



FREY
Maschinenbau

FREY F266

Embutidora continua



Cámara de porcionado y rotor de 16 paletas

MÁXIMA PRECISIÓN EN EL PORCIONADO

Dispone de bomba de paletas de dimensiones generosas con 16 alveolos de llenado-porcionado. Incorpora el Sistema Peek-Cam que emplea una combinación de materiales con concentración de desgastes en una sola pieza lo que aumenta considerablemente la vida útil de la cámara de porcionado. Máxima precisión en el porcionado por la geometría de la cámara incluso con grandes cantidades de pasta. Por su parte, el modelo F266 SA dispone de un servorretorcedor de alta velocidad que garantiza la máxima precisión de retorcido y velocidad. El servorretorcedor sirve también de accionamiento para el sistema de corte picador WK98 opcional.

SERVOMOTOR

Confiere una mayor precisión que los sistemas hidráulicos convencionales

CONTROL IPC TC 733

Sencillo e intuitivo, permite controlar todas las funciones de la línea y guardar sus programas.



Datos Técnicos

Capacidad de embutición:	11.000 KG/h
Tolva:	300 l
Presión de embutido:	35 bar
Capacidad de celdas:	102 g:
Número de celdas:	16
Rango de porcionado:	5-100.000 g.
Velocidad de porcionado:	1.120 porc / min
Consumo nominal:	16,5 Kw
Bomba de vacío:	21 m ³ / h
Accionamiento:	FU
Puerto WS Food:	Standard
Control:	TC 733
Peso:	1.220 Kg