



FREY
Maschinenbau



K-Line *O-20, MF30-4, K2-30*

Poussoirs à piston pour petites et moyennes entreprises artisanales

La série K-Line O-20, MF30-4 et K2-30 est conçue pour de petites et moyennes entreprises avec de fréquents changements de produits et de faibles quantités de produits.

K-Line est faite pour des productions demandant une grande précision de poids et de qualité.

OSCAR-20 - le classique



Pour le poussage en direct

Oscar a été conçu selon la devise plus petit, plus rapide et moins cher. Le pousoir de 20 litres est entièrement fabriqué en acier inoxydable suivant strictement les normes Européennes CE. Oscar 20 est mobile et peut être utilisé partout où votre production le demande.

A côté de la production classique de saucisses, Oscar 20 est souvent utilisé pour la production de produits délicats. Pour cela, de nombreux accessoires sont disponibles. La surface externe lisse permet un nettoyage rapide.

Oscar 20 - Avantages

- Peu de restes du fait de la sortie spéciale
- La sortie courte et le large couvercle garantissent une meilleure qualité
- Changement rapide de canules
- Le levier de commande multifonction permet un travail confortable au poste de travail. Toutes les fonctions d'OSCAR comme le démarrage, l'arrêt, la vitesse, le retour du piston peuvent être contrôlées par le levier de commande
- La vitesse de poussée est à réglage continu
- Construction piston-couvercle robuste



Nettoyage et hygiène

Un nettoyage facile est la base pour les meilleures conditions d'hygiène de production. C'est la raison pour laquelle les pousoirs FREY sont fabriqués avec des surfaces lisses. Le châssis de la machine est constitué entièrement d'acier inoxydable de grande qualité. Un démontage facile et des assemblages simples entre les pièces sont les conditions idéales pour un nettoyage facile.



FREY

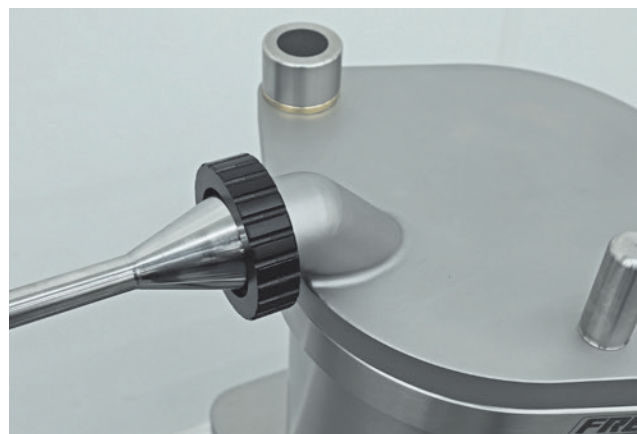
Maschinenbau

Puissant, pratique et conforme aux Normes CE

Technologie

La pression d'huile réglable permet la production immédiate de chair à saucisse lors de l'action sur le levier de commande.

- Cela implique:*
- *poussage délicat*
 - *pas de détente du produit*
- *Conception hygiénique du fond du piston avec sortie Inox pour l'écoulement de l'eau de rinçage*
 - *Le couvercle est entièrement fabriqué en acier inoxydable avec une fermeture rapide et maniable*
 - *Oscar 20 garanti une longue durée de vie avec peu de maintenance. Les frais d'entretien d'OSCAR 20 par an sont moins de 1% du prix d'achat.*



Production d'Antipasti

Notre Oscar 20 est la machine idéale pour la production d'Antipasti. Des canules spécifiques pour le poussage de produits d'épicerie dans des olives, des piments rouges ou des tomates tels que fromage de Brebis.

MF30-4 - Le robuste poussoir de 30 litres



MF30-4

MF 30-4 est notre poussoir de 30 litres éprouvé sur le marché pour **LE POUSSAGE DIRECT**.

Il a été conçu et fabriqué en accord avec les normes CE et répond strictement aux règles d'hygiène et sécurité. Châssis, piston, vérin, couvercle et levier de commande sont construits en acier inoxydable de haute qualité.

La construction avec des surfaces lisses permet un nettoyage simple et rapide.

Technologie

La pression d'huile réglable permet la production immédiate de chair à saucisse lors de l'action sur le levier de commande.

Cela implique

- poussage délicat
- pas de détente du produit

Conception hygiénique du fond du piston avec sortie Inox pour l'écoulement de l'eau de rinçage et passage arrondi vers la paroi du piston.

MF 30-4 garanti une longue durée de vie avec peu de maintenance. Les frais d'entretien de MF 30-4 par an sont de moins de 1% du prix d'achat.



Changement de production rapide

Le poussage rapide est obtenu grâce au couvercle ouvrable pivotant. MF 30-4 peut être rempli facilement du fait de la grande dimension du piston. Le joint du piston empêche le collage du produit à la paroi. La machine peut être rechargée immédiatement.

MF30-4 - Avantages

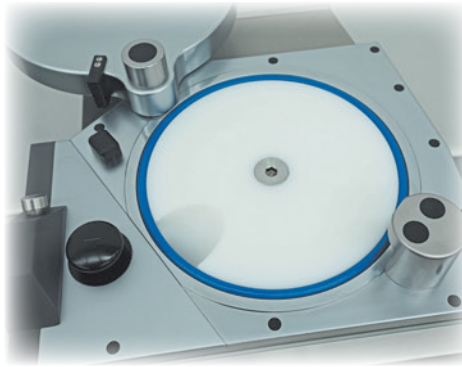
- *Fabrication sans aucun problème y compris avec des productions difficiles comme du Salami du fait du travail à haute pression*
- *Peu de restes du fait de la sortie directe*
- *La sortie courte et largement dimensionnée garantit la meilleure qualité possible*
- *Changement rapide de canules de poussage*
- *Le levier de commande multifonction permet un travail confortable au poste de travail. Toutes les fonctions du MF 30-4 sont contrôlées par le levier de commande*
- *La vitesse de poussée est à réglage continu*



Kompakta K2-30



K2-30 LCD3



K2-30 C60H

KOMPAKTA 2 est commandé grâce à un automate programmable avec affichage LCD rétroéclairé. Tout est ainsi sous contrôle. L'avantage de cet écran de contrôle est qu'il permet la mise à disposition claire d'informations ainsi que leur contrôle simple. L'opérateur peut se déplacer dans le menus et choisir la fonction désirée à l'aide d'un curseur. La séparation du courant basse tension de l'unité de puissance garantit une grande fiabilité.

La programmation est extrêmement simple. Pas de programmation nécessaire tel qu'on l'entend, **KOMPAKTA 2-30** enregistre les paramètres en cours de la machine en appuyant sur la touche „Mémoire/Programme“ sous un numéro choisi. **KOMPAKTA K2-30** donne la possibilité de sauvegarder d'autres informations, comme le nom de la production et la canule utilisée; ces données sont affichées sur l'écran. En appuyant sur la touche „Programme/Chargement“, vous pouvez voir tous les programmes à l'écran dans une table des matières. L'opérateur peut choisir le programme désiré en utilisant le curseur; **KOMPAKTA 2** est prêt à démarrer le process de poussage. Les pertes de temps sont ainsi réduites.

Indication de la contenance

Le contenu du poussoir est donné à l'écran avec une précision de 0.1 litre. Vous savez ainsi si vous pouvez encore remplir un boyau ou si vous devez le reemplir.

Le **TOUCHES DU CLAVIER** sont repérables sensitivement avec un point et leur organisation est faite de telle manière que **K2** puisse être commandé sans devoir avoir une vision constante sur le clavier. Le triple écran couleur LCD thermoscélé est stabilisé avec une plaque filtrante pour garantir une longue durée de vie. Bien évidemment, luminosité et contraste sont ajustables.



Kompakta 2-30 prend soin de la chair à saucisse

FREY

Maschinenbau

Poussage direct, portionnement et torsadage - tous ces types de poussage ont été combinés dans notre éprouvé pousoir à piston de 30 litres.

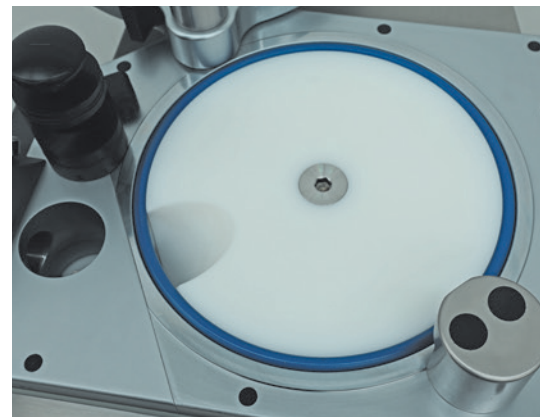
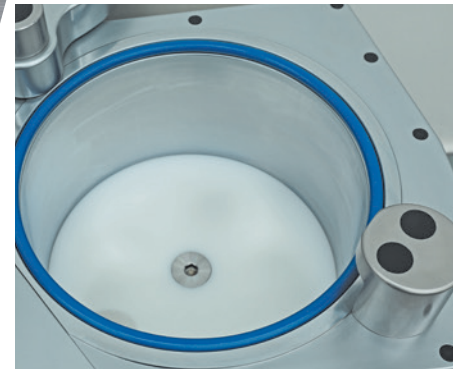
Avec ce principe, nous avons attaché une grande importance au respect de la chair à saucisse. La large et courte sortie concourt au bel aspect de la viande avec morceaux. Du fait de cette courte sortie, les restes de pâte sont restreints au maximum lors des changements de production.

Basiquement, KOMPAKTA 2 travaille comme un pousoir à sortie directe. En utilisant le portionnement du piston et le dispositif de torsion, la portion torsion devient possible. Pour choisir le mode de poussage, vous avez seulement à appuyer sur la touche voulue sur le clavier. Du fait de sa grande ouverture pour le remplissage, la machine peut être chargée rapidement; fermée et ouverte rapidement au moyen du couvercle pivotant sans dispositif d'arrêt.

Kompakta 2 est équipé d'une valve rotative évitant les fuites de chair. La valve tournante est sans maintenance et peut aisément être retirée à la main pour le nettoyage. En bougeant le piston en arrière, le produit est réaspiré. Cela permet un changement rapide de type de production. Pour développer le pousoir à piston, nous avons faits des efforts techniques: la rainure du joint de piston a été positionné plus haut. C'est la raison pour laquelle aucun produit ne reste sur les parois du pousoir. Nous avons réduit au minimum les dimensions de la rainure du joint, ce qui minimise les restes lors des changements de production.

Avantages

- Utilisation simple
- Minimum de restes produit
- Fabriqué selon les Directives de „Conception Hygiénique“
- Châssis complet en acier inoxydable
- Faible coût de maintenance
- Adapté pour les petites et moyennes entreprises artisanales avec de fréquents changements de type de production et de petites quantités
- Consommation énergétique minimum



En utilisant continuellement des idées nouvelles, notre pousoir Kompakta 2 atteint un niveau technique le plus élevé et appartient à la classe des machines supérieures pour le poussage. Le process de poussage a été éprouvé et est adapté pour tous les types de saucisses. La connaissance de la technologie idéale et de sa mise en œuvre est le résultat de notre coopération avec des bouchers de notre région.

Commandes C60H et LCD3



Une technologie des plus modernes avec dispositif CAN-Bus permet des possibilités illimitées. La commande C60H offre les mêmes fonctions que la commande LCD3 tout en étant plus compacte.

- Saisie du poids entre 0.5 et 10.000 g. (de 0.5 à 999 g au pas de 0.1 g)
- Torsadage de 0 à 9,9 tours
- Fonctionnement au „Pas à pas“ ou en „continu“
- Compteur digital
- Pauses et temps d'arrêt entre portions sélectionnables
- Le compteur de pièces indique combien de pièces ont été portionnées, torsadées et poussées. Le compteur peut évidemment être remis à zéro quand vous le souhaitez.
- Le contrôle automatique de l'arrêt permet l'arrêt après la production de la quantité désirée. Pour les boyaux tubés, le nombre et la longueur de portions par stick sont toujours les mêmes.
- 99 programmes peuvent facilement être sauvegardés dans la machine. L'avantage est qu'il n'y a pas de perte de temps pour la sauvegarde des données. Vos saucisses sont portionnées et torsadées de manière égales.
- Compensation de poids à la 1ère portion
- Utilisation ergonomique
- La zone de travail a été pensée pour le confort de l'utilisateur. Toutes les informations sont affichées clairement à l'écran.
- Programme d'entretien et de maintenance
- Préselection des temps de pause pour le portionnement et le torsadage
- Temps de clippage (prise optionnelle)
- Préselection du nombre de portions et contrôle de la vitesse
- Commande d'impulsion électronique pour les clippeuses automatiques
- Suppression d'écoulement de produit grâce à la valve rotative en sortie (pas de détente produit)



Commande C60H



Commande LCD

Fonctionnalité supplémentaire avec le contrôle LCD3

- Commande plus confortable
- Indication de la contenance
- Programme de diagnostic

Appareils adaptables

K2-30 peut être utilisé de manière très flexible, par exemple avec notre tête pour les steaks hachés, avec des canules pour le remplissage de boîtes ou avec notre Kebapmaker. Une clippeuse peut être connectée à la prise de clippeuse.



Augmentez les possibilités d'utilisation de votre K2-30

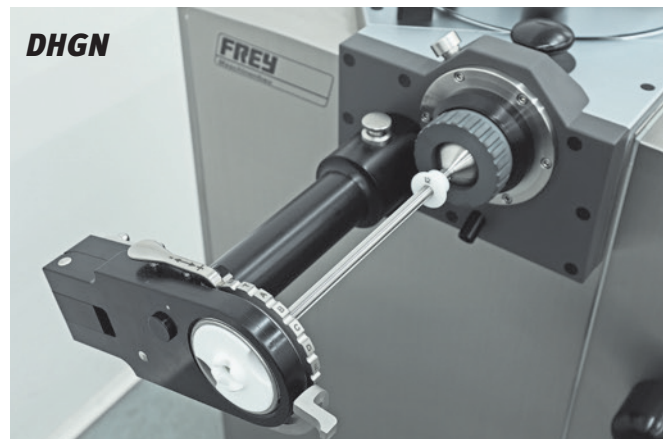
Main automatique

Les poussoirs à piston K2C60H et K2LCD3 sont utilisables avec une main automatique très facile à utiliser. Elle rend le process de poussage plus rapide et plus facile. La main automatique DHGN-2 a été spécialement conçue pour les boyaux naturels. Avec l'emploi de notre main automatique, vous obtiendrez des saucisses fermes et de belle présentation, même à vitesse maximum. Vous n'avez pas besoin de personnel qualifié. La mise en place de la main automatique est facile. La tension des boyaux est ajustée en continu.

DHGA

Comparé avec la DHGN2, la DHGA est équipée en plus d'un palier céramique avec support pour le tube de support de canule (DHR) et le kit de rotation (ROKI). Le dispositif de maintien du boyau peut également être utilisé pour les boyaux collagénique et cellulosique. La DHGA assure une avance continue du boyau durant le process de torsion.

La DHGN-2 et la DHGA sont sans entretien du fait qu'il n'y a pas de moteur d'entraînement.



Utilisation ergonomique

Le niveau de poussage situé à une hauteur d'un mètre permet un travail agréable. Grâce au levier de commande, les 2 mains sont libres pour guider le boyau, de sorte que des gros boyaux peuvent être remplis rapidement. Le levier de commande peut être réglé à la taille de chaque opérateur. Du fait des dimensions de KOMPAKTA 2, il peut être utilisé n'importe où.





Données techniques

| K-Line: | O-20 | MF30/4 | K2C60H | K2LCD3 |
|--------------------------------|----------------|-------------------|---------------|---------------|
| Volume du piston: | 20 litres | 30 litres | 30 litres | 30 litres |
| Pression de poussage maxi: | 13 bars | 11,5 bars | 12 bars | 12 bars |
| Voltage/tension: | 400V/50Hz | 400V/50Hz | 400V/50Hz | 400V/50Hz |
| Commande: | - | - | C60H | LCD3 |
| Puissance connectée: | 1,1 kW | 1,1 kW | 3,3 kW | 3,3 kW |
| Poids de la machine (net): | 142 Kg | 230 Kg | 337 Kg | 337 Kg |
| Plage de Portionnement: | - | - | 5-10.000 g | 5-10.000 g |
| Vitesse de Portionnement maxi: | - | - | 250 port/min. | 250 port/min. |
| Retour Piston: | > 8,0 secondes | > 20 secondes | > 18 secondes | > 18 secondes |
| Piston: | Acier Inox | Acier Inox chromé | Hostaform C | Hostaform C |

Kompakta K2-30

Accessoires: Extracteur du Piston, bride pour canule D58: canule D14, D20 avec rainure pour le torsadage D24, D30, D42 pour poussage direct

En option: canules spéciales, châssis mobile

Voltage spécial sur demande (Augmentation de poids jusqu'à 80 kg)

Main automatique et prise pour de connexion pour clippeuse

MF30/4

Accessoires: canules D12, D16, D24, D30 et D42 mm, écrou de fermeture et extracteur de piston

Oscar-20

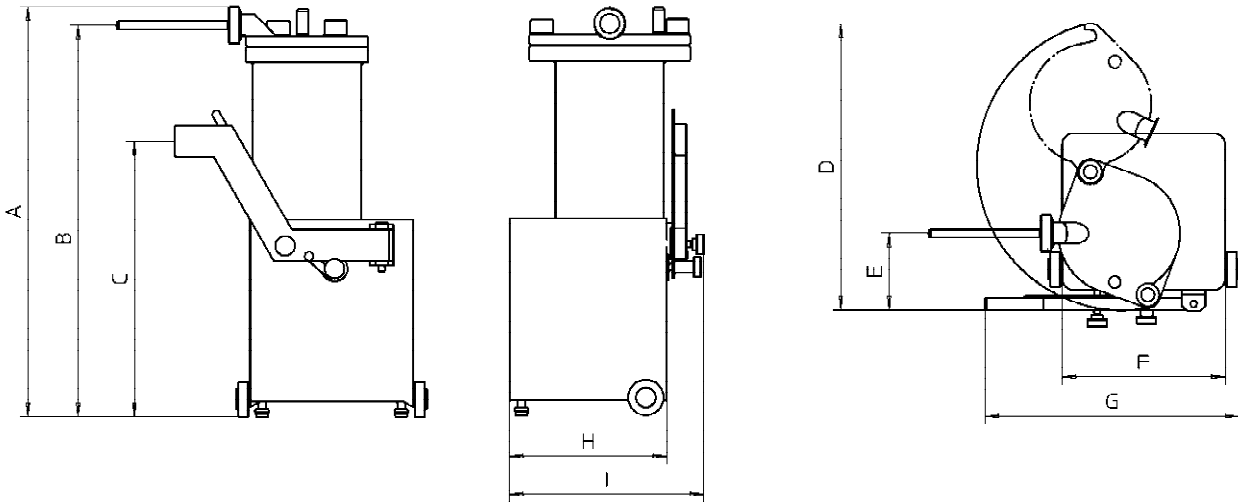
Accessoires: canules D14, D20, D30 mm, écrou de fermeture et extracteur de piston

En option: canules spéciales pour le poussage de produits d'épicerie fine come du fromage de Brebis dans des olives, des piments rouges des tomates.

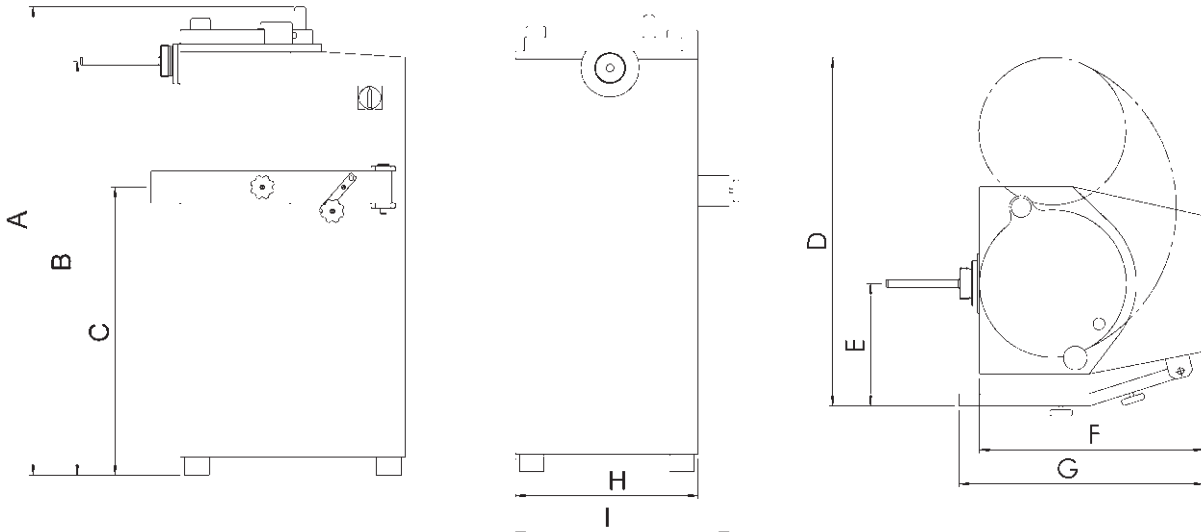


Dimensions

Oscar-20



MF30/4



Le service clientèle

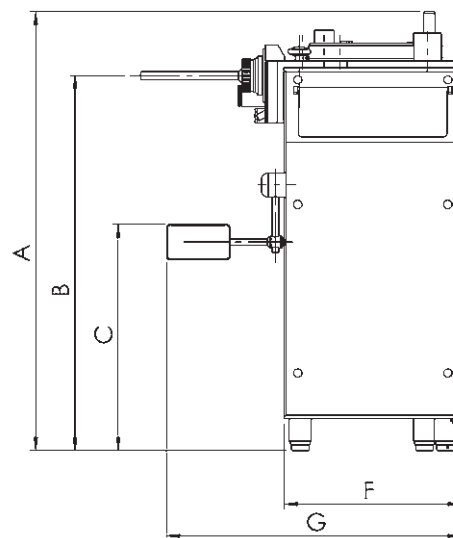
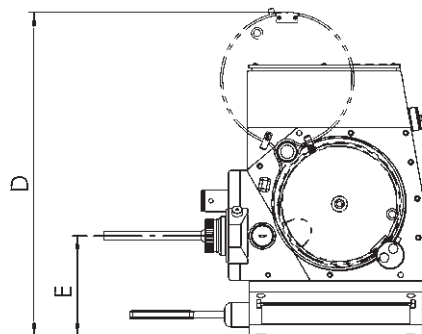
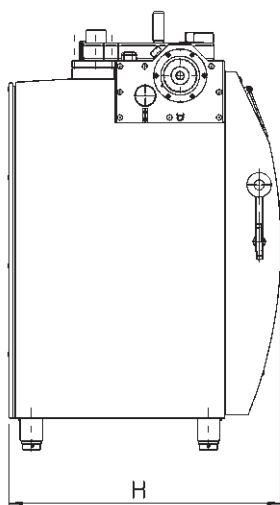
Devient de plus en plus important jour après jour. La fiabilité de nos représentants et techniciens est un gage de la qualité des produits Frey. Nos poussoirs sont bien pensés, même dans les moindres détails. Ils sont réputés pour leur longue durée de vie. Notre équipe entraînée peut vous donner des conseils par téléphone, fax ou email aptes à vous aider immédiatement.





Dimensions

K2C60H / K2LCD3



| Dimensions | Oscar-20 | MF30-4 | K2-30 |
|------------|----------|--------|---------|
| A | 105 | 118 | 1241 |
| B | 100 | 105 | 1059 |
| C | 70 | 72,5 | 630-730 |
| D | 79,5 | 81 | 915 |
| E | 20 | 32 | 284 |
| F | 42 | 56,5 | 500 |
| G | 60 | 61 | 833 |
| H | 40 | 47 | 767 |
| I | 49,5 | 57 | |



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
89542 Herbrechtingen
Allemagne

Tél.: +49 7324 172 0
Fax: +49 7324 172 44

www.frey-online.com
info@frey-online.com

Sous réserve de modifications techniques