



Productos para hamburguesas



Productos redondeados

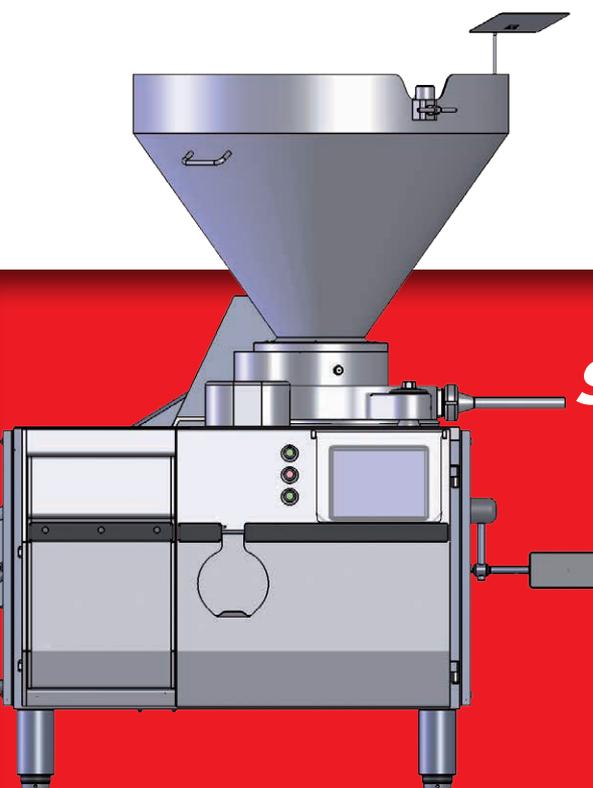


Productos en formas

FREY
Maschinenbau



C-Line



Sistemas de comida conveniente

En combinación con nuestros sistemas C-Line se pueden preparar múltiples productos convenience diferentes. Los componentes C-Line tienen configuración modular por lo que son combinables. Amplían el uso que se le puede dar a las máquinas de llenado FREY. La gama de productos de nuestros clientes se puede ampliar a discreción con los sistemas de C-Line.

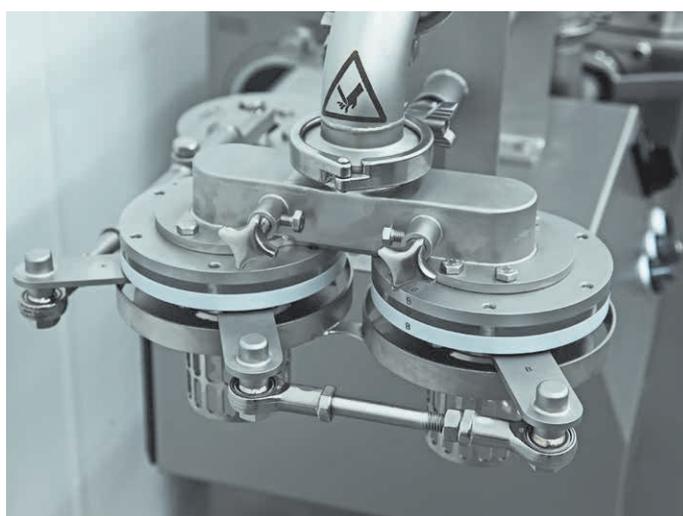


Sistemas para formar bolas

Para elaborar productos redondos como p.e. albóndigas, figatells, bolas de patatas, croquetas etc. Se puede conectar a todas las máquinas de llenado al vacío Frey. Con los sistemas formadores de bolas FREY no hay prácticamente límites. Se pueden realizar las más diversas ideas de formas como bolas, cilindros, conos dobles etc.



BF70-1



BF 50-2

Versiones:

Los tamaños del producto dependen del cabezal de forma.

Cabezal de forma	tamaño del producto
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
L x An x Al:	930 x 450 x 1420/ 1220 mm
Motorreductor controlado por frecuencia:	0,2 KW/230V/50 Hz
Rango de revoluciones:	10 - 150 U/min.
Rendimiento de porcionado:	1 cabezal/ 2 cabezal/ 4 cabezal 150/300/600 Por./min.
peso:	65 kg
Sincronización a través de control de llenador con señal de clip incl. motor, chasis y separador	
incl. motor, chasis y separador	

Formadores de bolas BF 50-4

El formador de bolas de cabezal 4 BF 50-4 es adecuado para producir gran cantidad de productos redondos. El reparto en 2 caudales de relleno y tornillos de ajuste facilitan una alta exactitud de las porciones de producto. Máximo rendimiento: 600 Por./min. Separadores integrados facilitan una separación limpia al terminar el proceso de formado.



BF50-4

Principio de trabajo:

- Los sistemas de formador de bolas Frey funcionan con un sistema de medición del diafragma
- Motor servorreductor regulable de forma continua
- La forma y el diámetro se ajustan mediante un sistema mecánicamente escalable
- La altura sobre el chasis se puede ajustar de forma continua para poder entregar el producto con más facilidad al sistema que lo elabora (hervir, freír, etc.).

Separador

BF 50-1 - BF 70-2 estándar,
BF 100 opcional

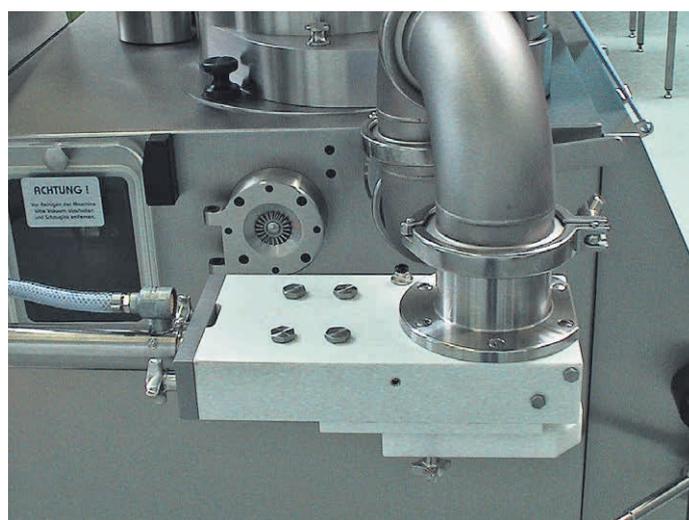


Cuchillo neumático

Para formar y cortar con forma cilíndrica o bolas de masas pastosas;
z.B. albóndigas, bolas de patatas, croquetas, ensaladas, platos preparados etc.



PM40



PM75

Datos técnicos PM40:

Incluye 3 adaptadores de 25, 30 y 35 mm para formar bolas o formas cilíndricas
Diámetro del adaptador: 10 - 45 mm
Alta velocidad de trabajo: máx. 400 Por./min.
Manejo muy fácil
Incluye cable de conexión para el control de llenado
Accionamiento neumático
Compatible con todas las máquinas de llenado al vacío Frey
Presión de trabajo 6 bar

Datos técnicos PM75:

Entrada: 15 - 75 mm
Incluye 1 adaptador con taladros a elegir
Max. 120 Por./min.
Necesidad de aire 6 bar/18 L/min.
Incluye unidad de control para conexión de aire comprimido necesario DIN ISO 8573-1 clase 2
La conexión de tubo individual sin dispositivo de seguridad se tiene que realizar por parte de la construcción

PM75 con UTB

FREY
Maschinenbau



*PM75 en conexión con cinta universal UTB.
Anchos de cinta = 300 mm, max.*

La conexión de tubo individual sin dispositivo de seguridad se tiene que realizar por parte de la construcción

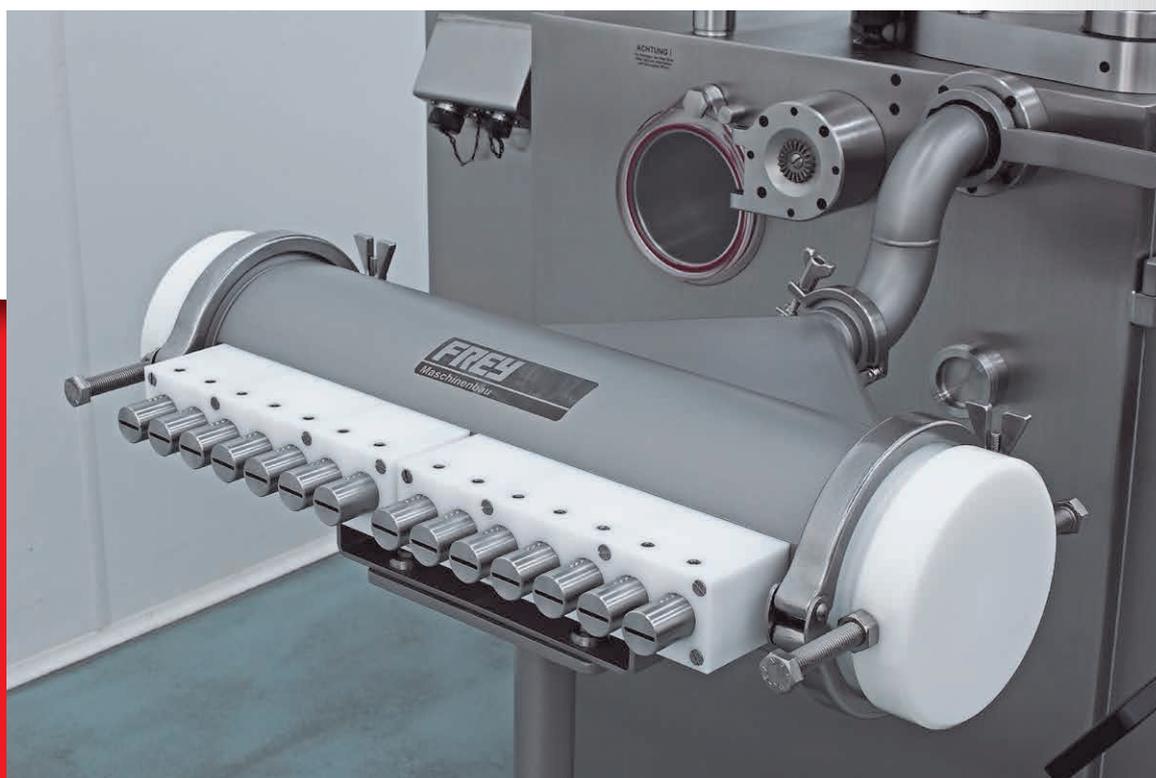
Cabezal de llenado universal UFK

*Para partir y formar el caudal de llenado completo de una máquina de llenado en caudales de llenado iguales para cintas con un ancho de 400 - 1000 mm;
con subchasis móvil y ajustable en altura.*

Solamente para llenado derecho. No apto para el porcionado.

Cantidad a elegir según el tamaño de las boquillas.

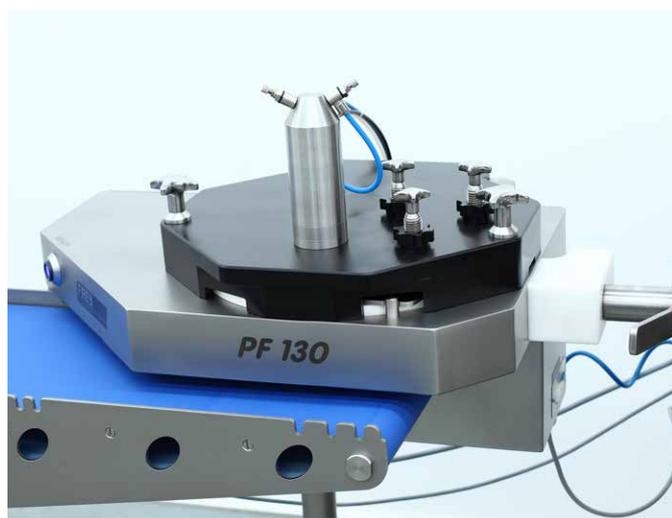
Cantidad de boquillas a elegir según la cuadrícula, el tamaño de la boquilla y la forma.





Porcionar y formar con PF130 mediante imprimación de forma

*Para porcionar hamburguesas redondas y ovaladas incl.
inyección de agua y subchasis móvil.*



*Calidad óptima de producto mediante el sistema
especial de formado FREY*

Combinable con la cinta transportadora universal UTB.

Opcionalmente se pueden encargar formas variadas.

*Cambio rápido del producto mediante el simple cambio
de la placa de forma.*

Subchasis regulable en altura

Limpieza fácil debido a la construcción higiénica

Datos técnicos PF130:

*Accionamiento neumático con control sincronizado
a través de CAN60, LCD3 y TC control de llenado.*

Tamaño de porciones

Diámetro 60 a 125 mm

Altura de porción 6 - 20 mm

*Rendimiento máximo de porcionado: 66 Port/min (según
el llenador)*

Aire comprimido (min. 6 bar) necesario

Accesorios: 2 formas estándar redondas

*Rodillo en combinación con UTB o CLB disponible opcio-
nalmente*

Porcionar y formar con separador de caudal de llenado FT162/FTS162



FT162/FTS162 para partir y formar el caudal de llenado completo de la máquina de llenado en caudales de llenado individuales exactamente iguales en cuanto a exactitud de forma y de porcionado

Diámetro de producto de 10 - 32 mm.
Tamaños especiales por encargo

Con subchasis móvil y ajustable en altura,

incl. 1 adaptador de forma

Rendimiento de transporte según el producto y la máquina de llenado.

Opciones de equipamiento:

2, 4, 6, 8 ó 10 salidas,
más salidas a demanda

Estándar para conexión a tubería

- Dispositivo de corte opcional S Versión Aire comprimido (min. 6 bar) necesario
- Opcionalmente disponible con dispositivo de corte de alambre, cuchillo de teflón o cuchillo doble (p.e. para productos de queso)



DMFB92 CAN / lineal

Planta para el porcionado y formado con procedimiento de baja presión



La línea consiste en un cuchillo doble, una unidad CLB doble y la cinta de forma FB30/50 para aplanar los productos

*Motores de tambor de control electrónico en acero inoxidable.
Velocidades, direcciones y caminos controlables por separado*

Con la cinta de forma los productos consiguen los cantos redondeados en diseño Homestyle. Mediante el cuchillo doble neumático se pueden separar incluso los productos difíciles con un corte limpio

El volumen de porciones, el diámetro y la altura de la forma se pueden elegir libremente.

Tras la individualización el producto cae en la cinta transportadora con un giro de 90°. Al elaborar carne las fibras de la carne son dispuestas en vertical. De esta forma el producto es especialmente estable a la forma durante los subsiguientes procesos térmicos.

Ventajas de usuario DMFB92



FREY
Maschinenbau



- Estabilidad de forma óptima de los productos en diseño Homestyle
- valor añadido del producto mediante un proceso de llenado y de formado cuidadoso
- La estructura de producto se mantiene completamente
- Mejor apariencia óptica del producto
- Elaboración sin problemas de productos blandos mediante la humidificación con agua o aceite
- Mordida suave sensorica
- Disposición vertical de las fibras de carne de productos
- Tiempos cortos de montaje al cambiar de producto
- Versión de cinta en Hygienic Design con recubrimiento antibacteriana
- Limpieza muy sencilla mediante cintas desmontables
- Altura de salida para el transporte ajustable
- Configuración modular en combinación con separador de caudal de llenado o línea de carne picada.
- Disposición variable de la superficie mediante rollo opcional

Consistente en:

Cuchillo doble DM90

Salida máxima 90 mm

incl. 2 boquillas y embellecedores a elegir

CLB 30/135 Cinta transportadora con 2 separadores, incl. humidificación de la cinta

Cinta de forma FB 30/50 para formar y alisar los productos ancho de cinta = 300mm. Humidificación de la cinta y separador, incl. tapa de protección

Velocidades de la cinta, preselección de pieza y contador de porciones ajustables libremente a través del control de llenado TC266/733-

incl. unidad de control para control de llenado. Conexión a aire comprimido necesario, conexión individual a tubos

Datos técnicos:

Diámetro de producto 30 - 150 mm

Formas ovaladas_ 30 - 200 mm

Altura del producto: 5 - 55 mm

Entrada máxima: 90 mm

Versión CAN: Max. 150 Port./min. (Depende del rendimiento de llenado)

LINEAL Max. 220 Por./min. (Depende del rendimiento de llenado)

Aire comprimido: DIN ISO 8573-1 clase 2

Necesidad de aire 6 bar/18 L/min.

Rodillo opcional para un diseño de producto especialmente individual. Altura por encima de la cinta ajustable

Introduccion de papel



Introduccion de papel PE120

Introduccion de papel para hamburguesa o porciones de carne picada

para la subsiguiente automatizacion de su produccion

Para cera, celofano y papel normal

Introduccion de papel con servocontrol con dispositivo de corte neumático

Introduccion de papel con cinta de desafilado PE120S

Introduccion de papel con cinta de desafilado para hamburguesas

altura de apilado y cantidad libremente elegibles hasta un máximo de 8 porciones apiladas



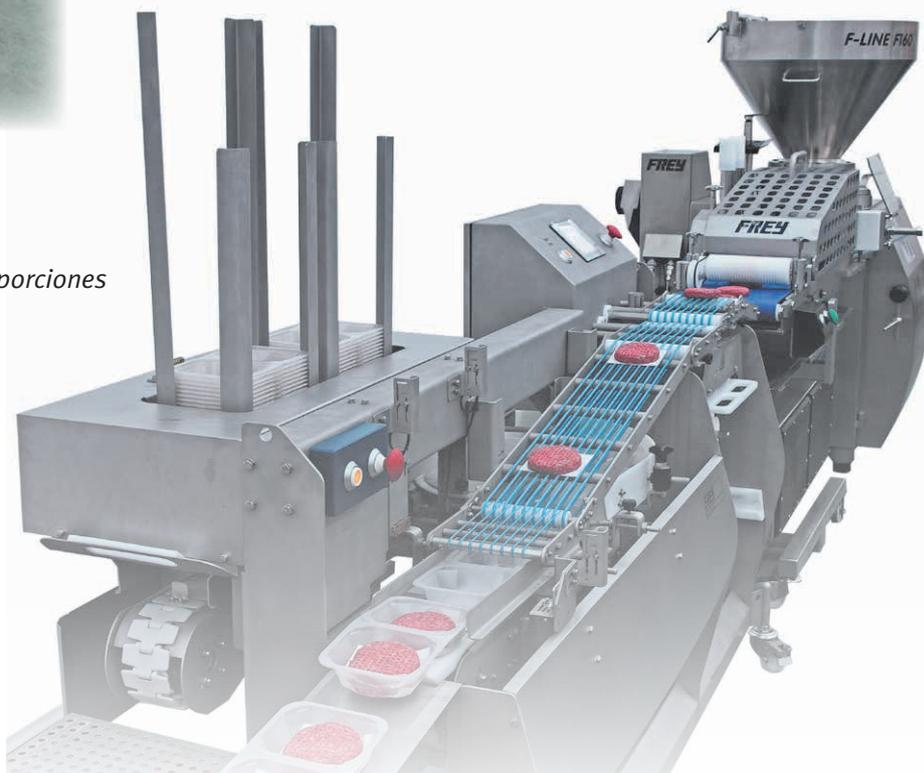
PETD 120

Introduccion de papel para hamburguesa o porciones de carne picada

Con desafilador de bandejas integrado cubeta con 2 depósitos para bandejas cubetas para diferentes tamaños desmontable

La solución integral para su produccion

Más alto grado de automatizacion



Datos técnicos PE120 / PE120S

Velocidad hasta 120 Por./min; tiempo de introduccion 33ms
Papel/films mediante introduccion de rodillo de hasta un diámetro exterior máx. de 200 mm (hasta 500 mm) interior: 40 - 76 mm. Ancho papel/film 40 - 160 mm
Longitud papel/film libremente seleccionable
Velocidad de cinta regulable de forma continua
Control con Touch Panel incl. 100 programas.
Incl. comunicacion con el control de planta de llenado
Altura de entrada producto 950 - 1200mm
Valor de conexion: 230V 50/60 Hz, 1,0 Kw
Conexion de aire comprimido necesario DIN ISO 8573-1 clase 2, 6 bar

Datos técnicos PETD120:

Velocidad hasta 120 Por./min; tiempo de introduccion 33ms
Papel/films mediante introduccion de rodillo de hasta un diámetro exterior máx. de 200 mm (hasta 500 mm) interior: 40 - 76 mm. Ancho papel/film 40 - 160 mm
Longitud papel/film libremente seleccionable
Desafilador de bandejas doble e introduccion
Velocidad de cinta regulable de forma continua
Control con Touch Panel incl. 100 programas.
Incl. comunicacion con el control de planta de llenado
Altura de entrada producto 950 - 1200mm
Altura de salida de bandejas: 800 - 840mm
Valor de conexion: 230V 50/60 Hz, 2,0 Kw
Conexion de aire comprimido necesario DIN ISO 8573-1 clase 2, 6 bar

Kerformer KF30

FREY
Maschinenbau

KF30



Planta para porcionar y formar mediante procedimiento de alta y baja presión con sistema de picado

Apto para la producción de carne picada

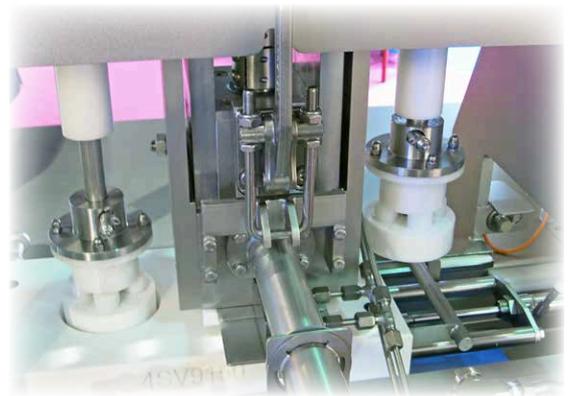
La función técnica conlleva características de producto extraordinarias:

Productos con valor añadido sensorial con estructura abierta del producto

Mediante el proceso de llenado especial se producen productos de fibra corta con una finura que llega a dimensiones hasta ahora inalcanzadas.

Otra ventaja es que el efecto de fritura y de estabilidad de forma tiene un comportamiento parecido a piezas de músculo enteras.

- *Nuevo diseño de producto*
- *Nuevas posibilidades para el llenado adicional de mostaza, ketchup, salsas etc. mediante procedimiento de coextrusión*



El desarrollo de un adaptador novedoso para elaborar productos de convenience. Con este sistema se dosifican simultáneamente de forma múltiple, porcionan, separan y luego individualizan productos cárnico o parecidos a cárnicos. Esta planta de producción es única y supone una revolución a la hora de producir carne picada y productos convenience.

*El proceso de formado Kerformer se realiza mediante un procedimiento patentado generando con un triturado la estructura abierta del producto y densificando el producto en una forma a elegir
La presión de la forma se puede ajustar desde baja a alta presión.*

De esta forma se consigue una extraordinaria calidad de producto.

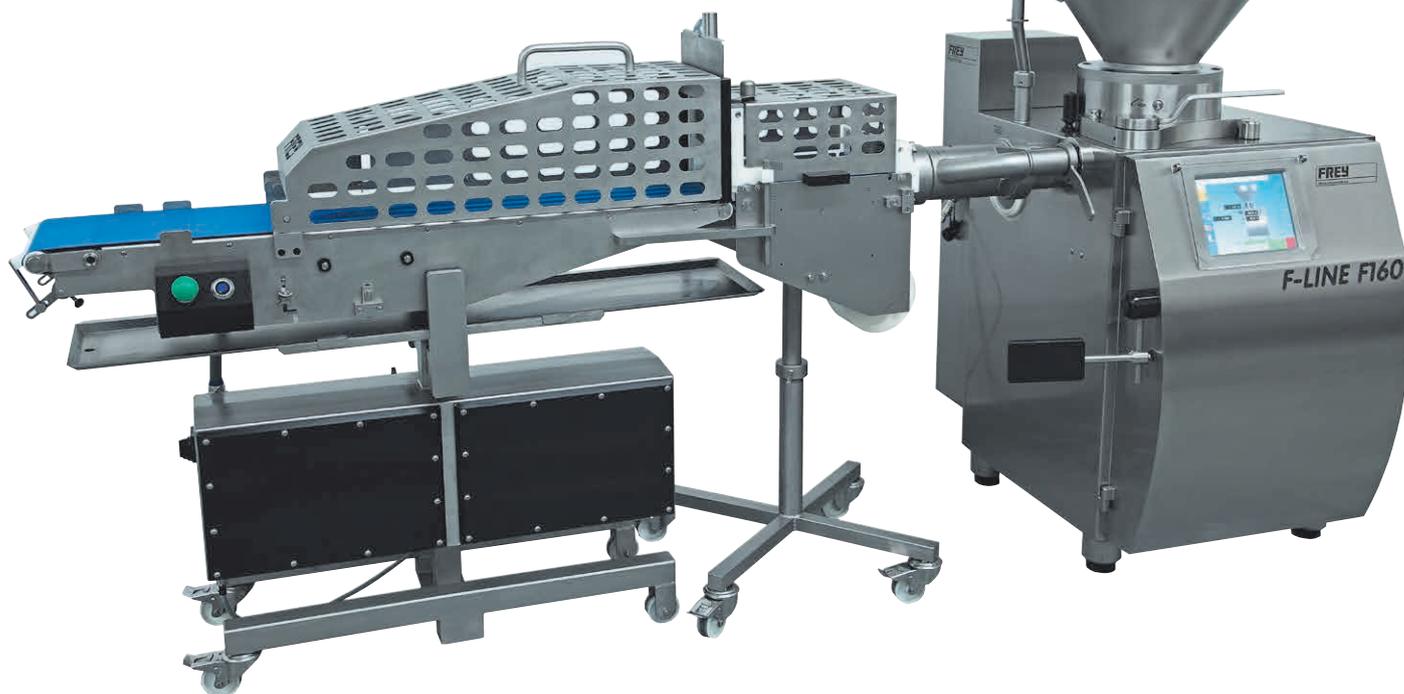
Datos técnicos:

<i>Medidas de la hamburguesa:</i>	<i>80 - 140 mm</i>
<i>Ancho del producto (carne picada):</i>	<i>60 - 100 mm</i>
<i>Altura del producto:</i>	<i>8 - 35 mm</i>
<i>Rendimiento:</i>	<i>max. 30 Port./min.</i>
<i>Conexión</i>	<i>max. 6 KW</i>
<i>Aire comprimido:</i>	<i>DIN ISO 8573-1 clase 2</i>
<i>Necesidad de aire</i>	<i>6 bar/8 L/min.</i>



CLPS320 **Producción de carne picada**

con y sin papel



Triturador de llenado WK130 + Freeflow Kit FF130 + Sistema completo CLPS320

Se puede combinar la línea de manera opcional con un dispensador de bandejas o cintas de retracción

- Producción automatizada de carne picada
- Máxima exactitud de porciones y calidad
- Producción higiénica en combinación con dispensador de bandejas ya que no se toca el producto
- Calidad óptima del producto mediante llenador de producto FREY (SA) con sistema de triturador WK130
- Cortar el producto con el papel

- Opcional con dispositivo de separación
- las velocidades de la cinta se pueden regular de forma continua mediante control TC.
- Opcional: Introdutor de bandejas/báscula de control/ Checkweigher

Datos técnicos:

max 75 Por/min.

Ancho de producto freeflow: 70 - 140 mm

Letterbox opt.: 80 - 200 mm

Aire comprimido: DIN ISO 8573-1 clase 2

Necesidad de aire 6bar/18 L/min.

Combinable con separador de caudal de llenado, CL6 cabezal de llenado o DM90 cabezal



FREY
Maschinenbau

Introduccion de bandejas TDL60



Introduccion de bandejas TDL60

Desapilador de bandejas para introducir de forma automática porciones como p.e. carne picada en bandejas
El tamaño de la bandeja se puede ajustar de manera variable

Alto grado de automatización

Cinta de entrada para productos regulable de forma continua

90°- Cinta de entrada para bandejas regulable

Reconocimiento sensorial de producto

Material acero inoxidable

Imagen: Versión izquierda de la máquina

Manejo y carga del lado de trabajo

opcional: Alimentación al depósito de bandejas

Datos técnicos:

Potencia:	max. 60 Port/min.
Valor de conexión:	230V 50/60Hz 1,0 KW
Aire comprimido:	DIN ISO 8573-1 clase 2
Necesidad de aire	6bar/18 L/min.
Tamaños de bandeja de mín.	120x100mm
	hasta máx. 300x370mm

Depósito hasta máx. 250 bandejas con llenado manual



Control de proceso Neptune CWP

Control de peso y de cantidad de llenado en el proceso de producción higiénico



Báscula dinámica de proceso CWP Neptune

Control de peso y de cantidad de llenado en el proceso higiénico. Mediante el control de cantidad de llenado y regulación del proceso antes de la línea de embalaje Ud. ahorra en valiosas materias primas (producto y material de embalaje). Optimiza la eficacia de sus líneas y aumenta su beneficio. Las básculas de proceso CWP se encuentran típicamente en el proceso de producción en el departamento de llenado. Los embalajes no conformes son eliminados antes de llegar a la máquina de embalaje. De manera alternativa la regulación opcional de tendencia sirve para optimizar automáticamente el porcionado. Compensación de diferencias por el producto (especialmente densidad, temperatura y consistencia).

Datos técnicos:

*Rendimiento de producción: hasta 200 Productos/Min.
 Rangos de pesado: 50 – 6000 g
 Uso en el ámbito de la alimentación con regulación de tendencia
 Control optimizado de peso y cantidad de llenado
 Altura de transporte: 950 mm - 1050 mm
 Dirección de transporte: derecha-izquierda
 Anchos de cinta: 200 mm
 Longitudes plataforma de pesado: 300 mm
 Display: 12,1" SVGA Touchscreen de color
 Sistema de salida: Cinta de retracción*

Dosificación de masas pastosas con émbolo de dosificación DK

DK40



DK20S



DK20F



DK 20 S

Unidad de dosificación estacionaria para dosificar productos pastoso o líquidos en recipientes. Volumen de porciones libremente seleccionables
Diámetro de salida 20mm. incluye adaptadores atornillados a petición. Incl. unidad de control para control de llenado.

Conexión de aire comprimido necesaria DIN ISO 8573-1 clase 2 6 bar / 7 L/min. Opcional detección por barrera de luz.

DK 20 F

Unidad de dosificación manual con radio de acción de aprox.1500 mm, con soporte de suspensión para dosificar productos pasto-

so o líquidos en recipientes o máquinas de embalaje. Volumen de porciones libremente seleccionable
Diámetro de salida 20mm. incluye adaptadores atornillados a petición incl. unidad de control para control de llenado.

Conexión de aire comprimido necesaria DIN ISO 8573-1 clase 2 6 bar/7 L/min.

DK 40

Pistón de dosificación con control neumático para INTRODUCIR productos pastosos y líquidos en recipientes como botes, bandejas etc.

Diámetro de salida max 40mm
incl. unidad de control para control de llenado.



FREY
Maschinenbau



Coextrusión PM40/PM75



Coextrusión con PM40 o PM75

Dispositivo para fabricar productos rellenos dentro del producto. Set de formado para usar con dos máquinas de llenado al vacío sincronizadas. Control digitalizado con Master/Slave

Pesos exactos y posicionado de las inserciones

La combinación de diferentes alimentos facilita sabores y formas de producto totalmente novedosos.

Porcionado exacto del producto central y de recubrimiento.

Los productos pueden diseñarse de forma abierta o cerrada. Manejo muy fácil

Compatible con todas las máquinas de llenado al vacío Frey con control TC266/733

Datos técnicos:

Producto de recubrimiento PM40: 25 - 45 mm

Inserciones PM40: 10 - 35 mm

Velocidad de trabajo max. 400 Port./min.

Producto de recubrimiento PM75: 30 - 75 mm

Inserciones PM40: 20 - 60 mm

velocidad de trabajo: máx. 120 Por./min.

Incluye cable de conexión para el control de llenado

Accionamiento neumático, presión de trabajo 6 bar

Posibilidad de diámetros más grandes DM90



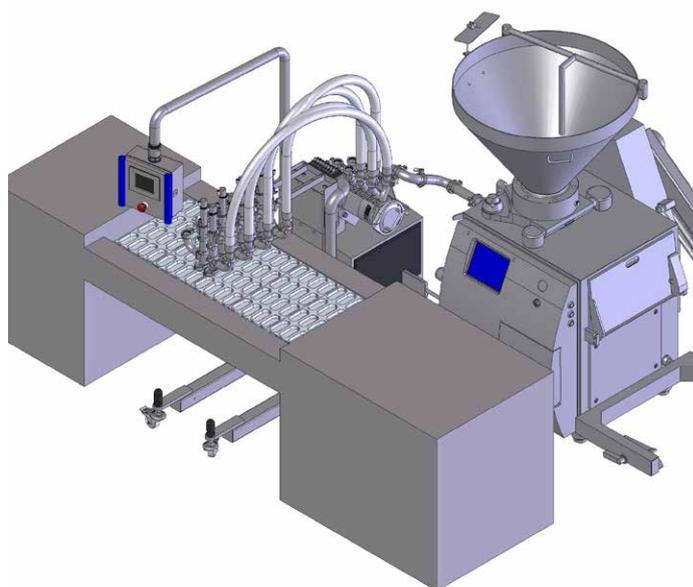
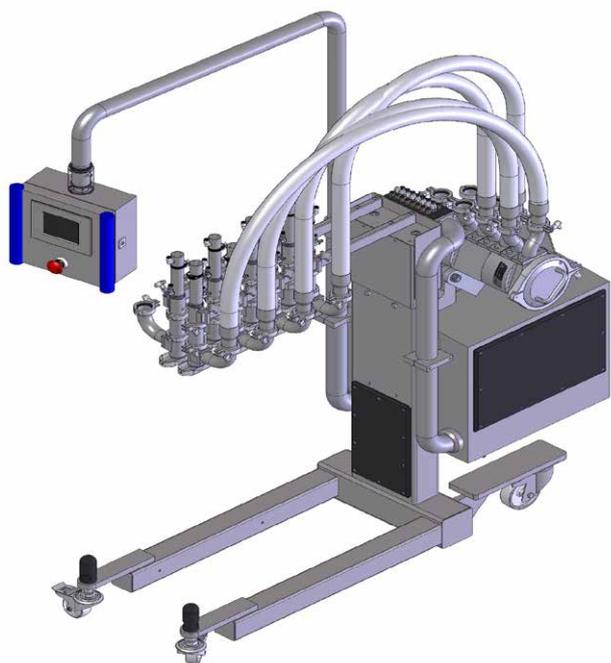
Estación de dosificación DS

Sistema de dosificación y porcionado con servocontrol y separador de caudal de llenado integrado.

Desde la distribución desde 1 a 8 veces y dosificación:

- en embutición profunda
- en botes o bandejas
- en chapas o rejillas
- en líneas de masa

Separación y dosificación con peso exacto mediante diferentes pistones o cuchillos de separación. Recorrido de movimiento regulable de forma continua y libre mediante servomotor con función de aprendizaje.



Datos técnicos:

Móvil, también por debajo de embutición profunda o sistemas de cinta

Distancia de los pistones de dosificación ajustable.

Velocidad y movimiento de recorrido seleccionables de manera continua.

Control mediante TC100

Memoria para: 150 programas

Rendimiento de hasta: 30 recorridos/min.

Cantidad de dosificación: 5 - 10.000g

Unidades de dosificación cambiables según el producto

Conexión de aire comprimido necesaria DIN ISO 8573-1 clase 2, 6 bar/18 L/min con 8 pistones.

Conexión: 1,1 KW, 400V, 50/60Hz, 3PH/PE

Sincronización con todas las inserciones de embalaje usuales

Fácil limpieza

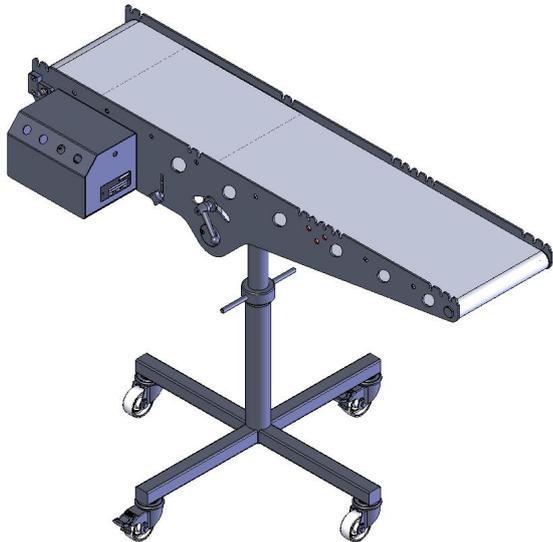
La planta dosificadora se puede retirar para limpiar la planta de embalaje

Diferente cabezales de dosificación disponibles para la adaptación de los productos

Separación limpia de los productos, sin goteo final

Sistemas de cinta C-LINE

Para el transporte de los productos



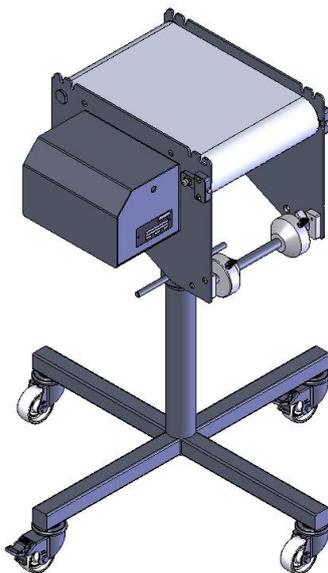
Cinta transportadora universal UTB 30/135

Cinta transportadora universal con control digital (ancho de 300 mm)

con subchasis móvil ajustable en altura y ángulo de inclinación ajustable

Se puede usar para PF 130, FT, BF, PM 40 etc.

Se puede cambiar entre modo de funcionamiento de intervalo o continuado, incluyendo los dispositivos de separación

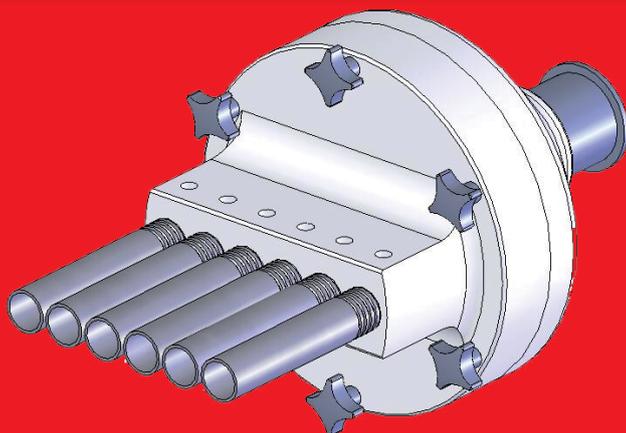


Cinta de porcionado

Cinta transportadora con control digital (ancho de 300 mm)

incluye entrada de papel para rollos hasta un máximo de 600 m

velocidad de cinta en control de llenado (TC266/TC733) ajustable



Fácil producción de Cevapcici

El cabezal de llenado CL6 es adecuado para producir productos redondos como Cevapcici - Mici - croquetas

Posibilidad de diferentes combinaciones con sistemas de cinta C-LINE

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

Otros tamaños a petición

Resumen de combinación C-LINE con máquinas de llenado al vacío FREY

C-LINE ofrece posibilidades de productos y combinaciones prácticamente ilimitadas, que se pueden reproducir solo en parte en este folleto. Para más información póngase en contacto con uno de nuestros asesores o su comercial.

C-Line

	Kompakta 2-30 (C no optional)	F-LINE F40 (C no optional)	F-LINE F50	F-LINE F60 / F52	F-LINE F100 / F103	F-LINE F160 / F163	F-LINE F190 / F193	F-LINE F222 / F223	F-LINE F260	K-Line KK500
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
DMFB92 **			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
CL6		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
WK130				SA	SA	SA	SA	SA	SA	
WK98				SA	SA	SA	SA	SA	SA	
UTB30/135		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
PBSE			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
CLPS300 **			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
CLPS320 **			ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
CLS300		ok*	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
PF130	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
FTS162		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
KF30		ok*	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok
UFK		ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok	ok

ok* Clipperdose erforderlich (clipper tin necessary)
 ** CAN-Modul erforderlich (CAN-Modul necessary)

Carne



Vacuno
Porcino
Ave

Productos de queso y lácteos

Pescado



Surimi
Pescado
etc.

Soja



Productos para freír
Productos de snack
etc.

Cereales



Barritas de cereales
Productos de snack
etc.



Productos de Döner



Productos de queso



Productos para alimentación animal



comerciante:

Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
89542 Herbrechtingen

Alemania

Teléfono: +49 7324 172 0

Fax: +49 7324 172 44

www.frey-online.com

info@frey-online.com