения
- Электронное импульсное управление автоматическими клипсаторами
- Прерывание потока колбасного фарша с помощью поворотного клапана (нет самопроизвольного вытекания)

дополнительная функциональность на LCD3 Управлении

- удобное управление
- Отображение перечня программ
- Программа диагностики

Дополнительные устройства

K2-30 может использоваться гибко, например, с котлетной головкой Burger Head, дозирующими цевками или формователем кебабов Кебартaker. При комплектации клипсаторной розеткой может подключаться клипсатор.



Burger Head

Увеличьте преимущества Вашего K2-30

Держатель оболочки

В качестве дополнения предлагается для поршневых шприцов-наполнителей FREY K2C60H и K2LCD3 фантастически простой в работе Держатель оболочки. Он облегчает и ускоряет процесс наполнения. Специально для натуральной оболочки был разработан держатель оболочки DHGN-2. С помощью держателя оболочки Вы получаете всегда плотно наполненную продукцию даже при высокой скорости. Специально обученный персонал не требуется. Держатель оболочки легко монтируется. Плотность набивки регулируется бесступенчато



DHGA

Дополнительно к DHGN2 держатель оболочки DHGA содержит приводную трубу (DHR) и роликовый комплект (ROKI). Таким образом держатель оболочки позволяет работать с коллагеновыми и искусственными оболочками. DHGA обеспечивает непрерывное продвижение оболочки во время переключивания.



DHGN-2 и DHGA не требуют технического обслуживания, так в них не используется привод.

Эргономика

Загрузочное отверстие на удобной высоте в один метр способствует удобному заполнению даже со стола. При одевании оболочки обе руки свободны благодаря нажимной планке, поэтому даже оболочка большого калибра одевается быстро. Нажимную планку можно отрегулировать под любого оператора. Благодаря своим размерам КОМПАКТА 2 везде найдет место.





Технические данные

K-Line:	O-20	MF30/4	K2C60H	K2LCD3
Вместимость цилиндра:	20 л	30 л	30 л	30 л
Давление наполн. макс.:	13 бар	11,5 бар	12 бар	12 бар
Подключение:	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz
Управление:	-	-	C60H	LCD3
Подкл. мощность:	1,1 кВт	1,1 кВт	3,3 кВт	3,3 кВт
Вес машины (нетто):	142 кг	230 кг	337 кг	337 кг
Зона порционирования:	-	-	5-10.000 г	5-10.000 г
Скор. порционир. макс:	-	250 порц./мин.	250 Порц./мин.	250 Порц./мин.
Опускание поршня:	> 8,0 секунд	> 20 секунд	> 18 секунд	> 18 секунд
Поршень:	Нерж. сталь	Нерж. сталь хромировано	Пластик С	Пластик С

Компакта K2-30

Комплектация: Выниматель поршня, Цевки фланец D58: 14, 20 с пазами для переключ. 24, 30, 42 для прямого наполнения

Дополнительно: Спец.цевки, Передвижная опорная рама

Другое напряжение по запросу (Увеличение веса на 80 кг)

Держатели оболочки и клипсаторная розетка

MF30/4

Комплектация: Выниматель поршня, Цевки 12, 16, 24, 30 и 42мм, запорная гайка

Oscar-20

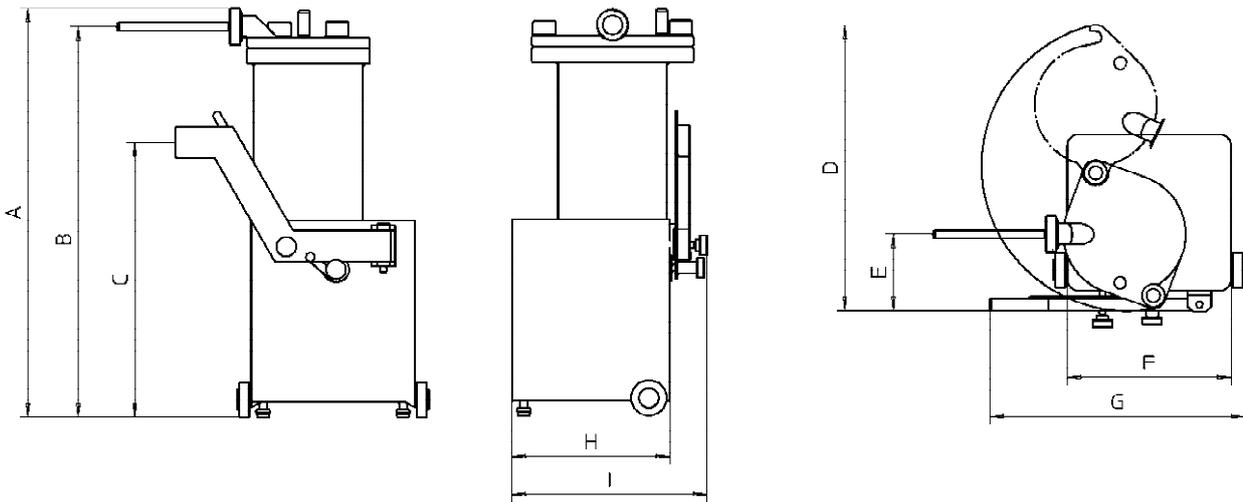
Комплектация: Цевки 14, 20, 30 мм, запорная гайка, выниматель поршня

Дополнительно: Специальные наполняющие трубки обеспечивают легкое наполнение таких деликатесных продуктов, как например, овечий сыр с оливками, острый красный перец и томаты.

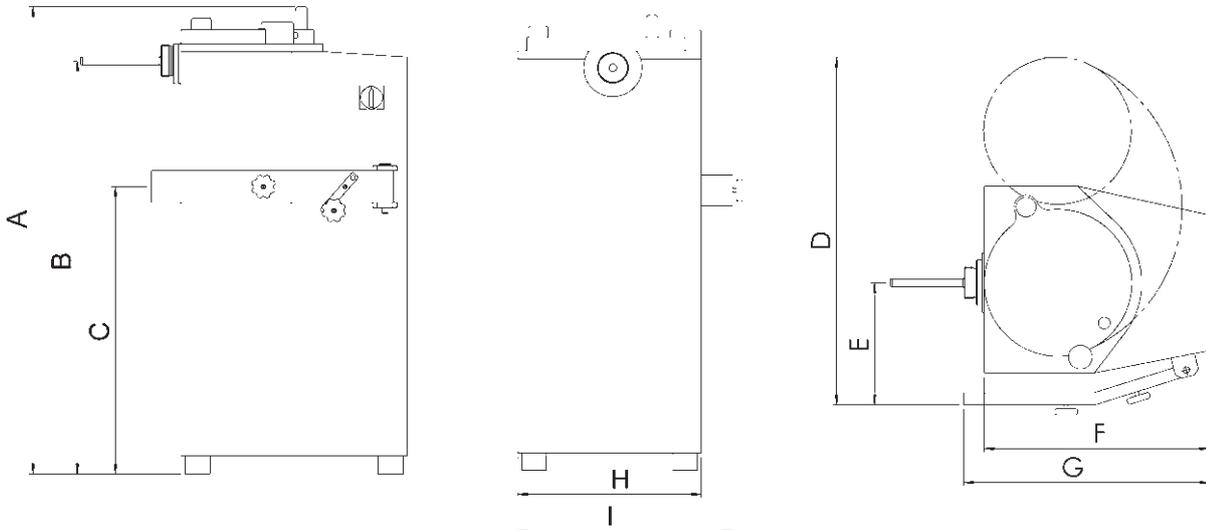


Размеры

Oscar-20



MF30/4



Сервисные услуги

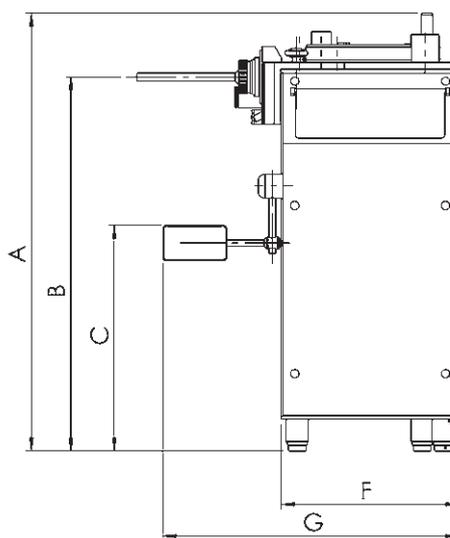
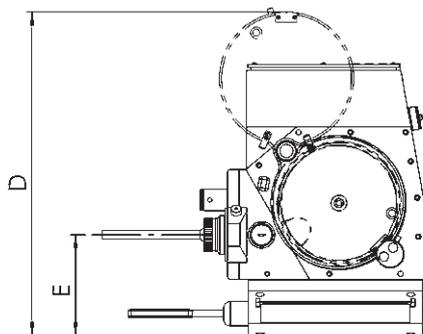
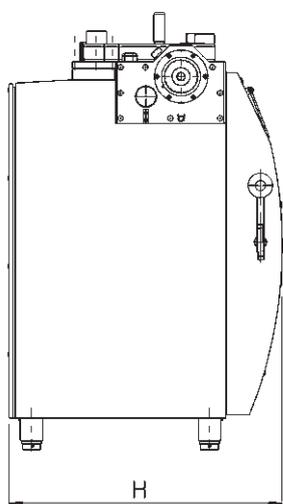
Выгоды в настоящее время приобретают все большее значение. Frey уже много лет предлагает широкую сервисную сеть из специалистов в конкретных вопросах и, конечно, компетентных сервисных техников, которые выполняют обслуживание и ремонт быстро и недорого. Мы рекомендуем Вам заключить с нами Договор на сервисное обслуживание. Это позволит Вам обеспечить высокий уровень надежности и рабочей готовности Вашей Машины.





Размеры

K2C60H / K2LCD3



Размеры Maße	Oscar-20	MF30-4	K2-30
A	105	118	1241
B	100	105	1059
C	70	72,5	630-730
D	79,5	81	915
E	20	32	284
F	42	56,5	500
G	60	61	833
H	40	47	767
I	49,5	57	



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH
 Fischerstr. 20
 89542 Herbrechtingen
 Германия / Germany
 Телефон: +49 7324 172 0
 Факс: +49 7324 172 44
www.frey-online.com
info@frey-online.com

Возможны технические изменения