

Sistema BAS

Producción racional y flexible de salchichas

El equipo con sistema BAS permite optimizar la producción de salchichas en cuanto a una longitud y peso idénticos.

- Tripa artificial/de celulosa
- Tripa de colágeno
- Tripa natural

Con los sistemas BAS conseguirá un rendimiento mayor y más constante de su embutidora.

Los sistemas BAS son accionados por un servomotor con regulación de posicionamiento. Este servomotor está sincronizado con la embutidora situada previamente mediante el sistema FREY CAN BUS. De este modo las salchichas introducidas adoptan la misma longitud. Así pueden compensarse las diferencias de calibre de la tripa.

El manejo se realiza de forma centralizada a través del control de la embutidora TC 733. Allí pueden ajustarse y guardarse todos los parámetros necesarios y el programa de embutido. Esto hace que el cambio de producto sea especialmente flexible.

BAS02 /SA

El BAS02 /SA, en combinación con el dispositivo de soporte de la tripa DHGA, ofrece el máximo grado de racionalización gracias a la apertura y cierre totalmente automáticos de toda la unidad.

El servomecanismo de torsión integrado garantiza la máxima precisión, velocidad de trabajo y seguridad de los procesos.

Gracias al guiado de la pasta recto y corto es posible procesar sin problemas y de forma segura y rápida incluso los productos más difíciles, como los embutidos crudos.

El BAS02 /SA puede combinarse con el sistema de pica-do WK 130. De esta forma puede aumentarse todavía más la calidad del producto.

Todos los sistemas BAS son móviles y pueden unirse rápidamente a la embutidora mediante la articulación de cierre esférico. De esta forma es posible acortar los tiempos de equipamiento. Las máquinas están completamente fabricadas en acero inoxidable, por lo que la higiene es máxima.



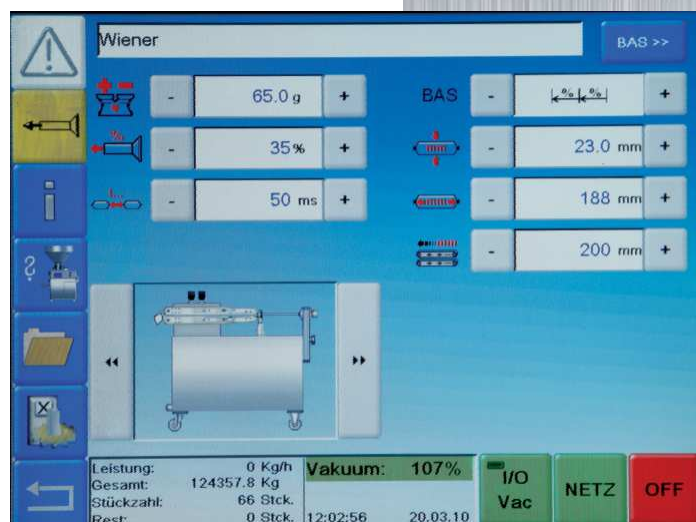
TC733

controla la producción de salchichas

Todos los parámetros se introducen a través del control de la embutidora TC733. El control permite introducir los parámetros con diferentes programas de cálculo que determinan la longitud de la salchicha y la velocidad de embutido.

Son posibles 3 modos de trabajo diferentes.

Pueden procesarse calibres de 13 - 42 mm y longitudes de salchicha de 30 - 500 mm.



AHL02

La línea para colgar AHL puede conectarse al BAS. En el punto de entrega las salchichas se toman de la línea para colgar y se transportan a los ganchos. La distancia de los ganchos puede variar mediante un sistema conectable.

AHL presenta las siguientes funciones

- Modo de grupo
- Modo sin fin

Puede elegirse la distancia del gancho.

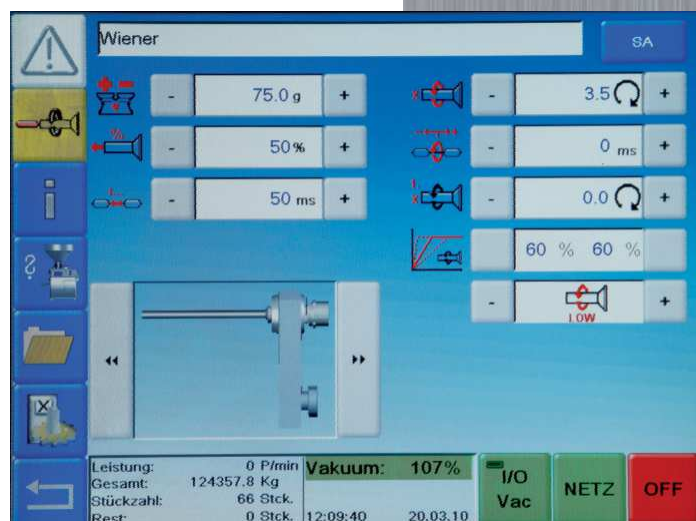
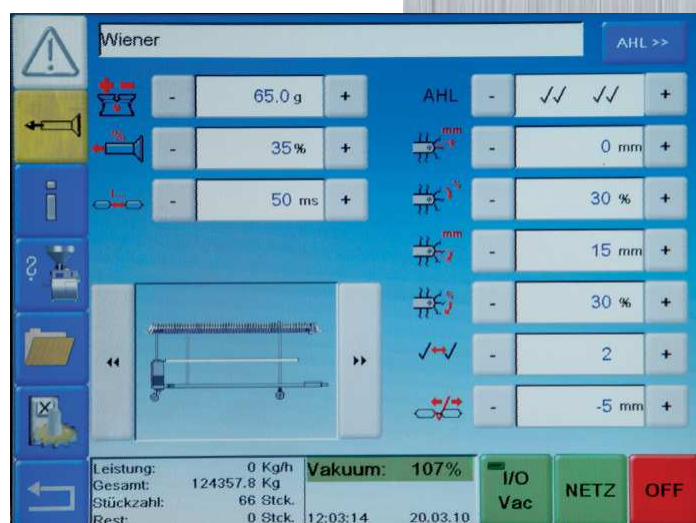
- Pieza en el primer gancho
- Pieza en todos los ganchos
- Grupo de ganchos
- Gancho vacío
- Porción vacía
- Vías de llegada y traslado
- Velocidad de llegada y traslado
- Recuento automático de piezas

Con el servoaccionamiento en la línea para colgar pueden ajustarse las velocidades mediante rampas de aceleración incluso para los productos sensibles.

Los sistemas AHL son móviles y por tanto permiten un uso flexible.

Los elementos electrónicos de control están integrados en el sistema BAS y están por tanto protegidos de forma óptima.

La activación se realiza mediante una conexión exchufable estanca al agua.



Ámbito de aplicación

BAS 02



BAS 02 en combinación con el DHGA 330 ó 380 mm

- Misma longitud
- Mismo peso

para	opcional
- Tripa natural	DA2002/DAS2004
- Tripa de colágeno	
- Tripa artificial	

Ideal para la producción con tripa natural.
Aplicación flexible y sencilla con inyección de agua integrada.

BAS02 se abre y se cierra automáticamente.
Funcionamiento manual del DHGA.

F-Line con mecanismo de torsión necesario.

BAS 02 en combinación con AHL02

- Misma longitud
- Mismo peso
- Salchichas colgadas

para	opcional
- Tripa natural	DA2002/DAS2004
- Tripa de colágeno y artificial	

Adecuado para todos los tipos de tripa.

Aplicación flexible y sencilla con inyección de agua integrada.

BAS02 se abre y se cierra automáticamente.
Funcionamiento manual del DHGA.

Máquina con mecanismo de torsión necesario



BAS 02 /SA (semiautomático)

- Misma longitud
- Mismo peso
- Servomecanismo de torsión integrado de alta velocidad
- DHGA neumático

para	opcional
- Tripa natural	DA2002/DAS2004
- Tripa de colágeno y artificial	
- Combinable con el sistema de picado WK130	

Adecuado para todos los tipos de tripa.

Recomendado para el máximo rendimiento de torsión

Menor tiempo de colocación de la tripa.

Aplicación flexible y sencilla con inyección de agua integrada.

Adecuado también para embutidora versión P

Para WK130 servomecanismo adicional necesario para F-Line.

BAS 02 /SA en combinación con AHL02

Ver BAS 02 /SA

- Función adicional de colgado

A petición, posición más elevada del gancho 120 mm



Ámbito de aplicación

BAS 02 / BAS 02 SA



BAS 02 en combinación con la separadora de salchichas

- Misma longitud
- Mismo peso
- Salchicha separada

para	opcional
- Tripa natural	DA2002/DAS2004
- Tripa de colágeno	

Ideal para la producción con tripa natural y de colágeno con función de separación (p. ej. salchichas de desayuno, merguez)
Aplicación flexible y sencilla con inyección de agua integrada.

- Conexión mecánica
- Alimentación mecánica a la cortadora
- Conexión electrónica
- Sincronización digital

Individualización de las salchichas ajustable de 1 - 10 piezas.

Poco espacio necesario.



AHL02 en combinación con pinza para soldar tripa ClipEx y riel de suelo

La pinza para soldar tripa ClipEx sirve para cerrar tripas de oveja y de cerdo durante la producción de salchichas. El extremo de la tripa natural se introduce manualmente en la horquilla de centrado y se cierra mediante las pinzas de soldar. Al hacerlo, el extremo de la salchicha se separa y se origina un cierre idóneo para la venta gracias a su óptimo aspecto.

Riel de suelo

para el uso universal en líneas para colgar de cualquier fabricante. La pinza para soldar tripas puede desplazarse paralelamente a la ristra de salchichas a lo largo de toda su longitud.

Pedal de manejo opcional

Datos técnicos

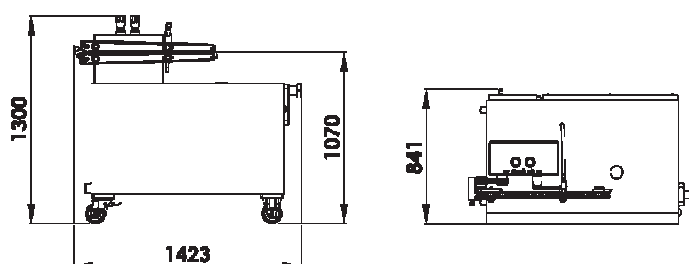
Corriente / Tensión 400V / 50 Hz
Tensión especial bajo demanda



BAS 02

Calibre 13-42 mm
Longitud de salchicha: 30-500 mm
Tipo de accionamiento: Global Drive
Potencia de accionamiento: 3,2 Kw
Velocidad de porcionamiento. máx. 700 porciones/min.
(dependiendo de F-Line)
Peso: 300 kg
Accesorios: 1 juego de cintas
1 rampa deslizante

Embutidora con mecanismo de torsión y DHGA necesarios.



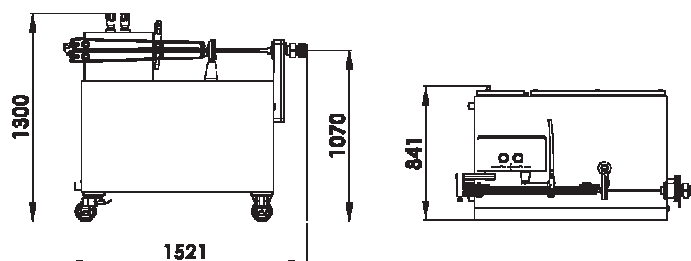
BAS 02 /SA

DHGA integrado
Calibre 13-42 mm
Longitud de salchicha: 30-500 mm
Tipo de accionamiento: Global Drive
Potencia de accionamiento:
Accionamiento de la cinta 3,2 Kw
Servomecanismo de torsión 3,2 Kw

Velocidad de porcionamiento. máx. 800 porciones/min.

Peso: 350 kg

Accesorios: 1 juego de cintas,
1 rampa deslizante
2 tubos retorcedores de embutido 380
1 DHGA integrado



BAS 02 /SA + AHL 02

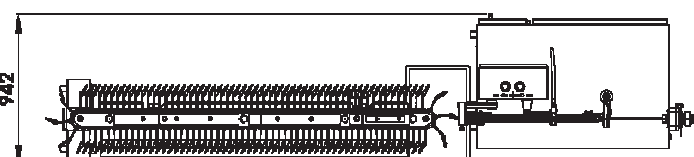
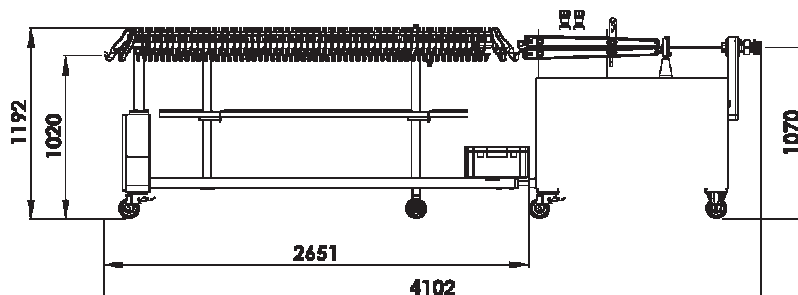
DHG-N integrado
Calibre 13-42 mm
Longitud de salchicha: 30-500 mm
Tipo de accionamiento: Global Drive
Potencia de accionamiento:
Accionamiento de la cinta 3,2 Kw
Servomecanismo de torsión 3,2 Kw
AHL 02 0,6 Kw
Velocidad de porcionamiento. máx. 800 porciones/min.

Peso:

BAS02 /SA 350 kg

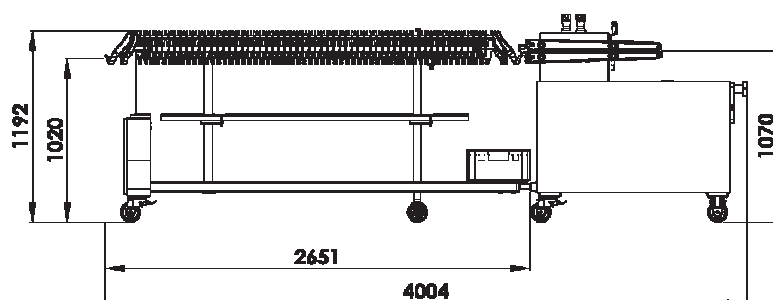
AHL 02 135 kg

Accesorios: 1 juego de cintas
2 tubos retorcedores de embutido 380
1 DHGA integrado
120 ganchos, bandeja regulable en altura, inversor y rampa deslizante

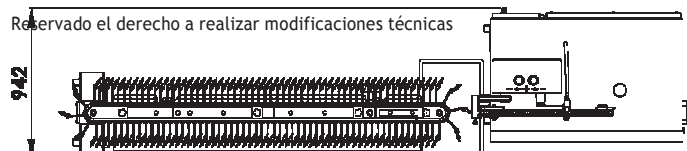


BAS 02 + AHL 02

ver BAS02/SA+AHL 02 0,6 Kw / 135 kg
120 ganchos, bandeja regulable en altura,
inversor y rampa deslizante



Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas



Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH

BAS+AHL

Sistemas industriales de embutido de salchichas

