

F-Line F50/F52/F60

Uso profesional
gracias a la
innovadora técnica
de embutido



F-LINE F50/F52/F60 compacta y potente



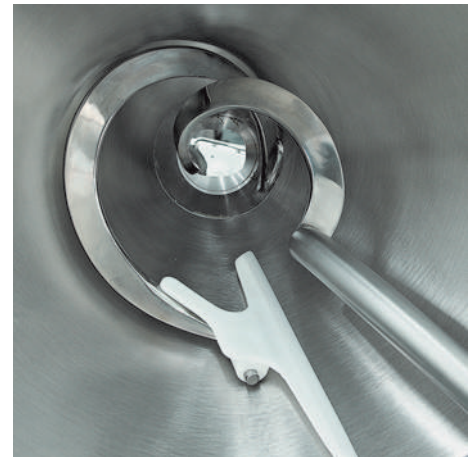
F-LINE, la nueva generación de embutidoras de FREY

F50/F52/F60 han sido diseñadas como embutidoras al vacío para pequeños centros de producción.

Técnica y funcionalmente, la F-LINE F50 ofrece las mismas posibilidades que las embutidoras al vacío de mayor tamaño, por lo que es perfecta en cuanto a precio y rendimiento. La F50/F52/F60 es excelente en todo tipo de embutido: embutido recto, porcionado y torsión. El gran volumen de la cámara permite un tratamiento cuidadoso de la pasta y por tanto del embutido final.

Está disponible de serie una conexión para un dispositivo de soporte de la tripa. La F-LINE F50/F52/F60 funciona con un eficaz mecanismo transportador de álabes de material inoxidable. El rotor de acero inoxidable es especialmente resistente al desgaste gracias a su recubrimiento de plasma. Su estructura inteligente y su óptima combinación de materiales reducen el desgaste al mínimo.

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.

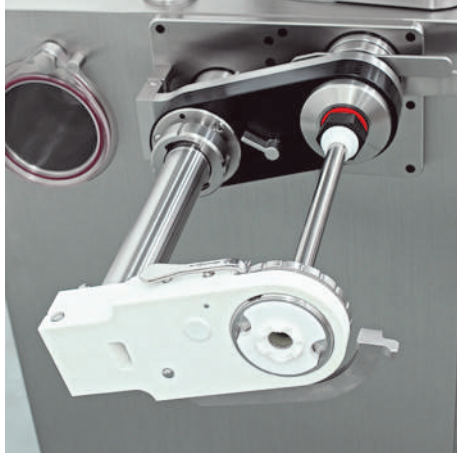


Mecanismo de torsión

La F-Line dispone de un mecanismo de torsión que no pone límites a su producción. Ha sido diseñado especialmente para el uso industrial, donde ha demostrado toda su valía. En el interior las correas dentadas de alto rendimiento permiten un funcionamiento que no requiere mantenimiento. El mecanismo de torsión puede extraerse con pocas manipulaciones en cuestión de segundos, gracias al cierre rápido, lo que permite embutir la barra de producto. De esta forma se reduce el recorrido de la pasta y se minimiza el efecto lubricante.

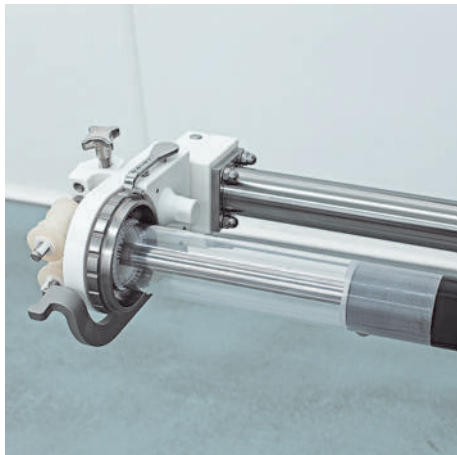


Los accesorios opcionales aumentan la utilidad de su F-Line



Dispositivo de sujeción de la tripa

Las embudidoras 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. No es necesario personal con formación adicional. El dispositivo de sujeción de la tripa es fácil de colocar y puede retirarse con el mecanismo de torsión. La tensión de la tripa puede ajustarse sin escalonamientos.



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 aplicadoras de tripa neumáticas (**DA2012**).

Con estas aplicadoras de tripa se reducen los tiempos de inactividad, lo que contribuye también al aumento de la productividad de las embudidoras.

Para satisfacer las necesidades de los diversos productos, puede adquirir tubos especiales de embutido y otros equipos o dispositivos adicionales.



Técnica de control F50-CAN60

Perfección al detalle



La F-LINE F50 está equipada con el control CAN60.

La más moderna técnica digital de control con sistema de bus CAN satisface todas las exigencias.

- **Puede seleccionarse** cualquier peso de entrada entre 5-100 000 g (5-999 g en intervalos de 0,1 g).

- **Torsión** de 0 - 9,9 vueltas

- **Funcionamiento normal y continuo**

- **Contador digital de cantidad**

- **Pausa de porcionado**

Libre elección de la longitud de la pausa

- **Contador de unidades**

Indica cuántas unidades se han porcionado, torcido o embutido por separado. Por supuesto, los contadores pueden ponerse a 0 en cualquier momento.

- **El recuento de unidades se desconecta automáticamente** al especificar una cantidad para la desconexión automática. En las tripas fruncidas la longitud es siempre la misma y por tanto también la cantidad de unidades por cordón. Tras la aplicación tan sólo debe iniciarse la F-LINE F50, que se encarga de finalizar el trabajo.

- **99 programas de embutido**

Se memorizan en la máquina de la forma más sencilla. La ventaja: ahorro de tiempo para programar los valores de trabajo. El producto se porciona y tuerce siempre de forma constante.

- **Marcha en inercia/reaspiración** de la pasta ajustable sin escalonamientos

- **Suplemento ajustable sin escalonamientos en la 1ª porción**

- **Indicación automática de intervalos de servicio**

La F-LINE F50 cuenta las hora de servicio de la bomba de vacío y solicita automáticamente el cambio de aceite.

- **Conexión eléctrica con control de impulsos de serie para engrapadoras**



F52, F60 control IPC TC266 con manejo mediante pantalla táctil

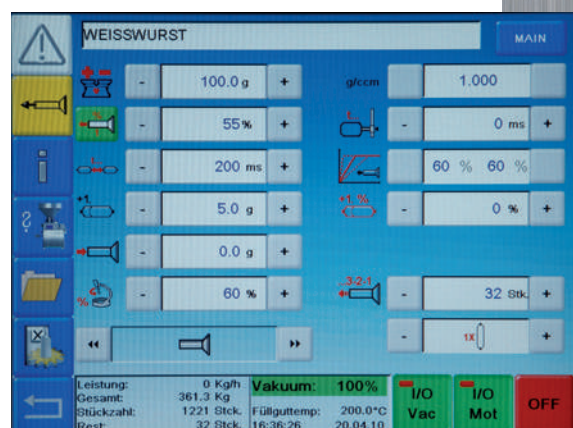
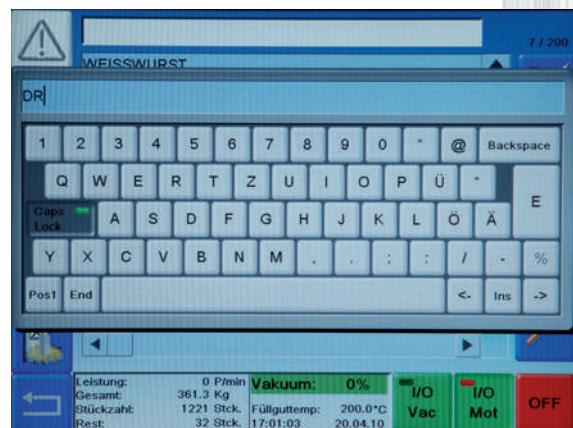
El novedoso control de la embutidora con todas las funcionalidades está formado por un PC industrial de 266 MHz y una pantalla táctil ergonómica de 8,4".

Descripción del funcionamiento:

- **Introducción de peso**
Puede seleccionarse cualquier peso entre 0,1 y 100 000 g. (de 0,0 a 999,9 g en intervalos de 0,1 g)
- **Torsión de 0 - 9,9 vueltas**
- **Tiempo de engrapado**
- **Preselección de pausa al porcionar y orcer**
- **Funcionamiento normal y continuo**
- **Programas de embutido con índice**
- **Programas de salchichas cocidas**
- **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 embutido.
- **Regulación digital del vacío**
Válvula opcional de conmutación electrónica para desconexión y limpieza automática de la bomba de vacío.
- **Regulación automática de la presión y del par de giro**
- **Control electrónico de impulsos para engrapadoras automáticas**
- **Marcha en inercia/reaspiración de la pasta**
- **Activación de CL-Line y CLPS-Line**
- **Activación moldeadora de tortas PF130**
- **Se pueden configurar diferentes idiomas**
- **Gestión segura de los programas**
- **Actualización de software mediante memoria USB**
- **Puertos: 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 embutido y errores**

Puerto/conexión

Las embutidoras pueden integrarse en la red de la empresa y conectarse a la oficina. De esta forma tendrá bajo control todo lo que sucede en las embutidoras. La conexión se realiza mediante freeware VNC, que ofrece la gama completa de funciones mediante control remoto. Desde su oficina puede realizar todos los ajustes en las embutidoras. Sólo el arranque y la parada de la embutidora son posibles exclusivamente en la máquina.



F50/F52/F60 potente, práctica y conforme a CE



La F-LINE F50, en su versión estándar, está equipada con **la tolva de llenado divisible de 90 litros**. De esta forma se facilita el llenado y la limpieza intermedia.

Opcionalmente puede obtenerse la F-LINE F50/F52/F60 con **la tolva de llenado de 60 litros**. La baja altura de llenado permite llenar con menor esfuerzo. Una rejilla de protección bloqueada electrónicamente impide intromisiones. Con el soporte extraíble para accesorios tendrá siempre todo a mano. Gracias a sus reducidas dimensiones la F-LINE F50/F52/F60 puede colocarse en cualquier sitio.

Accionamiento

El accionamiento FREY **Vektor Drive** de la F-LINE F50 es extraordinariamente silencioso. Este moderno concepto de accionamiento permite la alta precisión de porcionado de la F-LINE F50.

La F-LINE F60 está equipada con el accionamiento FREY **Servo** con regulación de posición, lo que permite la máxima precisión de porcionado.

Se ha optimizado el consumo de los accionamientos electrónicos, cuya eficiencia energética es extraordinaria.



Limpieza e higiene

La limpieza es el requisito básico para unas condiciones óptimas de higiene en la producción. Por eso las embudidoras FREY se construyen con las superficies lisas. La carcasa de la máquina está íntegramente compuesta por acero inoxidable de alta calidad. Un desmontaje sencillo de solo 5 piezas del transportador y las transiciones limpias entre los componentes conforman las condiciones ideales para que la limpieza y los cuidados no requieran gran esfuerzo.

Características ergonómicas que convencen



LIFTMAX

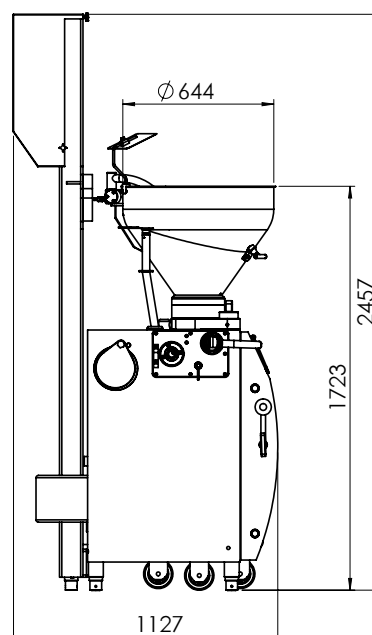
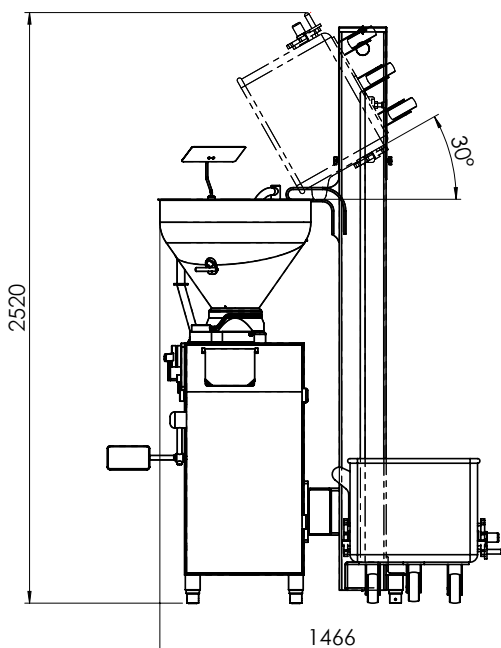
El elevador FREY Liftmax es el dispositivo ideal para su embutidora al vacío. Sin esfuerzo alguno, el elevador anexo levanta un carro estándar de 120 litros y lo vuelca automáticamente sobre la tolva de llenado. Debido a su acoplamiento con las embutidoras garantiza su estabilidad en un mínimo espacio.

El control del mismo se efectúa mediante los botones situados en la puerta de la máquina.

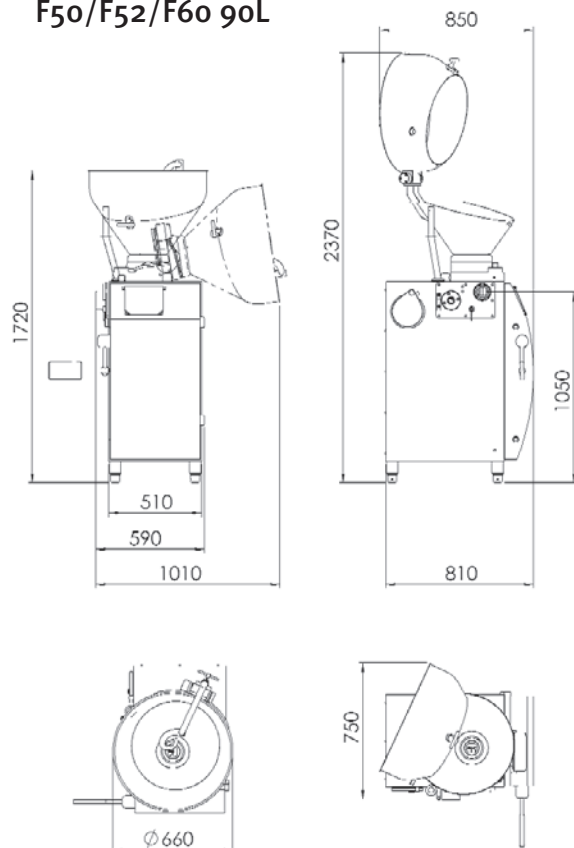
Liftmax solo está disponible para los modelos F-Line F52 y 60.

Servicios

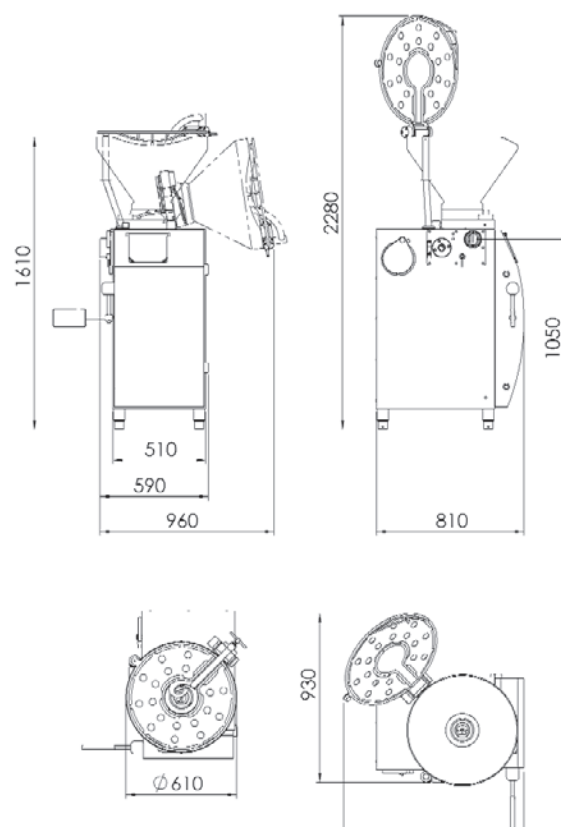
Hoy en día tienen cada vez más importancia. Desde hace años Frey pone a su disposición una amplia red de servicio a cargo de asesores especializados en cuestiones específicas de la aplicación, y también a cargo de nuestros competentes instaladores del servicio de asistencia técnica, que realizan los trabajos de mantenimiento y reparación de forma rápida y económica.



F50/F52/F60 90L



F50/F52/F60 60L



Datos técnicos:

	F50	F52	F60
Capacidad de la tolva de llenado	60/90 litros	60/90 litros	60/90 litros
Capacidad máxima de embutido	2200 kg/h	2500 kg/h	2900 kg/h
Presión de embutido hasta	30 bar	40 bar	35 bar
Tamaño de la cámara de embutido	82 g	82 g	82 g
Cámaras de embutido	8	8	8
Margen de porciones	5-100 000 g	5-100.000g	5-100 000 g
Corriente / Tensión	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Accionamiento del transportador	Frey Vector Drive	Frey Top Drive	Frey Servo
Control	CAN60	TC 266	TC 266
Consumo total nominal	máx. 4,40 kW	máx.4,70 kW	máx. 4,20 kW
Potencia de aspiración bomba de vacío	16 m3/h	16 cbm/h	16 m3/h
Peso de la máquina (neto)*	390 kg	400 kg	400 kg
Velocidad de porcionado máx	300 porciones/min	450 porciones	500 porciones/min

Tensión especial bajo demanda (aumento de peso hasta 80 kg)

Bastidor móvil opcional

Válvula opcional de conmutación electrónica para vacío

Elevador anexo opcional Liftmax (F52 y F60)

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

Accesorios:

Elevador de rotor, limpiador de salida

Contrasoprote, pistola de engrase

Soporte de accesorio, manual de servicio

Tubos de embutido:

Brida 73 12/24/30/42 mm

Brida 35 (mecanismo de torsión) 4/20 mm