

# Kebab Line

KL6/260

en la práctica



## Datos técnicos KL6/260

6 estaciones de carga = 2 puestos de trabajo para retirar las láminas de kebab  
Ajustable para diámetros de aprox. 100-300 mm y una altura de 10-50 mm, en función del diámetro  
Rendimiento: aprox. una lámina cada 2 s con un peso de aprox. 500 g  
Control de programación para 99 programas

### Dispositivo de corte

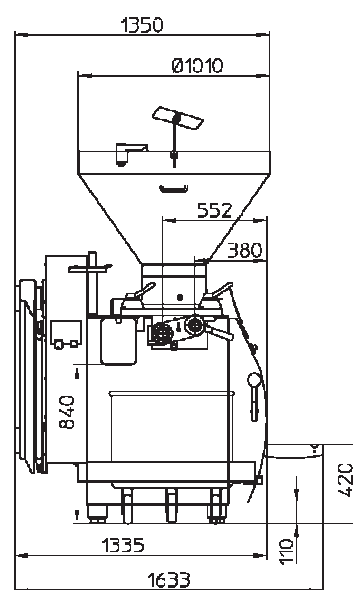
Corriente / Tensión 400 V / 50 Hz  
Consumo total nominal 16 KW  
Aire comprimido con aceite según DIN ISO 8573-11 Clase 5 obligatoria

Presión de funcionamiento mín.: 6-7 bar  
Consumo de aire: 5600 l/h  
Tubo flexible de conexión: D 10 mm

Utilizar una unidad filtrante que separe suciedad hasta 0,040 mm.

Pesos:

Equipo adicional KL6 aprox. 350 kg  
T260/F260 m. elevador aprox. 1120 kg  
Total: aprox. 1470 kg



Heinrich Frey  
Maschinenbau GmbH  
Fischerstr. 20



## Kebab-Linie KL6/260

La Kebab Line KL6/260 es un equipamiento óptimo para la producción de láminas de kebab. Simplemente debe introducir la masa en la tolva de llenado de la máquina y con solo pulsar un botón obtendrá láminas de kebab listas. Su peso tiene una precisión de gramos y pueden colocarse en el bloque sin necesidad de otras manipulaciones.

Por motivos de higiene la materia prima debe procesarse en frío. En caso de fabricación manual esto puede provocar rápidamente lesiones en las articulaciones de los trabajadores. Con la Kebab Line la producción es rápida y se conserva la salud de los trabajadores.

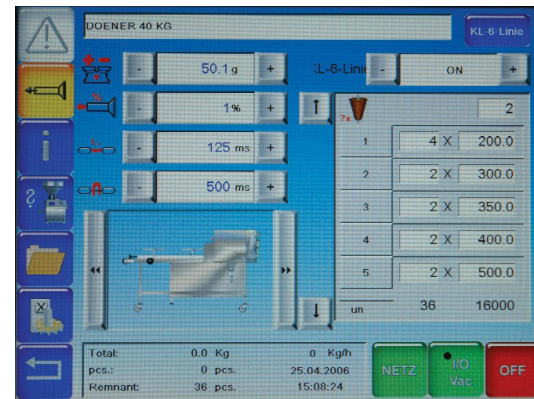
Gracias a la programación es posible determinar individualmente la forma y el tamaño del bloque de kebab. Con la KL6/260 puede seleccionar de 1 a 4 láminas de kebab de cada vez en función del número de trabajadores de la mesa.

El grosor de las láminas de kebab puede ajustarse mecánicamente.

Como bomba de alimentación recomendamos F-LINEF260, cuya capacidad de embutido es suficiente para alcanzar toda la potencia del equipo adicional KL6.

Esta embutidora está disponible con nuestro control TC733 con manejo mediante pantalla táctil.

El reparto de las tareas resulta especialmente importante al utilizar la Kebab Line. Los trabajadores simplemente deben tomar las láminas de los platos y colocarlas en el pincho. Las láminas deben ser preparadas por otros trabajadores. De esta forma se optimiza la producción de la Kebab Line.



Nr.	F	Stk.	Gewicht
01	0	4	350 g
02		4	500 g
03		4	650 g
04		4	800 g
05		0	0 g
Summe:		64	36800 g

105 kg 187 Stk. 0 Stk.



## Ventajas evidentes para los

Aumenta la capacidad productiva al tiempo que se reduce el personal.

Mínimo calentamiento del producto gracias a su rápido procesamiento.

Excelente consistencia de las láminas y del bloque gracias al vacío.

Óptima conservación gracias a la extracción del aire residual del producto mediante la aplicación de vacío.

Cambio sencillo y rápido de la forma y tamaño del bloque mediante la programación.

Definición exacta de la proporción de carne picada mediante la introducción del peso en el control.

Máximo estándar de higiene.

Puesto de trabajo ergonómico.

Sencilla retirada de las láminas gracias al dispositivo de corte.

Abastecimiento de la máquina con un elevador adosado integrado.

Sencilla retirada de las láminas gracias a la cuchilla alternante.

