



Systemes de hachoir de remplissage WK98 / WK132

Données techniques:	WK98	WK132
Diamètre de grille perforée:	98 mm	130 mm
Entraînement :	SA ou WK	WK
Remplisseuse compatible :	F100/103SA, F160/163SA, F190/193/200SA F222/223SA, F260/266SA (Torsadage possible avec les systèmes BAS et KAS uniquement)	F193WK, F200WK F222WK, F223WK
Jeu de couteaux (en option) :	Jeu de 4 éléments standard ou pour hamburger Jeu de 4 éléments pour la séparation	Jeu de 3 éléments - standard Jeu de 4 éléments pour hamburger Jeu de 2 ou 4 éléments pour la séparation
Dispositif de découpe Freeflow (en option)	Jeu de 3 éléments Freeflow E130	
Dispositif de découpe Letterbox(en option)		Jeu de 3 éléments 220 mm pour Letterbox
Mode d'entraînement: (en option)	Global Drive (intégré dans la remplisseuse)	
Puissance (remplisseuse SA): (remplisseuse WK):	4,7 kW 7,1 kW	(remplisseuse WK): 7,1 kW
Poids:	35 kg	
Accessoires:	Extracteur d'arbre, outil de fermeture, porte-couteau, cône de remplissage, rallonge de levier	
En option:	connexion DMFB	



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
89542 Herbrechtingen

Allemagne

Tél: +49 7324 172 0

Fax: +49 7324 172 44

www.frey-maschinenbau.de
info@frey-maschinenbau.de



**Utilisation professionnelle grâce à une technologie
sous-vide innovante**

Hachoir de remplissage commandé par servomoteurs WK98 et WK132

Conçus pour la production de saucisses crues et
de saucisses grossièrement hachées

Production de viande hachée selon la technique "Freeflow"

Amélioration significative de la production

Rationalisation du processus de travail

Technologie à vitesse variable grâce aux servomoteurs de la remplisseuse

Modèles SA et WK

WK98 compact et performant



WK98



Production rationnelle de saucisses crues et sécurité des produits extrêmement élevée

Les systèmes de hachoir **WK98** et **WK132** de FREY ont été développés pour être utilisés en association avec les remplisseuses sous-vide FREY. Ils offrent de nouvelles perspectives pour la production de saucisses crues et de produits grossièrement hachés. Le produit est simultanément évacué par le système de remplissage aux cellules à ailettes FREY et continuellement transporté vers le système de découpe du hachoir, ce qui permet de raccourcir le processus de maturation et le temps de production. Le produit est broyé à la taille du produit fini avant d'être rempli dans le cornet. Le résultat : un produit de meilleure qualité en termes de remplissage et d'hygiène. L'échauffement et la contamination habituels pendant les arrêts de travail s'en trouvent réduits. En associant la remplisseuse sous-vide FREY (SA ou WK) et le système hachoir WK 98/132, on obtient des produits de qualité optimale.

Ligne de production de viande hachée modulaire WK98/132 + CLPS320

La ligne peut être associée en option avec un dépilleur de barquettes ou des convoyeurs à bande rétractable.

- Production automatique de viande hachée
- Portionnement extrêmement précis et qualité maximale
- Production hygiénique en association avec un dépilleur de barquettes, sans toucher le produit
- Coupe du produit avec le papier/film plastique
- Vitesse du convoyeur à bande réglable en continu via la commande tactile de la remplisseuse
- En option : dispositif de dépose en barquettes/Balance de contrôle/Trieuse pondérale en ligne
- En option : Dispositif de découpe pour grille perforée E130 Freeflow

Rationalisation

L'intégration des processus de remplissage et de hachage permet de supprimer une à deux étapes de travail. Les trajets sont raccourcis.

Utilisation

Le système hachoir WK98/132 est tout simplement installé à la place de l'engrenage de torsadeur. Il peut être utilisé avec les jeux de couteaux optimisés et recommandés par FREY ou des jeux de couteaux de 98 mm/130 mm habituels.

Le nettoyage s'avère facile, car le système WK98/132 peut être complètement démonté ou rester sur la machine.

Technique

Utilisation de jeux de couteaux de 3, 4 ou 5 éléments avec des trous pouvant mesurer jusqu'à 7,8 mm. Des couteaux et des grilles perforées recommandés par FREY sont disponibles en option.

La vitesse de rotation du hachoir et du système de remplissage est synchronisée grâce à la commande de remplissage et réglable facilement. Opéré par le système de remplissage aux cellules à ailettes FREY, le chargement uniforme du hachoir assure une pression constante dans le hachoir et permet un portionnement exact et une excellente découpe.

L'amélioration de la qualité est clairement perceptible. Au final, c'est le produit qui compte !

Système de hachage WK132 pour des performances améliorées

FREY
Maschinenbau

Utilisation simple

Le réglage des modèles WK98 ou WK132 se fait via la commande TC266 ou TC733 de la remplisseuse. Les paramètres des modèles WK98 ou WK132 sont automatiquement mémorisés avec le programme de remplissage.

Entraînement

Le système de hachoir WK98 est compatible avec les remplisseuses de la gamme F : F100/103, F160/163, F190/193/200, F222/F223, F260/266 (la remplisseuse doit être équipée d'un torsadeur Servo SA, 4,7 kW).

Le système de hachoir WK132 pour des performances améliorées est conçu pour les remplisseuses avec système de hachoir (7,1 kW) de la gamme F F193WK, F200WK, F222WK ou F223WK.

- En option : dispositif de séparation mécanique à vis sans fin, quantité de séparation réglable manuellement
- Séparation mécanique pour une élimination continue et sécurisée des cartilages, tendons et fragments osseux. La pression du système constante renforce la précision du portionnement.
- En option : Letterbox 220 mm pour des portions plus grandes.
- En option : système BAS02/SA ou KAS pour le torsadage

Technique de séparation

Les cartilages, tendons et fragments osseux peuvent être séparés à l'aide des couteaux de séparation associés au système de séparation mécanique.

Production de viande hachée

Pour la production de viande hachée avec la technique Freeflow, les systèmes WK98/WK132 peuvent être associés au système CLPS. Requis : dispositif de découpe E130 ou dispositif de découpe Letterbox 220 mm (disponibles en option)

Production de saucisses crues

Les systèmes WK98/132 peuvent être associés à n'importe quelle clippeuse afin d'assurer un traitement rapide et sécurisé.



WK132
Avec Letterbox +
séparation



Production de saucisses

L'association du système BAS02/SA et du système WK98/132 permet également de portionner et torsader des saucisses grossièrement hachées très longues et très lourdes. La ligne peut également être associée à un dispositif de découpe de saucisses WS420.

Production de saucisses cuites

Les systèmes WK98/132 favorisent le broyage ultra-fin et l'évacuation de l'air résiduel dans les fines saucisses cuites. Les poches d'air résiduel sont éliminées. Le produit est plus homogène et la découpe plus lisse.