



**FREY**  
Maschinenbau



# F-Line F40, F52, F60


## **Uso profesional gracias a la innovadora técnica de embutido**

*Las embutidoras F-LINE F40, F52 y F60 son los primeros modelos con los que FREY irrumpe en el mundo del vacío.*

*Las F-LINE F40, F52 y F60 se han diseñado como embutidoras de vacío para pequeñas plantas de producción artesana y carnicerías con varios establecimientos.*

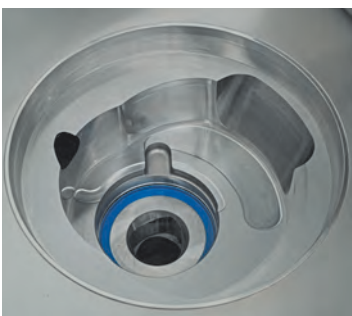
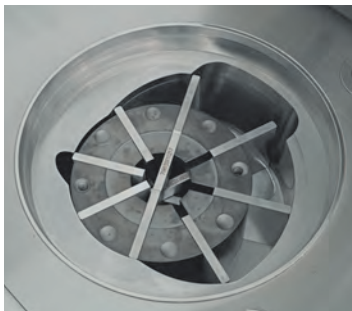
*Gracias a su compacto diseño, la F-LINE F40 requiere muy poco espacio.*

*Los modelos F40, F52 y F60 son excelente en todo tipo de embutido: embutido recto, porcionado y torsión. El gran volumen de la cámara permite un cuidadoso llenado del producto de embutido, obteniendo así los mejores resultados.*



## **F-Line F40 / F52 / F60** **Compacta y potente**

### **Sistema rotor de álabes**



### **Transportador**

F-LINE F40, F52 y F60 funcionan con un eficaz mecanismo transportador de álabes de acero inoxidable. 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 F40, F52 y F60 dispone de un mecanismo de torsión que no pone límites a su producción. Fue especialmente diseñado para la artesanía y se ha probado bien allí. El mecanismo de torsión puede extraerse con pocas manipulaciones, lo que permite retirarse la barra de producto. De esta forma se reduce el recorrido de la pasta y se minimiza el efecto lubricante.



# Sáquele el máximo partido a su F-Line

**FREY**  
Maschinenbau

## Dispositivo de sujeción de la tripa

Las embutidoras 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 embutir 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

Disponemos de aplicadoras de tripa neumáticas (DA-2012/DA-2013) para tripas naturales. Con estas aplicadoras de tripa se reducen los tiempos de inactividad, lo que contribuye también al aumento de la productividad de las embutidoras. Para satisfacer las necesidades de los diversos productos, puede adquirir tubos especiales de embutido.

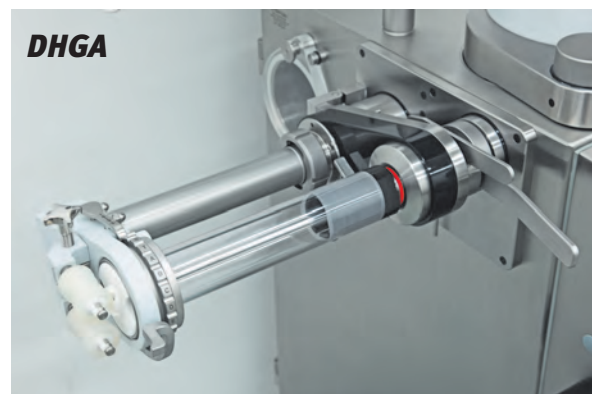
## Equipos adicionales

La F-LINE ofrece total flexibilidad —se puede conectar a nuestro Burger Head, al PM40 o al Kebapmaker por ejemplo.

Junto con la DMFB92 CAN permite incrementar considerablemente el rendimiento de producción de hamburguesas.



DHGN



DHGA



DA-2012



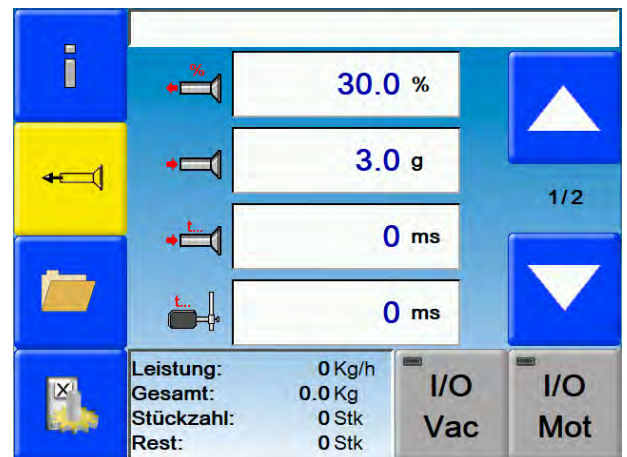
KM2014

# Sistema de control TC101 - F40

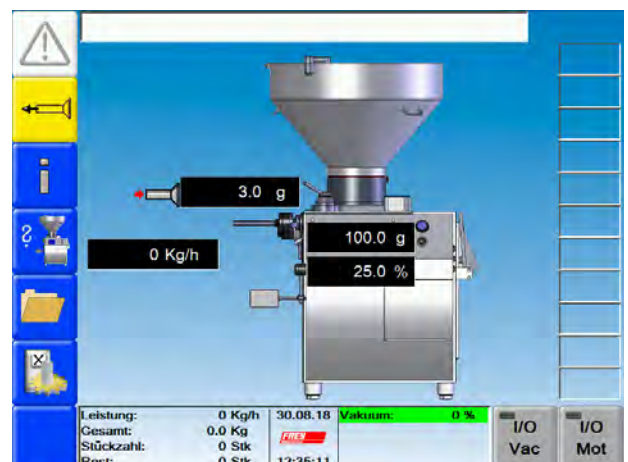
## Sistema de control TC266 - F52, F60

### Descripción del funcionamiento TC266/TC101

- Control de velocidad
- Introducción de peso: puede seleccionarse cualquier peso entre 0,5 y 99.999 g. (en intervalos de 0,1 g)
- Preselección de pausa al porcionar y torcer
- Torsión de 0 - 9,9 vueltas
- Tiempos de grapado ajustables
- Funcionamiento normal y continuo
- Gestión de recetas hasta 200 recetas.
- Retardo y avance del mecanismo de torsión
- Suplemento en la 1ª porción
- Marcha en inercia/reaspiración de la pasta
- Contador de cantidad y unidades
- Contador de cantidad y unidades con apagado automático
- Más de 25 idiomas son ajustables
- Regulación digital del vacío (F52, F60); el valor de vacío y los diversos modos de vacío (p. ej. para salchichas cocidas) se guardan en la receta.
- Válvula opcional de conmutación electrónica para desconexión y limpieza automática de la bomba de vacío.
- Programas de servicio y mantenimiento
- Programas de diagnóstico, como por ejemplo historial de errores
- Registrador de datos, seguimiento visual de señales e historial de mantenimiento
- Gestión de recetas con aut. copia de seguridad
- Actualización de software y parámetro mediante USB
- Interfaces: USB, Ethernet 10/100 Mbps
- Conexión VNC online con su PC de oficina mediante conexión TCP/IP



TC101 - F40 - 7" Touch Screen Panel  
Touchdisplay 800x480 Pixel



TC266 - F52, F60 8,4 Touch Screen Panel  
Touchdisplay 800x600 Pixel

### Interfaz para dispositivos externos para el control de equipos adicionales

**F40:** Conector para dispositivos externos con señales estándar para p. ej. grapadoras y otros equipos adicionales (opcional).

**F52, F60:** Conector para dispositivos externos con señales estándar para p. ej. grapadoras y otros equipos adicionales.  
Conector CAN Bus para la comunicación con diversos componentes C-Line de Frey como DMFB92, CLPS 320, PMFB..... (opcional)



## Potente, práctica y conforme CE

### **Tolva de llenado**

La F-LINE F40 está equipada con la tolva de llenado de 40 litros. La baja altura de llenado permite llenar con menor esfuerzo. Una rejilla de protección bloqueada electrónicamente impide intromisiones. Opcionalmente puede obtenerse la tolva de llenado de 90 litros. En la F-LINE F52 y F60 se suministra a modo estándar una tolva de llenado divisible de 90 litros que facilita el llenado y la limpieza. Con el soporte extraíble para accesorios tendrá siempre todo a mano.

### **Nuevo concepto de accionamiento**

El accionamiento FREY Top Drive de la F-LINE F40 y F52 es extraordinariamente silencioso. Este moderno concepto de accionamiento permite la alta precisión de porcionado de la F-LINE F40 y F52 y es la solución de costo óptimo. La F-LINE F60 está equipada con el accionamiento FREY Servo con regulación de posición, lo que permite la máxima precisión de porcionado, dinámica y rendimiento en esta clase.

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



### **Limpieza e higiene**

La limpieza fácil es un requisito previo para las condiciones higiénicas óptimas en la producción. Por eso, las máquinas de llenado de FREY están construidas en 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.



# F-Line F40 / F52 / F60



## **Optimización para F52 y F60: Liftmax**

El elevador FREY Liftmax es el accesorio de carga ideal para su embutidora de vacío. Sin ningún esfuerzo, el elevador anexo levanta un carro estándar de 120 litros y lo vuelca automáticamente sobre la tolva de llenado.

El acoplamiento con las embutidoras garantiza su estabilidad en el mínimo espacio. El elevador se controla con los botones situados en la puerta de la carcasa de la embutidora. Liftmax solo está disponible de fábrica opcionalmente para los modelos F-LINE F52 y F60.

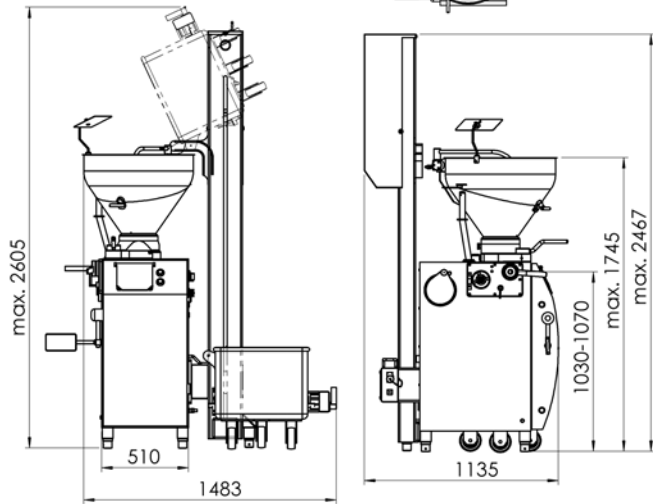
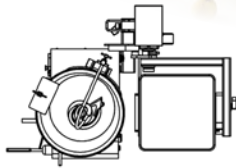


# Dimensiones

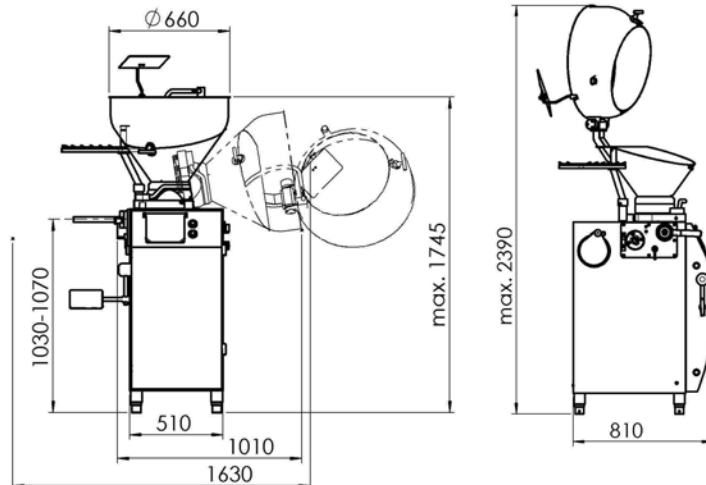
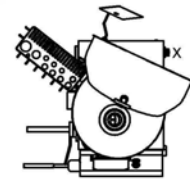


**FREY**  
Maschinenbau

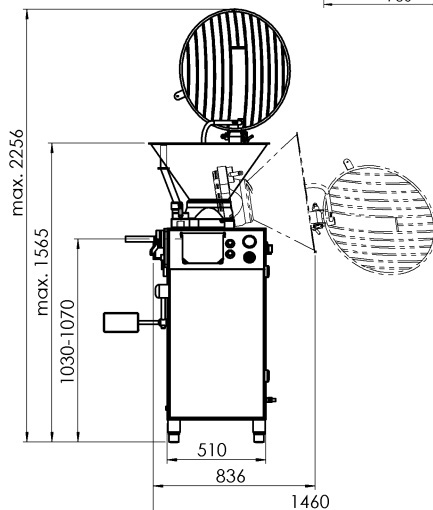
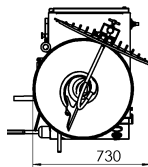
## F52 / F60 con Liftmax



## F40 / F52 / F60 - 90l



## F40 - 40l



## Bastidor móvil

Disponible de forma opcional un bastidor móvil para la F-Line. Este bastidor permite el transporte de la embutidora al vacío F40 / F52/ F60 directamente a la siguiente estación de procesamiento.



## Servicios

Hoy en día tienen cada vez más importancia. Desde hace años, Frey pone a su disposición una amplia red de servicios a cargo de asesores especializados en cuestiones específicas de la aplicación. La fiabilidad de nuestros agentes y técnicos representa la alta calidad de Frey. Nuestros trabajadores le atenderán por teléfono, fax o correo electrónico para prestarle asistencia lo antes posible.





## Datos técnicos

### F-Line

	<b>F40</b>	<b>F52</b>	<b>F60</b>
Capacidad de la tolva de llenado:	40 litros	25/90 litros	25/90 litros
Capacidad máxima de embutido:	1.900 kg/h	2.500 kg/h	2.900 kg/h
Presión de embutido hasta	30 bar	40 bar	40 bar
Tamaño de la cámara de embutido	82 g	82 g	82 g
Cámaras de embutido	8	8	8
Margen de porciones	0,1-99.999 g	0,1-99.999 g	0,1-99.999 g
Tipo de accionamiento	Top Drive	Top Drive	Servo
Potencia de conexión	F40P 3,25 kW F40A 3,90 kW	F52P 4,60 kW F52A 5,30 kW	F60P 4,10 kW F60A 4,80 kW
Valor de conexión	3Ph./PE, 400V, 50/60Hz TC 101 VNC	3Ph./PE, 400V, 50/60Hz TC 266 VNC	3Ph./PE, 400V, 50/60Hz TC 266 VNC
Control:			
Interfaz TCP/IP			
Tensión de succión de la bomba de vacío:	16 m/h	16 m/h	16 m/h
Peso de la máquina (neto)*	380 kg	430 kg	430 kg
Velocidad porcionado máx.:	300 porc/min.	450 porc/min.	530 porc/min.

### Accesorios:

Elevador de rotor, limpiador de salida, pistola de engrase, manual de instrucciones, soporte de accesorios para F52 y F60

**Tubos de embutido F40:** Tubos de giro brida 35: 14, 20 mm, rectos brida 73: 14, 20, 30 mm

**Tubos de embutido F52 & F60:** Tubos de giro brida 35: 14, 20 mm, rectos brida 73: 12, 24, 30 42 mm

### Opciones:

Tubos de embutido especiales, bastidor móvil, carro accesorio, tensión especial bajo demanda (incremento de peso hasta 80 kg), válvula de conmutación electrónica para vacío (F52, F60), Liftmax disponible como anexo para F52 y F60 y F40 con una tolva de llenado divisible de 25/90 litros y conexión para grapadora.



**Heinrich Frey Maschinenbau GmbH**

Fischerstr. 20

89542 Herbrechtingen

Alemania

Teléfono: +49 7324 172 0

Fax: +49 7324 172 44

[www.frey-online.com](http://www.frey-online.com)

[info@frey-online.com](mailto:info@frey-online.com)

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.