



F-Line

F222
F260
F266

Le poussoir
sous-vide
professionnel
pour l'industrie

Ligne F F222/260/F266

Technique du système par rotor

Système par rotor

Frey utilise dans les pousseurs sous-vide Ligne F F222/260/F266 un système par rotor à 16 chambres de remplissage assez grand dimensionné. Avec le système Peek-Cam une nouvelle combinaison de matériel est mise en oeuvre concentrant l'usure sur une seule pièce du système par rotor. Une longévité de travail est assurée. Le système par rotor permet une précision très élevée du portionnement et la nouvelle géométrie des chambres assure un aspirage optimal du produit. Le résultat est une qualité optimale aussi avec des sortes difficiles.

Par le système par entraînement FREY le système par rotor de Ligne F F222/260/266 atteint une précision exacte des portions, également en grandes quantités. La vitesse de portionnement maximale est env. 1.120 port/min.

Ligne F F222 atteint une performance maximum de 6.200 kg/h et une pression maximum de 60 bar. Ligne F F222 est spécialement conçu pour la production de saucisses.

Ligne F F260 atteint une performance maximum de 7.300 kg/h et une pression maximum de 11.000 kg/h pour la fabrication des produits à grand calibre et une maximum performance de travail.

Ligne F F222/260/F266 maîtrise le portionnement et torsadage dans toutes sortes d'emballage. N'importe dans des boyaux naturels ou artificiels, boîtes ou en travaillant comme pompe d'alimentation pour appareils adaptables.

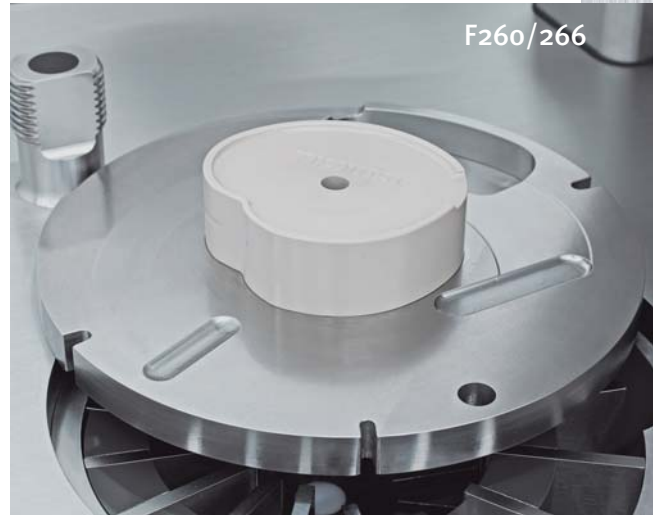


Flexibilité

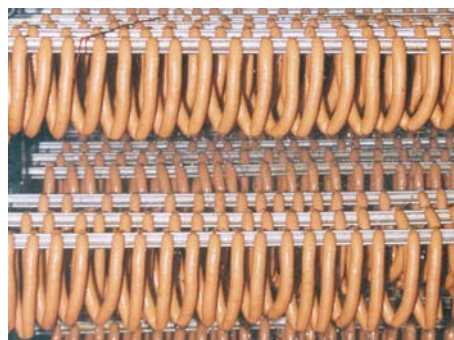
est un mot important actuellement. Le client d'aujourd'hui veut choisir entre les produits multiples. Avec Ligne F F222/260/266 vous êtes bien préparé pour l'avenir. Le système par rotor de FREY garantit un traitement qui ménage la pâte. Indépendant de la qualité de saucisses, vous pouvez produire toute sorte de saucisse (chaude, liquide, avec marquant, crue congelée) en obtenant une très haute qualité de vos produits. Une simple modification est nécessaire pour les produits avec marquant.

Sur demande les rotors à palettes réduits et conséquemment un volume de chambres plus grande sont disponibles.

Avantages évidents pour utilisateurs de F222/260/266



- ✓ Meilleure qualité du produit grâce au système par rotor à grandes dimensions
- ✓ Standard hygienique le plus haut, pas de vis ou coins dans la zone d'alimentation
- ✓ Excellent rapport rendement / prix
- ✓ Production élevée
- ✓ Peu de travaux d'entretien grâce au servo-technique
- ✓ Changement de sortes simple et rapide
- ✓ Niveau de bruit plus bas grâce au technique d'entraînement Servo
- ✓ Peu de consommation de courant grâce au technique du réglage automatique
- ✓ Nettoyage simple du système sous-vide
- ✓ Multiples combinaisons avec les appareils adaptables de C-LINE



Technique d'entraînement de l'avenir

Entraînement Servo avec régulateur de positionnement

L'entraînement Servo avec régulateur de positionnement est orienté à l'avenir. Cette façon d'entraînement permet une meilleure précision du positionnement par rapport aux systèmes hydrauliques traditionnels. Ce type d'entraînement se distingue par un moment de torsion en haut moment et une mode de réponse vite. Le processus de torsadage est façonné d'une façon spécialement dynamique par une programmation des paramètres d'entraînement. Même avec une vitesse de travail à grande vitesse les saucisses peuvent être torsadées en ménageant le boyau. L'accélération du système à rotor pour la mise en marche ou pour l'arrêt de la machine peut être ajustée individuellement.

L'unité de remplissage est conduite par un entraînement Servo séparé, commandé par un ordinateur en dépendance au système par rotor. De cette façon la vitesse de tours peut être adaptée aux produits et la vitesse de remplissage.

En option le moteur torsadeur conventionnel peut être remplacé par un moteur Servo. Il est caractérisé par une dynamique augmentée et un torsadage plus précise. Le torsadeur Servo est également utilisé comme entraînement du système de hachage WK130.

Le niveau sonore de la machine est extrêmement bas. Grâce au rendement haut LIGNE F a besoin d'env. 30% moins d'énergie par rapport à une machine hydraulique comparable. En considérant la hausse des prix d'énergie une consommation d'énergie minimale vient de plus en plus important. Cette technique d'entraînement est résistante à l'usure et sans service d'entretien car peu de pièces mécaniques sont utilisés.

Les entraînements Servo sont placés à une place particulière et thermiquement séparés.

Connexion simple et sûre de toute sorte d'appareils adaptables à une place qui est protégée contre le battage. La commande digitale et la communication entre la commande TC 733 de la machine et les appareils adaptables avec le système CAN-Bus assurent une sécurité dans l'opération.



Détails ergonomiques convaincants

Nettoyage et hygiène

Un nettoyage facile est la base pour des conditions hygiéniques dans la fabrication des saucisses. C'est la raison pourquoi les poussoirs Frey sont construits à surface lisse. F-Line F222/260/266 correspondent aux recommandations CE.

Le protecteur de projection et de battage démontable est une protection supplémentaire pour éviter les défauts causés pendant le nettoyage ou par des objets pointus.

Le châssis de la machine est construit entièrement en acier inoxydable.

Un démontage facile et des transitions propres entre les pièces sont les conditions idéales pour un nettoyage facile.

Utilisation ergonomique

La zone d'utilisation a été arrangée en considérant le grand confort de l'utilisateur. La fenêtre sous-vide est à l'hauteur des yeux, dans la zone de travail.

En tirant la vanne à vide située dans le couvercle, le circuit du vide est automatiquement nettoyé.

Engrenage de torsion

F-Line a un engrenage de torsion sans limite pour votre production. Il a été construit pour l'usage industriel et il a déjà fait ses preuves. L'engrenage de torsadage peut facilement être enlevé par la fermeture rapide pour produire des grandes saucisses. Le chemin de la pâte est très court et l'effet de graissage est réduit.

Appareils adaptables

L'utilisation de F-Line F222/260/F266 est très flexible p.e. les clippeuses demi- ou entièrement automatiques peuvent être adaptés.

Avec le système de torsadage BASo2 et la ligne d'accrochage automatique AHL02 la production des saucisses peut être augmentée.



Puissant, pratique et conforme au CE - standard

Groupes d'utilisateurs de F-Line F260/F266:

- ✓ Producteurs industriels
- ✓ Utilisateurs des clippeuses entièrement automatiques.
- ✓ Production de grandes calibres.
- ✓ Utilisateurs des sorties doubles.
- ✓ Utilisateurs des appareils adaptables avec grandes demandes à la performance.
- ✓ Unités de production avec grandes demandes au précision de portion et la qualité.



Elévateur

Selon votre choix F-LINE 222/260/266 est livré avec ou sans élévateur pour les bacs européen d'une capacité de 200 litres.

Le dévouteur qui est réglé par le volume d'extraction et le guidage de la viande dans la trémie assurent un remplissage continu des chambres. Une vidange entière de la machine et un changement de sortes rapide sont possibles.

Trémie

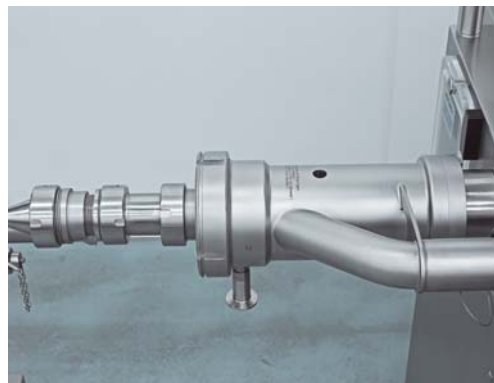
F-Line F260/F266 est équipé d'une trémie de 300 litres qui est chargé par un élévateur.

Pour le nettoyage le marche-pied peut être pivoté. En pivotant la trémie, elle est amortie par un amortisseur à gaz pressuré.





La contenance de la trémie de la ligne F 222 est de 250 litres.

Groupes d'utilisateurs de F-Line F222:

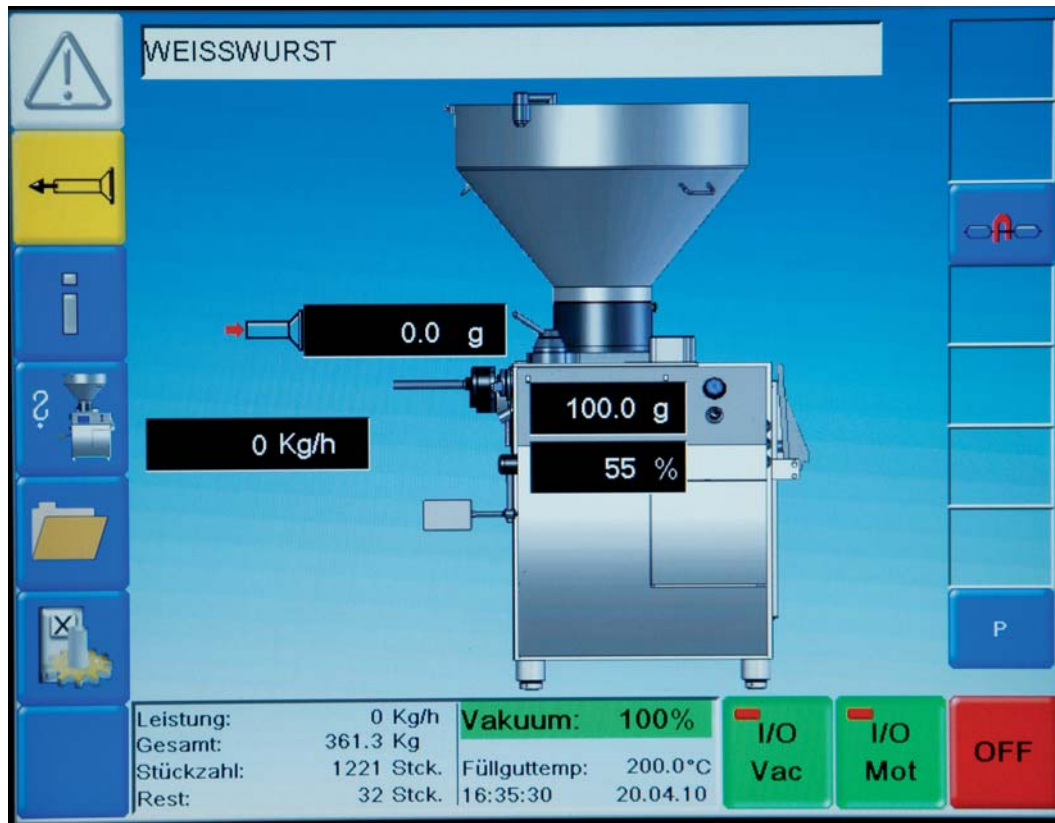
- ✓ Producteur de taille moyenne et industrielle
- ✓ Grande production de saucisson
- ✓ Fabrication de produits à calibre petit avec une pression de poussage haute
- ✓ Connexion avec les systèmes BASo2 et AHL02.
- ✓ Unité de production avec grandes demandes au précision de portion et qualité
- ✓ Production de saucisson sec avec le système hachoir WK130
- ✓ Spécialement approprié pour l'utilisation avec les composants de la Ligne C de Frey.



Funktionsübersicht
Functions Survey

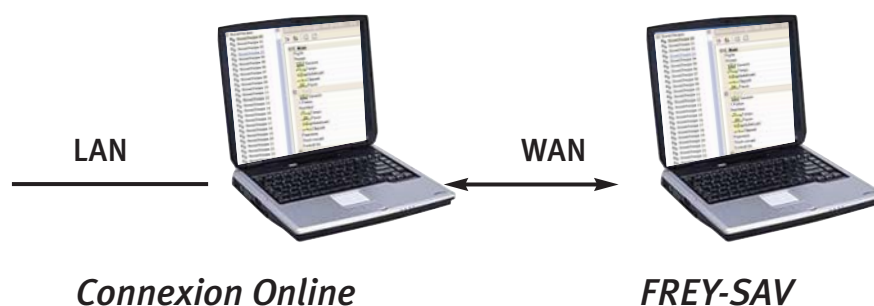
															
		Kompakte 2-30 (Cste optional)	F-Line F50	F-Line F60	F-Line F100 / F103	F-Line F160 / F163	F-Line F190 / F193	F-Line F200	F-Line F222	F-Line F280	F-Line F286	KONTI C55	KONTI E80 / S200	K-Line KK500	
C-LINE	PM 40		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	PM 75		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	DMFB 90		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	
	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	
	PB 30/36			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok		ok	ok	
	CLPS 300			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	
	FTS			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok		ok	ok	
	FTPS			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok		ok	ok	
	DK 20 S			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	
DK 40			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok		
UFK		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok		

Commande IPC TC 733 utilisation par un écran tactile



La commande de poussoir ultime avec toutes possibilités consiste d'un PC industriel et un écran tactile au devant du poussoir.

- Hardware robuste
- PC industriel avec 733 MHz et un écran tactile ergonomique de 12"
- Interface: CF Card, USB, Ethernet 10/100 Mbps
- Connexion en ligne avec votre PC au bureau par TCP/IP
- Software performant pour le poussoir sans limite
- Journal des processus de poussage et des erreurs
- Ligne F en connexion avec TC733 sont conformes au nouvel standard BDE WS Food



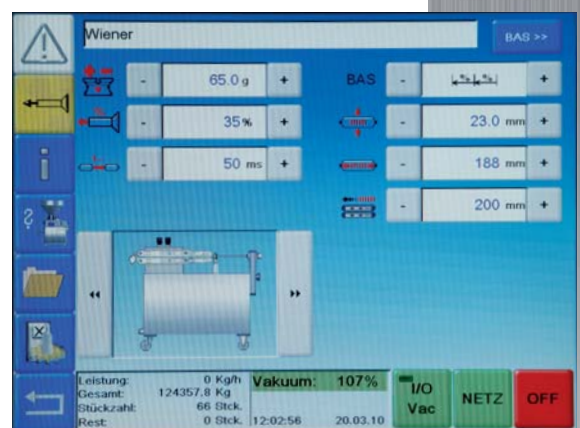
TC 733 offre une diversité de fonctions inimitable.

Résumé de fonctions:

- **Poids**
peut être choisi entre 0,1 et 100.000 gr (de 0,0 - 999,9 ge en pas de 0,1 gr)
- **Nombre de torsions** de 0 - 9,9 tours
- **Temps de clippage**
- **Préselection de temps de pause** lors du portionnage et torsadage
- **Normal et en continu**
- **Programmes avec table de matières**
- **Programmes pour saucisse cuite**
- **Programmes de service et après-vente**
- **Programmes d'entraînement diagnostics**
- **Compteur de quantité et de pièces**
- **Préselection de pièces**
- **Compensation de la 1ère portion**
- **Contrôle de vitesse à réglage en continu** aussi pendant le travail
- **Réglage du vide digital**
en option une vanne électronique est disponible pour l'arrêt et le nettoyage automatique de la pompe à vide.
- **Réglage automatique de pression et du moment de torsion**
- **Commande électronique d'impulsions** pour les clippeuses automatiques
- **Détente / mécanisme de résuccion**
- **Commande de la ligne CL- et CLPS**
- **Commande de PF130**
- **Langues différentes à ajuster**
- **Fonds différents à ajuster**
- **Administration de programmes avec sécurité**
- **Actualisation du software par stick USB**
- **Interface: USB, Ethernet**
10/100 Mbps
- **Connexion online avec le PC dans votre bureau par TCP/IP**
- **Visualisation du processus de poussage et torsadage**
- **Journal du processus de poussage et erreurs**

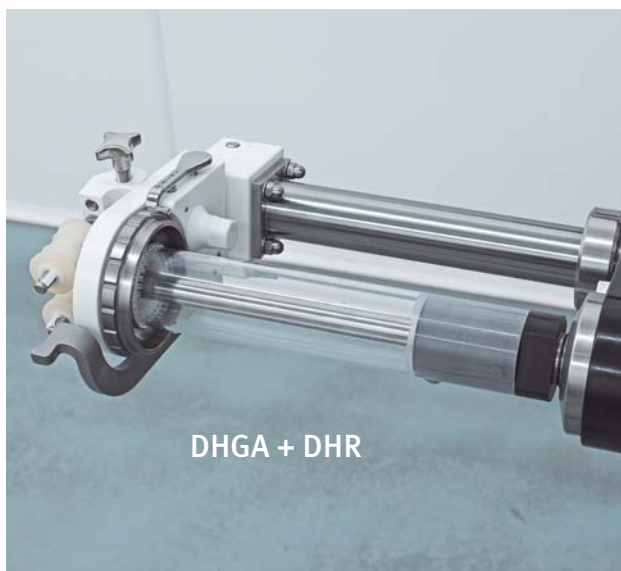
Interface/connexion

Les pousoirs sont intégrés dans le réseau de votre établissement et connectés avec votre bureau. Vous êtes continuellement au courant regardant le processus de production. La connexion est fait par le software Freeware VNC qui offre une diversité de fonctions entière par télécommande. Toutes les parametres nécessaires pour la production au pousoir peuvent être appelés, altérés ou enregistrés au bureau. Uniquement le démarrage et l'arrêt de la machine doit être fait directement à la machine.





DHGN2 + DA2002



DHGA + DHR

Main automatique

DHGN2

Nous offrons pour nos poussoirs sous-vide une main automatique facile à utiliser. Elle facilite et accélère le poussage. Spécialement pour les boyaux naturels nous avons développé le DHGN2.

DHGA

Par rapport au DHGN2 le DHGA est équipé d'un roulement ceramique avec support pour le tube de support (DHR) et le kit de rouleaux (ROKI). La main automatique peut également être utilisée avec les boyaux collagéniques et appelés. Le DHGA assure un entraînement continu pendant le torsadage.

La main automatique est sans service d'entretien car aucun entraînement n'est nécessaire.

En utilisant notre main automatique, vous obtenez des saucisses bien fermes et d'une belle présentation - même en travaillant avec une vitesse de travail maximale. Vous n'avez plus besoin de personnel qualifié.

Le montage de la main automatique est facile. Elle peut être pivotée en haut avec l'engrenage de torsion. La tension des boyaux peut continuellement être ajustée.

Nous offrons également les enfileuses de boyaux pneumatiques DA2002 pour gagner du temps et pour intensifier votre productivité.

Le service clientèle

devient actuellement plus en plus important.

La sûreté de nos démonstrateurs et techniciens est responsable pour la haute qualité de Frey.

Notre personnel vous donne des renseignements par téléphone ou par fax pour vous aider immédiatement.





Donnés techniques : F-Line F222

Contenance de la trémie:	250 litres
Puissance de remplissage max.:	6.200 kg/h
Pression de poussage max.:	60 bar
Contenance de la chambre:	76 g
Nombre de palettes:	16
Portionnement:	5-100.000 g
Voltage / Tension	400V/50Hz
Entraînement rotor :	Servo
Entraînement dévouteur:	FU
Type de commande:	TC 733
Interface WS Food standard:	série
Puissance max:	15,5 KW
Puissance d'aspiration de la pompe à vide:	21 cbm/h
Poids (net)*:	1.020 kg
Vitesse de portionnement:	1.000 port/min.

F-Line F260

Contenance de la trémie:	300 litres
Puissance de remplissage max.:	7.300 kg/h
Pression de poussage max.:	50 bar
Contenance de la chambre:	102 g
Nombre de palettes:	16
Portionnement:	5-100.000 g
Voltage / Tension	400V/50Hz
Entraînement rotor :	Servo
Entraînement dévouteur:	FU
Type de commande:	TC 733
Interface WS Food standard:	série
Puissance max:	15,5 Kw
Puissance d'aspiration de la pompe à vide:	21 cbm/h
Poids (net)*:	1.120 kg
Vitesse de portionnement:	1.120 port/min.

Line F266

Contenance de la trémie:	300 litres
Puissance de remplissage max.:	11.000 kg/h
Pression de poussage max.:	45 bar
Contenance de la chambre:	102 g
Nombre de palettes:	16
Portionnement:	5-100.000 g
Voltage / Tension	400V/50Hz
Entraînement rotor :	Servo
Entraînement dévouteur:	FU
Type de commande:	TC 733
Interface WS Food standard:	série
Puissance max:	16,5 Kw
Puissance d'aspiration de la pompe à vide:	21 cbm/h
Poids (net)*:	1.200 kg
Vitesse de portionnement:	1.120 port/min.

En option un entraînement Servo pour le torsadeur est disponible (nécessaire pour WK130)

Voltage spéciale est disponible sur demande (augmentation du poids max. 80 kg).

En option disponible: Vanne électrique pour le système à vide

Modifications techniques réservées.

Accessoires:

Extracteur du rotor
Nettoyeur de la sortie
Notice d'utilisation
Contre-dévouteur
Porte-accessoires

Cornets

Bride 73:
12/24/30/42 mm

Bride 35:
14/20 mm



Équipement spécial

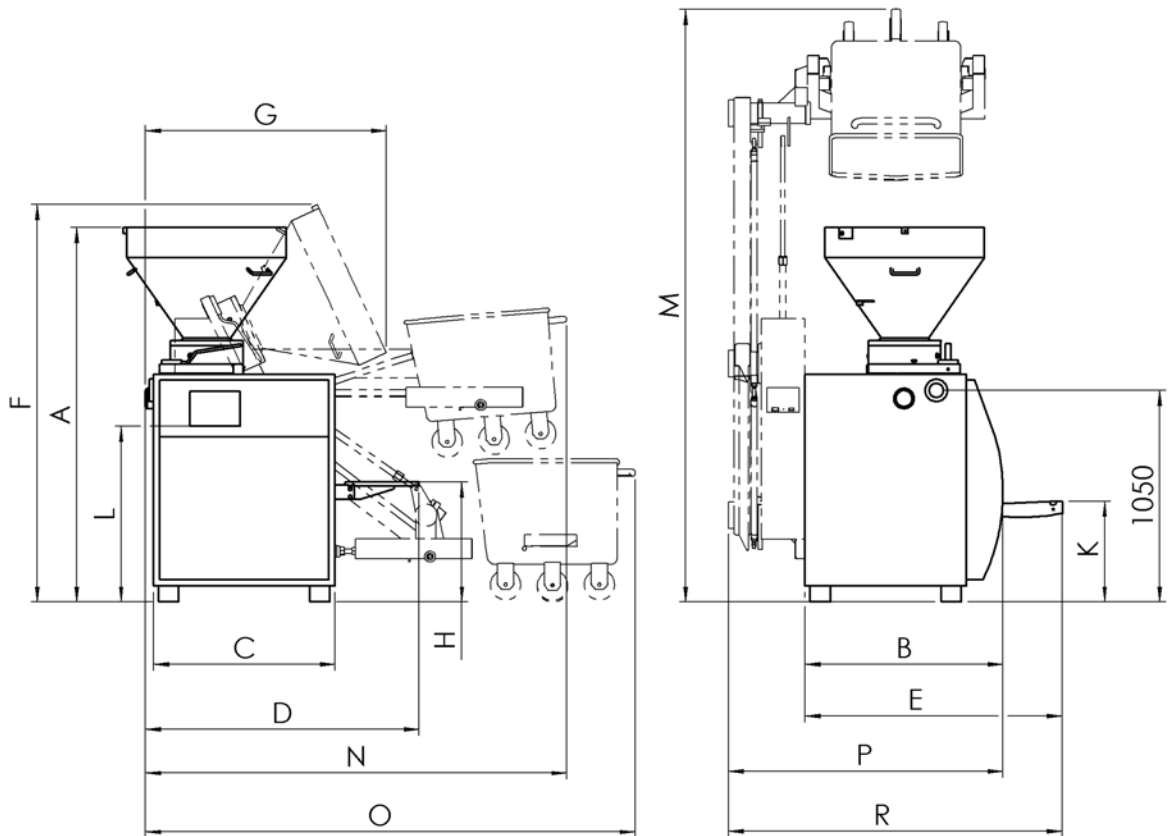
Vous pouvez commander chez nous des cornets spéciaux ou tout autre équipement spécial qui est fait individuellement pour vous.

Toutes les accessoires peuvent être trouvés sur le chariot-accessoires.

Si vous êtes intéressés, veuillez nous contacter s.v.p.

F-Line F222/F260/F266

Dimensions



Maß	F222	F260	F266
A	1950	1970	1970
B	950	950	950
C	900	900	900
D	1360	1360	1360
E	1250	1250	1250
F	2100	2100	2100
G	1410	1460	1460
H	790	790	790
K	400	400	400
L	860	860	860
M	2950	2950	2950
N	2090	2090	2090
O	2430	2430	2430
P	1330	1340	1340
R	1630	1640	1640



Heinrich Frey
 Maschinenbau GmbH
 Fischerstr. 20
 D-89542 Herbrechtingen
 Allemagne

Tél.: +49 7324 172 0
 Fax: +49 7324 172 44

Internet: www.frey-maschinenbau.de
 Email: info@frey-maschinenbau.de