

Productos para hamburguesas



Productos a base de pescado y de pastelería



Productos redondeados



C-Line

Sistemas de comida conveniente

Con nuestros Sistemas C-LINE se pueden elaborar numerosos productos diferentes de comida instantánea. Los componentes C-LINE son armados de forma modular y por eso son combinables y elevan la productividad de las máquinas de llenado FREY. El espectro de productos de nuestros clientes es ampliable a su gusto con los Sistemas C-Line



Sistema de moldeo de bolas

Para la elaboración de productos redondeados como bolas de carne, albondigás, bolas de patata, croquetas, etc

Adaptable a todas las máquinas de llenado al vacío Frey

Prácticamente no existe ningún límite con el sistema de moldeado de Frey. Es posible crear diferentes formas de moldeado como bolas, cilindros, conos, etc.



Indicaciones:

El tamaño de los productos depende de la forma de la cabeza

Forma de la cabeza	tamaño de los productos
BF 50	10 - 45 mm
BF 50-2	10 - 45 mm
BF 50-4	10 - 45 mm
BF 70	20 - 60 mm
BF 70-2	20 - 60 mm
BF 100	20 - 85 mm



Datos técnicos:

Altura de salida: 920 - 1120 mm

A x A x P: 930 x 450 x 1420/ 1220 mm

Frecuencia de inversión del motor reductor:

0,2 KW / 230V / 50 Hz

Rango de revoluciones: 10 - 150 U/min

Rendimiento de porciones:

1 Cabeza/2 Cabeza /4 Cabeza:

150/300/600 Porc./min

Peso: 65 Kg

Sincronización del llenado preciso con la señal de Clip. Incluidos Propulsor, Chasis y Rasero



Moldeo de bolas BF 50-4

El molde de bolas de cabezas BF 50-4 es adecuado para la fabricación de grandes cantidades de productos redondeados. La división en dos corrientes de llenado y el atornillamiento logran una alta exactitud en las porciones de los productos. El máximo rendimiento es de 600 porc./min. Los raseros integrados logran una separación prolija al final del proceso de moldeo.



Principios de funcionamiento

Los Sistemas de moldeo de bolas Frey trabajan con un sistema de corte en diafragma.

Servo motor reductor continuo

El molde y el diámetro son fijados de acuerdo a un sistema mecánico escalable.

Altura graduable a diferentes niveles con el chasis para un mejor traslado de los productos a los siguientes sistemas de cocción (cocido, asado, fritura, etc.)

Rasero

BF 50-1 - BF 70-2 Estándar,

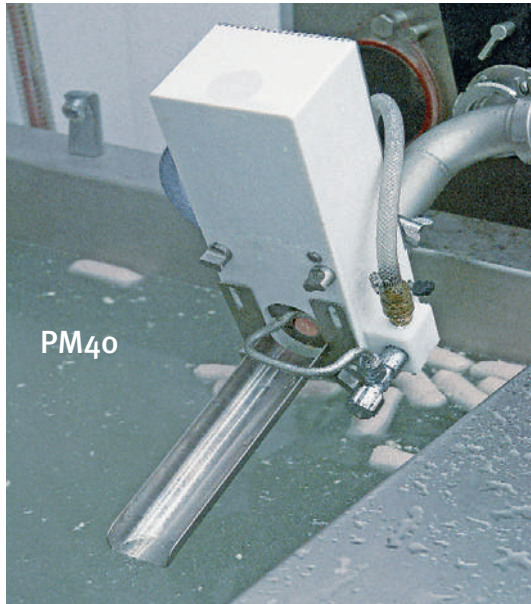
BF 100 opcional



Cortador neumático PM40/PM75

Para el moldeado y corte de formas cilíndricas o bolitas de masa pastosa.

P.ej. albóndigas de carne, Oberländer, croquetas, ensaladas, platos precocinados, etc.



Datos Técnicos PM40:

3 piezas de 25, 30 y 35 mm incluidas.
Para el moldeado de bolas o formas cilíndricas.

Diámetro de la broca: 10 - 45 mm

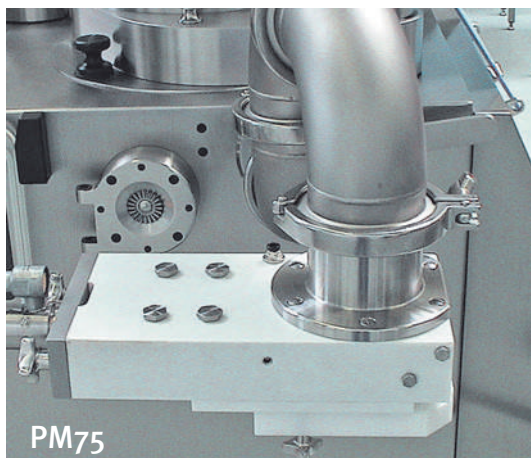
Alta velocidad de trabajo
Max. 400 Porc./min.

Manejo sencillo

Cable de conexión para el llenado preciso
incluido
Accionamiento neumático

Compatible con todas las máquinas de llenado al vacío Frey

Presión de trabajo 6 bar.
Betriebsdruck 6 bar.



Datos Técnicos PM75:

Drenaje 15 - 75 mm.

1 pieza con perforaciones incluida según elección

Máx. 120 Porc./min.

Requerimiento de aire 6 bar / 18 L/min.

Unidad de control para el llenado preciso incluida.

Toma de aire comprimido requerido DIN ISO 8573-1 Clase 2

No incluye: pieza de empalme de tubo individual

Medidas de seguridad deben ser efectuadas por el fabricante.

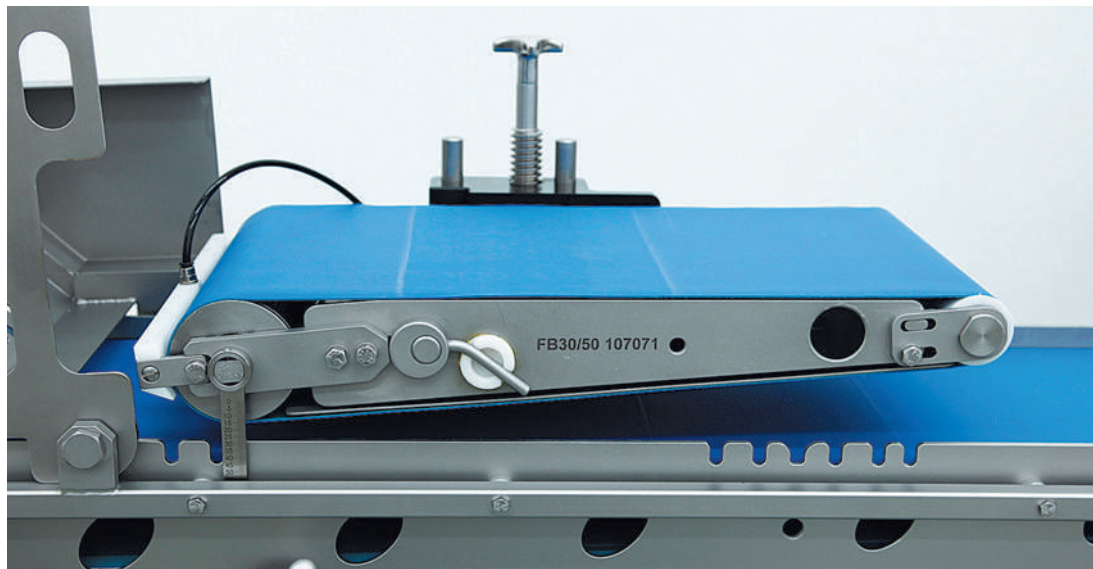


Banda para moldeado FM 30/50

Para el moldeado y planchado de productos de maquinas de moldeado (p. ej. Moldeo de bolas MB 50-100, Divisor de la corriente de llenado FT 110, FT160, Cortador neumático PM 40 etc.)

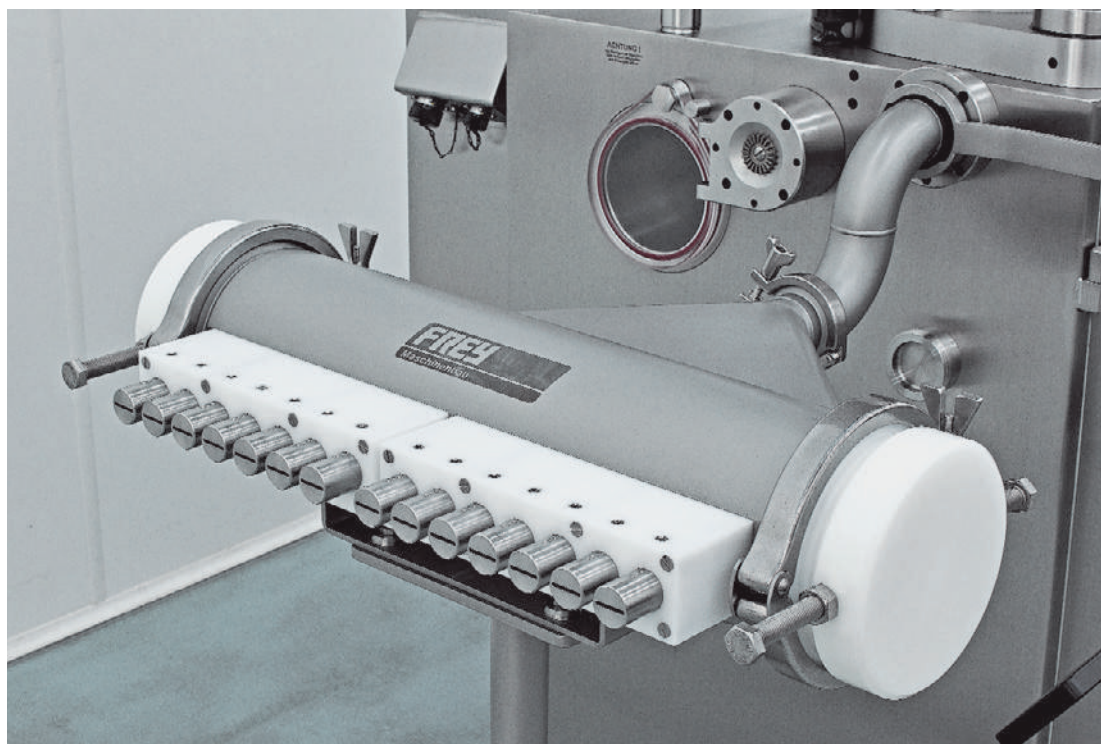
Solo en combinación con la banda universal UTB.

Ancho de la banda = 300mm, altura máx. del producto 50 mm.



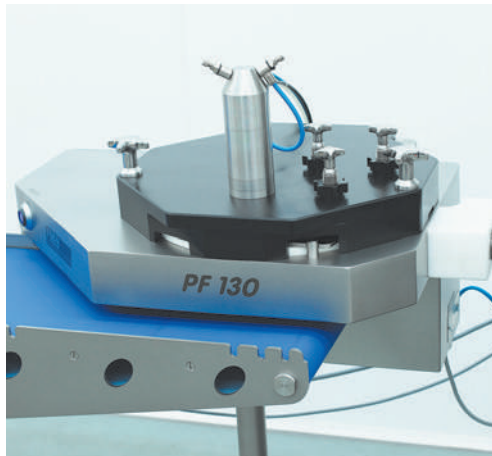
Cabeza de llenado Universal UFK

Para el cortado y moldeado de la cantidad total de la corriente de llenado de una maquina de llenado en corrientes individuales. Para bandas de 400 - 1000 mm ancho con bastidor movable y de altura ajustable. Cantidad a elección de acuerdo al tamaño de las boquillas.



Porcionamiento y moldes PF130 en el procedimiento de impresión de los moldes

Para el porcionamiento de hamburguesas redondas y ovaladas, emulsor de agua y bastidor móvil incluidos



Óptima calidad del producto debido al sistema especial de moldeado de salida FREY.

Combinable con la banda de transporte universal UTB.

Otros moldes deseados se encuentran disponibles a pedido.

Rápido cambio de producto mediante sencillo cambio de la placa de molde.

Altura ajustable.

Limpieza sencilla debido a construcción higiénica.

Einfaches Reinigen durch hygienische Konstruktion.



Datos técnicos PF130

Neumáticamente accionable con control sincronizado.

Para llenado preciso CAN 60, LCD3 y TC.

Tamaño de la porción:

Díámetro: 60 a 125 mm

Altura de la porción: 6 - 20 mm

Máx. rendimiento de porciones: 66

Porc./min (depende del llenado)

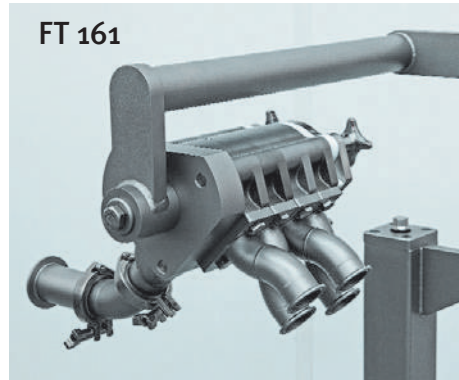
Aire comprimido (mín. 6 bar) requerido

Accesorios: 2 moldes redondeados estándar.

Rodille está opcionalmente disponible en combinación con UTB.



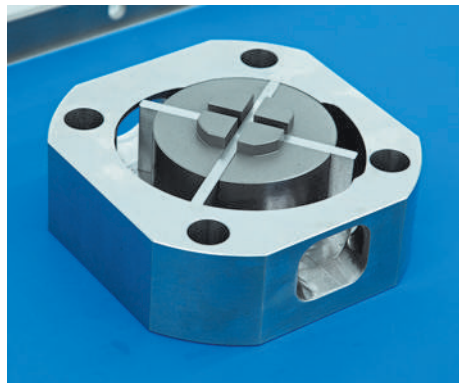
Porcionamiento y Moldeado con el Divisor de corriente de llenado FT161/162



FT 161

FT161 para dividir y moldear la cantidad completa de corriente de llenado de la maquina de llenado en exactas e idénticas corrientes individuales de llenado (exactitud en el molde y las porciones).

Con bastidor movable y de altura ajustable.



FT162 para dividir y moldear la cantidad completa de corriente de llenado de la maquina de llenado en exactas e idénticas corrientes individuales de llenado (exactitud en el molde y las porciones).

Con bastidor movable y de altura ajustable.

Disponble con o sin dispositivo de corte. Incluye una pieza de molde.

Con bastidor movable y de altura ajustable.

Diámetro del producto entre 10 y 32 mm. La productividad depende del producto y de la máquina de llenado .

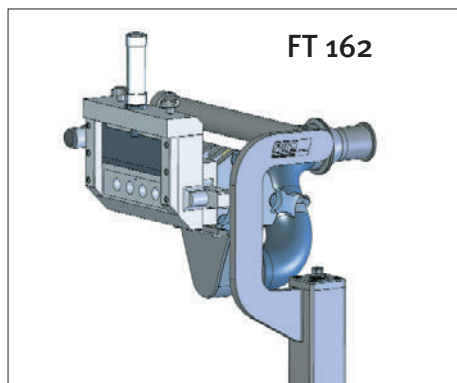
Opciones de equipamiento:

2, 4 / 8 salidas

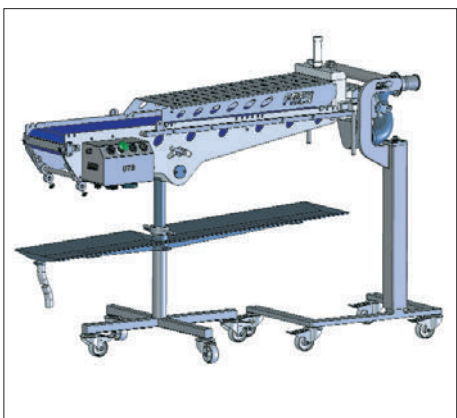
- Conexiones opcionales de los tubos a otros aparatos

- Dispositivo de corte opcional

Aire comprimido (min. 6 bar) requerido



FT 162



DMFB90

Equipo para el porcionamiento y moldeado a baja presión.



La Línea esta compuesta de una cortadora neumática doble, una banda de transporte Universal UTB y la Banda de moldeado FB 30/50 para el planchado de los productos. Con la banda de moldeado se obtienen productos con formas redondeadas en un diseño Homestyle. Mediante un corte limpio, la cortadora neumática separa hasta productos difíciles de cortar.

El volumen de la porción, el diámetro del molde y la altura son seleccionables. Luego de la separación el producto es colocado sobre la banda de transporte a un giro de 90°. Durante el procesamiento de la carne, las fibras de la carne son colocadas verticalmente. Con esto se logra luego del procedimiento térmico un producto con moldeado firme especial.



Ventajas de uso DMFB90

Optima estabilidad del moldeado de los productos diseñados en Homestyle.

- Mejora del producto debido a un proceso de llenado y moldeado cuidadoso.
- La estructura del producto queda exactamente igual.
- La mejor presentación óptica del producto
- Procesa sin problemas productos de consistencia suave humedecidos con agua o aceite
- Suave textura sensorial
- Colación vertical de productos con fibras
- Corto tiempo de ajuste en caso de cambio de producto
- Limpieza muy sencilla

compuesto de:

Cortadora doble neumatica DM 90. Máximo drenaje 90 mm. Incluye 2 piezas con perforaciones según elección

UTB 30/135 Banda de transporte con 2 raseros con humidificador de banda inclusive

Banda para moldeado FB 30/50 para el moldeado y planchado de productos = ancho de banda = 300mm; Humectación de banda y rasero.

Incluye cubierta protectora controlada.

Velocidad, elección de las unidades y contador de porciones libremente graduable al llenado preciso CAN 60, LCD3 o TC .

Datos técnicos:

Diametro del Producto: 30 - 160 mm.

Forma ovalada: 30 - 200 mm

Altura del Producto: 5 - 55 mm.

Máx 120 por./min, incluye unidad de control para el llenado preciso

Toma de aire comprimido requerido

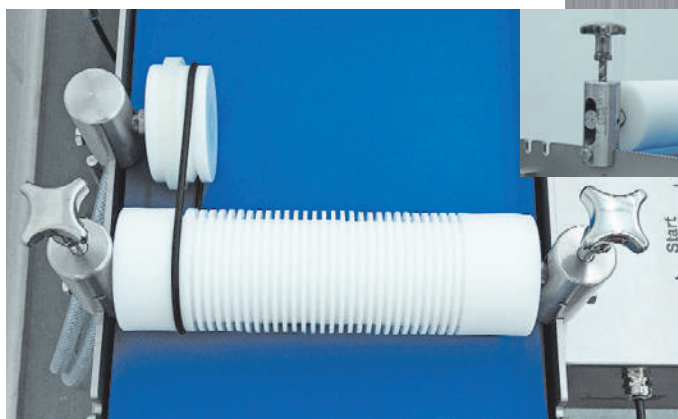
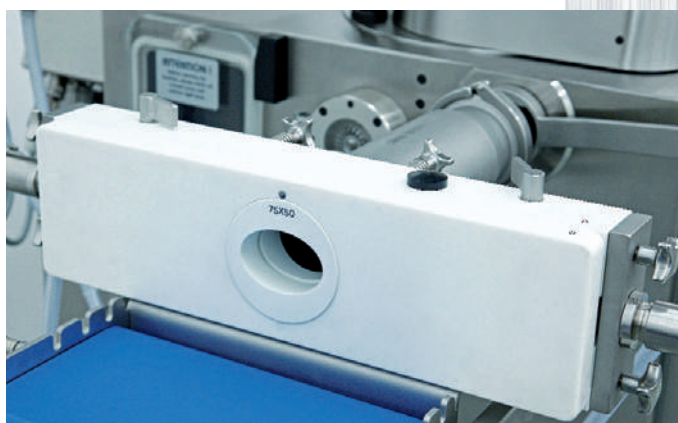
Incluye pieza de empalme de tubo individual

Aire comprimido: DIN ISO 8573-1

Clase 2

Requerimiento de aire: 6 bar / 18L/min.

Rodillo opcional para diseños individuales de producto especiales. Altura graduable con la banda.



KERFORMER KF150

Equipo para el porcionamiento y moldeado mediante los procedimientos a baja y alta presión



Equipo para el porcionamiento y separación múltiple de productos de comida instantánea en combinación con el equipo de moldeado firme cuádruple KF150.

El equipo consta de una máquina de llenado al vacío FREY F-Line F200 como bomba de porcionamiento, un divisor de la corriente de llenado FT161, una trituradora de relleno WK4 y el moldeado firme KF50.

El desarrollo de un novedoso aparato previsto para el procesamiento de productos de comida rápida. Este sistema permite dosificar y separar productos de carne o similares repetidas veces al mismo tiempo y luego aislarlos. Este equipo de producción es único y representa una revolución en el procesamiento de carne molida y de productos de comida instantánea.

Con el proceso convencional de elaboración de hamburguesas se produce productos bastante correosos debido al moldeado a alta presión.

El proceso de moldeado firme se efectúa mediante un procedimiento patentado en el cual la presión del molde es graduable en forma variable.

El moldeado firme puede ser operado tanto a baja como alta presión. Esto logra una calidad única de producto.

El tiempo mínimo de conservación se incrementa debido a que el producto puede ser mejor fumigado.

La incorporación de antioxidantes como productos alimenticios complementarios es claramente mejorada.

Ventajas de aplicación ventajosa del Moldeado firme

Funcionalidad técnica consigue propiedades únicas del producto:

Productos mejorados sensorialmente porque las fibras de la carne se encuentran verticalmente al molde.

Mediante el procedimiento de llenado especial se producen productos de fibra corta que logran una suavidad completamente nueva de los productos.

Una ventaja más es que el efecto de cocción y el moldeado definido se asemejan a un trozo completo de carne.

- Nuevo diseño del producto
- Nuevas posibilidades de relleno adicional de mostaza, ketchup, salsas y similares mediante el proceso de coextrusión .

Datos técnicos:

Diametro del Producto: 30 - 200 mm.

Altura del Producto: 5 - 55 mm.

Aire comprimido: DIN ISO 8573-1
Clase 2

Requerimiento de aire: 6 bar / 18L/min.

Vigilancia de la seguridad

Cobertura con abertura vertical, controlada mediante un sensor con interruptores imanes.

KERFORMER KF 30

El MOLDEADO FIRME KF 30 es una versión más pequeña . Las vunciones y los productos finales corresponden a los del KF150.

Construcción de acero inoxidable

Longitud del filete: Largo: 80 hasta 140 mm

Ancho del producto: 60 hasta 100 mm

Altura del producto: 8 hasta 35 mm

Manejo sencillo

Rendimiento: máx. 30 porc. / min

Banda de recojo incluida

Rellenado vertical de la vaina en sincronización con la la banda de impulsión

Función vinculada con una Máquina de llenado al vacío del Tipo F-LINE 60

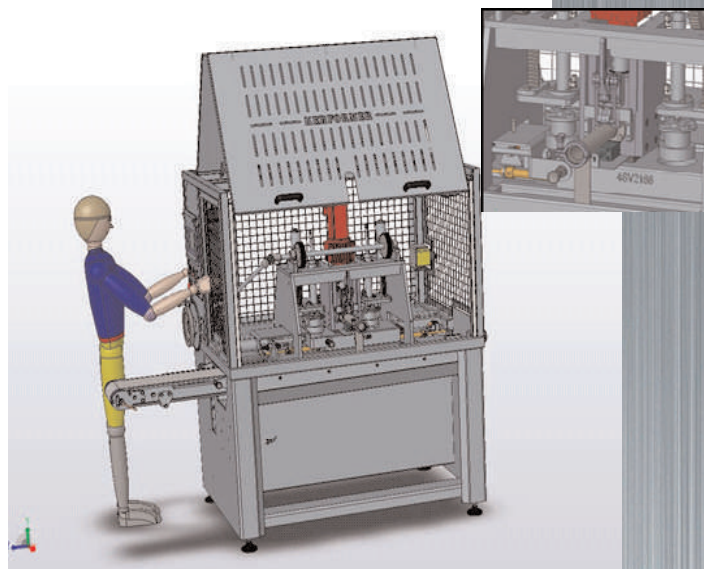
Producción de las porciones con la técnica

Freeflow con el triturador integrado

Sincronización con el dispensador de vainas

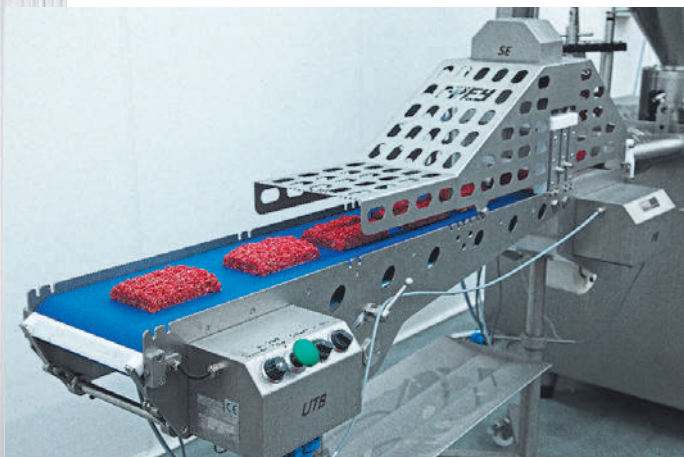
durch den integrierten Wolf

Synchronisation mit Schalendispenser



Producción de carne molida con la técnica Freeflow

Con o sin papel



Trituradora de relleno WK 130 +
Set Freeflow FF130 +
Sistema completo CLPS300

La Línea puede ser combinada opcionalmente con un dispensador de vaina o con bandas de retiro

- Producción grande de carne molida
- Producción higiénica en relación con el dispensador de vainas, porque el producto no es tocado.
- Calidad óptima del producto gracias al Llenado de vacío FREY (SA) con Sistema de trituración WK130
- Corte del producto con el papel
- Centros de producción con altos niveles de exactitud en las porciones y de calidad
- Unidad de separación opcional

Datos técnicos:

Máx. 60 porc./min.

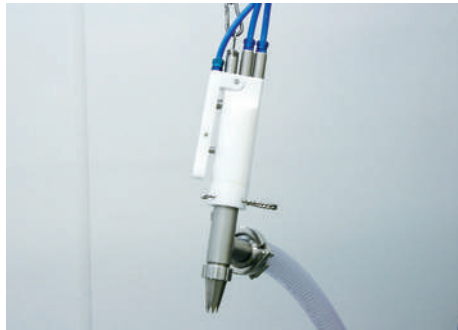
Aire comprimido: DIN ISO 8573-1
Clase 2

Requerimiento de aire: 6 bar / 18L/min.

Combinable con el Divisor de la corriente de llenado o con la Cabeza de llenado CL6



Dosificación de masas pastosas con dosificador de pistones DK



Unidad de dosificación manual

Para el porcionamiento y relleno de masa pastosa.



DK20

Unidad dosificadora guiada a mano para el llenado y porcionamiento en embutidores u otros contenedores.

Diametro de salida 20 mm.
Toma de aire comprimido requerido con un contenedor flotante.



DK40

Dosificador de pistones neumaticamente regulados

Para el llenado vertical de volovanes en contenedores como soperas o latas.

Diametro de salida 40 mm.

Toma de aire comprimido com 6 bar requerido

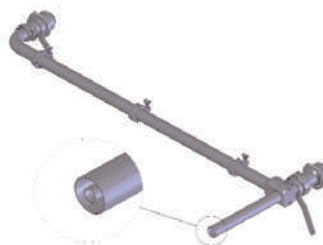
Tubo de inmersión o pistones de parada disponibles. Para el llenado de contenedores con volovanes se pueden conseguir tubos de llenado para soperas especiales sin goteo.

Barrera de luz opcional



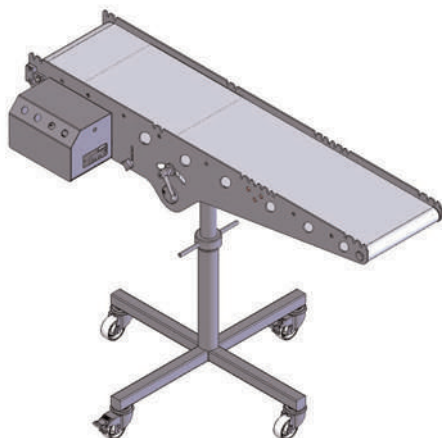
Equipo de coextrusión

Para el llenado preciso y porcionamiento con extremos abiertos
Entubamiento completo con conexión para llenado.
desde F-Line 60, desde Llenado TC266



Sistema de Banda C-LINE

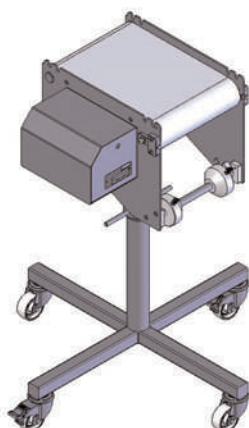
para el transporte de los productos



Banda de transporte Universal UTB 30/135

Banda de transporte universal operable digitalmente (300 mm ancho) con bastidor móvil y de altura ajustable y ángulo de inclinación graduable. Utilizable para PF 130, FT, BF, PM 40 etc.

Modo de operación conmutable entre modo manual y continuo, dispositivo de arranque incluido.

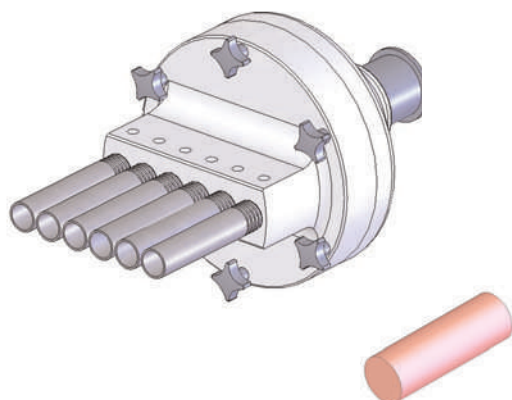


Banda de porcionamiento

Banda de transporte controlada digitalmente (300 mm de ancho)

Alimentación de papel para enrollado hasta 600 m. máx. incluida

Velocidad de Llenado preciso en (LCD 3/ TC266/TC733) graduable



Producción fácil de Cevapcici

La cabeza de llenado CL6 es apropiada para la fabricación de productos redondeados como Cevapcici - Mici - croquetas.

Son posibles diferentes combinaciones con los sistemas de banda C-LINE

Entrega con 6 Boquillas de llenado de diámetro 18 - 28 mm

Otros tamaños a pedido

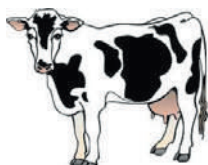
Cuadro de combinaciones C-LINE con las Maquinas de llenado al vacío FREY

C-LINE le ofrece una cantidad casi ilimitada de productos y combinaciones posibles- Sólo algunos se pueden presentar en este folleto. Para mayor información diríjase por favor a uno de nuestros asesores o especialistas.

Funktionsübersicht
Functions Survey

		 Kompakta 2-30 (C/b 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 F260 F-LINE F266 K-Line KK500											
C-LINE	PM40		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	PM75		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	DMFB90		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	CL6		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	WK130				SA	SA	SA	SA	SA	SA	SA		
	UTB30/135	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	SE25			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	PB30/36			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	CLPS300			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	CLS300			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	FB30/50	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	PF130	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	BF50 /70/100			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	FT162			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	DK20 S			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	DK20 F			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
	DK40			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
KF150				ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok		
UFK		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok		





- Carne

Res/cerdo/aves

Queso y productos lácteos



- Pescado

Surimi/ pescado/ etc.



- Soja

Albóndigas de soja/snacks/etc



- Trigo

Barras de cereales/snacks/etc.

Productos para Doner Kebab



Productos de para queso



Productos para alimentación de mascotas

