

Kolbenfüller Programm:

O20

MF 30-4

K2 30 C60H

K2 30 LCD3



OSCAR 20 der Klassiker

Oscar wurde nach dem Motto unserer Zeit konstruiert:
kleiner, schneller und preiswerter.
Der 20 Liter Füller ist komplett aus hochwertigem Edelstahl gebaut und erfüllt die strengen Sicherheits- und Hygieneanforderungen der CE-Norm. Oscar ist fahrbar und damit flexibel an allen Orten ihrer Produktion einsetzbar.

Neben dem Füllen von klassischen Wurstprodukten kommt er oftmals in Feinkostbetrieben zum Einsatz.

Daher ist auch ein vielfältiges Programm an Zubehör erhältlich.

Die glattflächige Bauweise ermöglicht ein schnelles Reinigen.



Technik

Ein verstellbarer Ölkreislauf ermöglicht ein schnelles Anlaufen des Brätstromes bei Betätigen der Drückleiste.

- Das heißt
- keine Luft
 - kein Nachlaufen
 - Hygienische Gestaltung des glatten Zylinderbodens mit Spülwasserauslauf aus Edelstahl.
 - Deckel komplett aus massivem Edelstahl mit handlichem Schnellverschluß.
 - **OSCAR** gewährt höchste Langlebigkeit bei geringstem Wartungsaufwand. Die durchschnittlichen Unterhaltskosten von **OSCAR** pro Jahr liegen unter 1 % des Anschaffungspreises.

Leistungsstark, praktisch und CE - gerecht

Kundenvorteile

- Geringste Restmenge aufgrund des speziellen Deckelauslaufes.
- Sie erhalten durch die kurze und großdimensionierte Gestaltung des Deckelauslaufes das bestmögliche Füllbild.
- Schneller Füllrohrwechsel
- Die multifunktionelle Drückleiste ermöglicht Ihnen ein bequemes Arbeiten am Fülltisch. Egal ob Füllstart und -stop, Füllgeschwindigkeit oder Rückzug, **OSCAR** wird komplett mit der Drückleiste bedient.
- Die Füllgeschwindigkeit ist stufenlos regelbar
- Robuste Zylinder- Deckelkonstruktion.



Technische Daten OSCAR 20

Inhalt Füllzylinder:	20 Liter
Automatische Druckentlastung	
Einstellung erfolgt stufenlos	
Spannung:	230/400 V, 50 Hz
Anschlußwert:	0,75 kW, 1400 U/min.
Füllzylinder, Kolben,	massiv
Deckel, Gehäuse	Edelstahl
Gewicht:	130 kg

Zubehör:

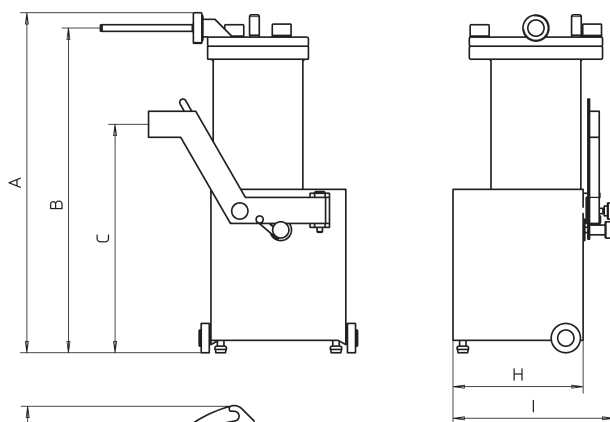
Füllrohr 12, 20 LH, 30 mm
Verschlußmutter
Kolbenabheber

Optional:

Fussbedienung zum Füllen von Antipasti Produkten.

Spezialfüllrohre zum Füllen von Feinkostprodukten wie Schafskäse in Oliven, Peperoni und Tomaten.

Dosenfüllrohre



Maschinenmaße OSCAR 20

A	105.0 cm
B	100.0 cm
C	70.0 cm
D	79.5 cm
E	20.0 cm
F	42.0 cm
G	60.0 cm
H	40.0 cm
I	49.5 cm

Technische Änderungen vorbehalten.



MF 30-4

Der robuste 30 Liter Kolbenfüller

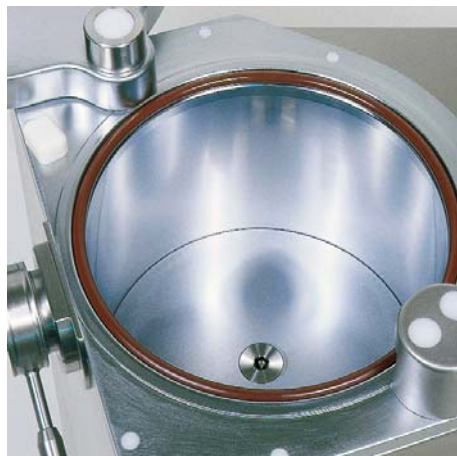


Schneller Sortenwechsel

Durch den schwenkbaren Deckel kann die Maschine mit einem Handgriff zum Beschicken geöffnet werden.

MF 30-4 läßt sich aufgrund seines großen Zylinderquerschnittes besonders leicht beschicken.

Die in den Kolben eingearbeitete Dichtung sorgt dafür, daß kein Brät an der Zylinderwand haften bleibt und somit die Maschine sofort wieder befüllt werden kann.



MF 30-4 ist im Moment das 'Non plus Ultra' an Verarbeitung und Qualität unter den 30 Liter Kolbenfüllern.

Er wurde CE-gerecht konstruiert und gebaut und erfüllt die strengen Sicherheits- und Hygieneanforderungen der CE-Norm.

Maschinenständer, Kolben, Zylinder, Deckel und Drückleiste sind aus hochwertigem Edelstahl gebaut.

Die glattflächige Konstruktion ermöglicht ein schnelles und einfaches Reinigen.



Technik

Ein variabler Ölkreislauf ermöglicht ein schnelles Anlaufen des Brätstromes bei Betätigen der Drückleiste.

Das heißt

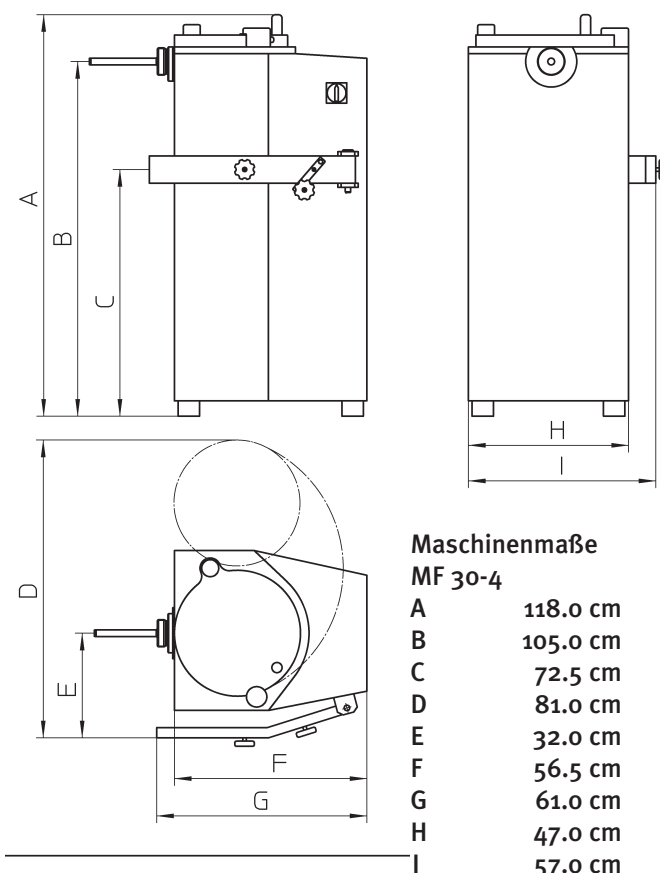
- keine Luft
- kein Nachlaufen

Hygienische Gestaltung des glatten Zylinderbodens mit Spülwasserauslauf und rundem Übergang in die Zylinderwand.

MF 30-4 gewährt höchste Langlebigkeit bei geringstem Wartungsaufwand. Die Unterhaltskosten von **MF 30-4** pro Jahr liegen unter 1 % des Anschaffungspreises.

Kundenvorteile

- Problemloses Füllen auch von kritischen Sorten wie z. B. Salami dank hohem Fülldruck.
- Geringste Restmenge aufgrund des direkten Auslaufs.
- Sie erhalten durch die kurze und großdimensionierte Gestaltung des kurzen Auslaufs das bestmögliche Füllbild.
- Schneller Füllrohrwechsel
- Die multifunktionelle Drückleiste ermöglicht Ihnen ein bequemes Arbeiten am Fülltisch. Egal ob Füllstart und -stop, Füllgeschwindigkeit oder Rückzug, **MF 30-4** wird komplett mit der Drückleiste bedient.
- Die Füllgeschwindigkeit ist stufenlos regelbar.



Technische Änderungen vorbehalten.

Technische Daten MF 30-4

Inhalt Füllzylinder: 30 Liter

Automatische Druckentlastung
Einstellung erfolgt stufenlos

Stromart: Drehstrom
Spannung: 230/400 V, 50 Hz
Anschlußwert: 1,1 KW,
1400 U/min.

Füllzylinder, Kolben, massiv
Gehäuse: Edelstahl
Deckel: massiv rostfrei

Zubehör:

Füllrohr 12, 16, 25, 30 und 45 mm
1 Leberwurstfüllrohr
Verschlußmutter
Kolbenabheber

Sonderspannung auf Anfrage

K2-30 C60H



C6oH - Steuerung die preiswerte Alternative mit voller Funktionalität

Modernste digitale Steuertechnik mit CAN-Bussystem läßt keine Wünsche offen. Die C6oH Steuerung bietet die gleichen Funktionen, wie die LCD3 - Steuerung in kompakter Form.

- Die Gewichtseingabe

kann zwischen 5-10.000 g (5-999 g in 0,1 g Schritten) beliebig gewählt werden.

- Abdrehzahl von 0 - 9,9 Umdrehungen

- Normal und Dauerbetrieb

- Digitaler Mengenzähler

- Portionspause

Pausenlänge beliebig wählbar

- Der Stückzähler

zeigt an, wieviele Stücke portioniert, abgedreht oder einzeln gefüllt wurden. Die Zähler lassen sich selbstverständlich jederzeit auf 0 zurückstellen.

- **Die automatische Stückzahlabschaltung**
schaltet bei Vorgabe einer Stückzahl nach deren Erreichen automatisch ab. Bei gerafften Därmen sind die Länge und somit die Stückzahl pro Raupe stets gleich. Die Kompakta 2-30 muß nach dem Aufziehen nur noch gestartet werden und erledigt den Rest von selbst.

- 99 Füllprogramme

die auf einfachste Weise in den Speicher der Maschine übernommen werden. Der Vorteil: Kein Zeitverlust für das Einstellen der Arbeitswerte. Ihre Ware wird immer gleichbleibend portioniert und abgedreht.

- Portionszugabe bei 1. Portion

stufenlos einstellbar

- Ergonomische Bedienung

Der Bedienbereich wurde bewußt anwenderfreundlich gestaltet.

Alle Informationen werden übersichtlich auf dem Display angezeigt.

- Vorsatzgeräte

K2-30 ist optional mit einer Clippersteckdose erhältlich. Damit können Fremdgeräte wie Clipper, Ballformer und Pattygeräte angesteuert werden.



Funktionsübersicht der Steuerungen LCD3 und C6oH

KOMPAKTA 2 bietet eine unnachahmliche Funktionsvielfalt.

• Gewichtseingabe

kann zwischen 5 u. 10.000 g beliebig gewählt werden.

• Abdrehzahl von 0 - 9,9 Umdrehungen

• Clipzeit (Anschlussdose optional)

• Pausenvorwahl beim Portionieren und Abdrehen

• Normal und Dauerbetrieb

KOMPAKTA 2 füllt im Normalbetrieb, solange die Drückleiste betätigt wird und im Dauerbetrieb kontinuierlich; Drückleiste wird nur zum Start und Stop kurz betätigt.

• 99 Füllprogramme

• Inhaltsanzeige

• Service- und Wartungsprogramme

• Diagnoseprogramme

• Stückzähler

• Stückvorwahl

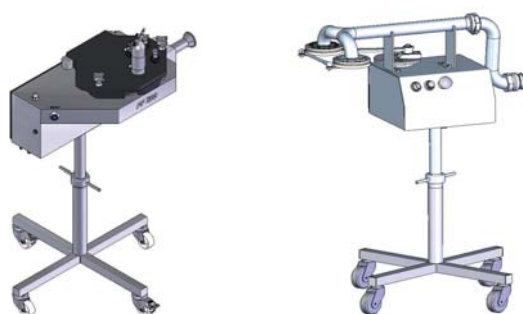
• Portionszugabe bei 1. Portion

• Geschwindigkeitskontrolle stufenlos auch während dem Füllen

• Elektronische Impulssteuerung

für automatische Clipmaschinen

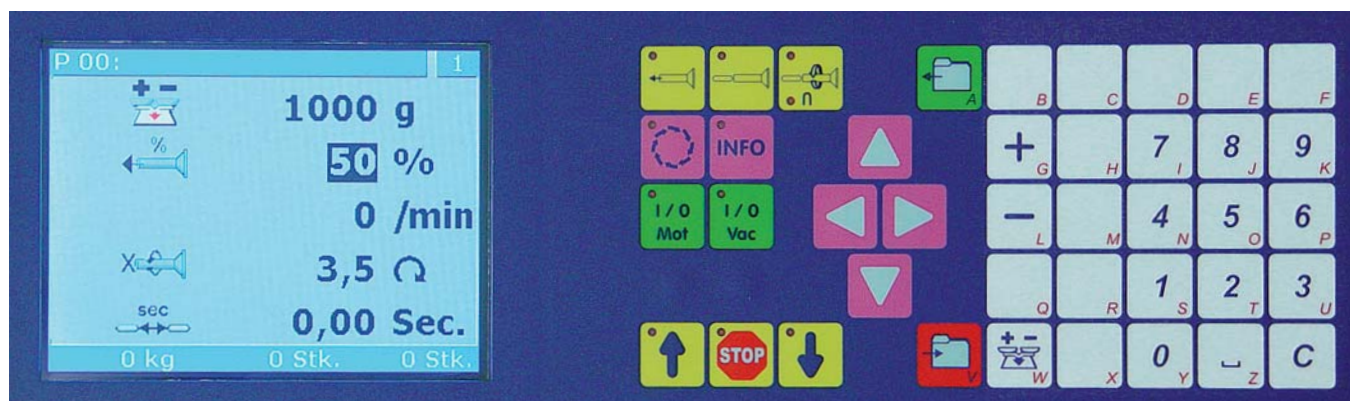
• Brätflußunterbrechung mittels Drehschieber (kein Nachlaufen)



K2-30 LCD3



LCD3 - Steuerung Steuertechnik der Superlative



Bedienung

KOMPAKTA 2 wird durch eine Mikroprozessor-Steuerung mit **LCD-Farbdisplay** und Hintergrundbeleuchtung kontrolliert. Damit haben Sie immer alles im Griff. Die Genialität dieser Bildschirmsteuerung liegt in der Vielfalt und der Übersichtlichkeit, mit der Informationen angezeigt werden, sowie in ihrer einfachen Bedienung. Der Bediener kann zwischen den Menüs blättern und mittels Cursor die von ihm gewünschten Funktionen wählen.

Die Trennung der steuernden Schwachstromeinheit vom Lastteil gewährt eine hohe Zuverlässigkeit.

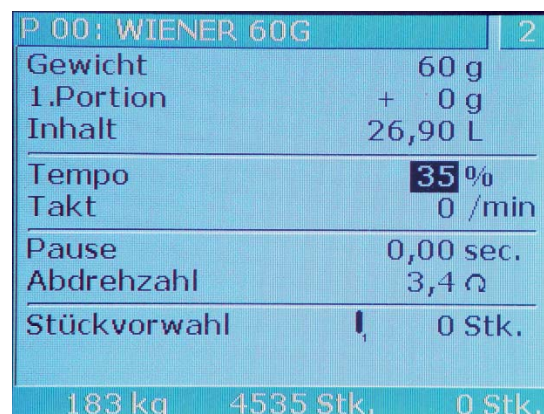
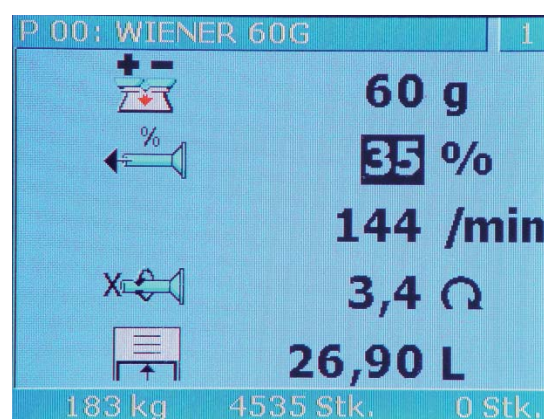
Die Programmierung ist besonders einfach. Es muß nicht im herkömmlichen Sinn programmiert werden, da **KOMPAKTA 2** auf Druck der Taste "Speich/Progr" die aktuellen Einstellungen der Maschine unter der von Ihnen gewünschten Nummer ablegt.

KOMPAKTA bietet die Möglichkeit, Zusatzinformationen wie Sortenbezeichnung und verwendetes Füllrohr einzugeben, welche dann auf dem Display angezeigt werden.

Auf Druck der Taste "Progr/holen" präsentiert **KOMPAKTA 2** alle Programme auf dem Display in einem Inhaltsverzeichnis, wovon der Bediener einfach mit dem Cursor das gewünschte auswählt und **KOMPAKTA 2** ist füllbereit. Auf diese Weise minimiert **KOMPAKTA 2** Ihre Rüstzeiten beim Sortenwechsel.

Inhaltsanzeige

Der Zylinderinhalt wird auf dem Display auf 0,1 Liter exakt angezeigt. Sie wissen, ob der Darm auf der Tülle noch aufgefüllt wird und wann der Füller neu beladen werden muß.



Das Tastenfeld zeichnet sich durch einen deutlich spürbaren Druckpunkt und die Anordnung der Tasten aus, damit **K2** auch ohne ständigen Sichtkontakt bedient werden kann.

Das LCD-Farbdisplay ist mit einer Filterplatte stabilisiert und die Tastaturfolie 3-fach verschweißt, um eine lange Lebensdauer zu garantieren. Helligkeit und Kontrast der Hintergrundbeleuchtung sind selbstverständlich einstellbar.

KOMPAKTA 2-30

Durch die kontinuierliche Umsetzung neuer Ideen erreicht die **Kompakta 2** höchstes otechnisches Niveau und zählt zu der Spitzenklasse der Füllautomaten. Der Füllprozeß wurde zeitgemäß verbessert und eignet sich für alle Wurstsorten. Die ideale Informations- und Anwendungstechnik resultiert aus der Zusammenarbeit mit Metzgermeistern aus der Praxis für die Praxis.

Brätschonende Fülltechnik

Besonderer Wert wurde bei diesem neuen System auf die Schonung des Wurstgutes gelegt. Durch den weiten und extrem kurzen Auslauf erhalten Sie auch bei grober Ware ein klares Füllbild beim Anschnitt. Durch den kurzen Auslauf wird der Brät rückstand beim Sortenwechsel minimiert.

Im Prinzip arbeitet die Kompakta 2 wie ein Geradeausfüller. Über das Portionierkücken und eine Abdrehvorrückung beherrscht sie jedoch auch die Füllarten Portionieren und Abdrehen. Die gewünschte Füllart muß nur per Tastendruck ausgewählt werden.

Durch die weite Einfüllöffnung kann die Maschine schnell beschickt und dank dem praktischen Schwenckdeckelverschluß ohne Arretierung einfach geöffnet und geschlossen werden.

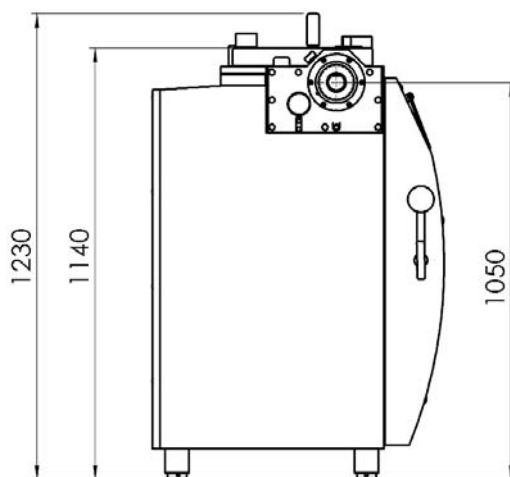
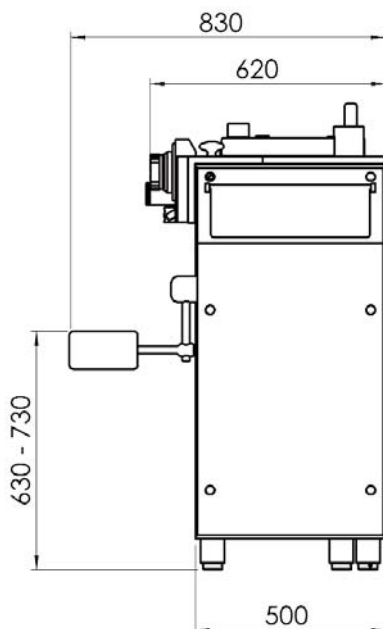
Durch den in der Kompakta 2 eingesetzten Rundschieber wird ein Nachlaufen des Füllgutes ausgeschlossen. Der Rundschieber ist verschleißfrei und kann zum Reinigen ohne Werkzeug mit einem Handgriff herausgenommen werden. Der Brät rückstand im Füllrohr wird beim Kolbenrücklauf zurückgezogen. Dies ermöglicht einen besonders schnellen Sortenwechsel.



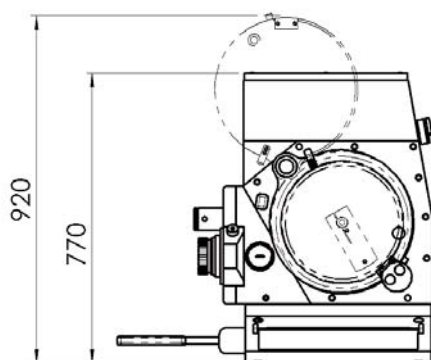
Der größte technische Aufwand wurde beim Brät kolben betrieben:

Die Kolbendichtungsnut wurde nach oben verlegt. Auf diese Weise bleibt auf der Zylinderwand kein Brät film zurück.

Die Brät führungsnut ist auf ein Minimum berechnet, es bleibt beim Sortenwechsel nur wenig Brät rest.



Technische Änderungen vorbehalten.



Spezialzubehör

Als Zusatzvorrichtung gibt es zur KOMPAKTA 2 eine phantastisch einfach zu handhabende **Darmhaltevorrichtung DHGN** für Naturdarm.

Sie erleichtert und beschleunigt den Füllprozess. Mit Hilfe des Darmhaltegeräts erhalten Sie stets stramme und fest gefüllte Ware bei höchster Arbeitsgeschwindigkeit. Das DHGN ist wartungsfrei, da kein Antrieb benötigt wird.

Um auch Ihrer Produktvielfalt gerecht zu werden, können Sie Sonderfüllrohre und andere Vorsatzgeräte bzw. Zusatzeinrichtungen von uns beziehen, die individuell auf Ihre Produkte zugeschnitten sind.

Wir informieren Sie gerne.
Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

Technische Daten Kompakta 2

Zylinderinhalt:	30 Liter
Füllzylinder:	Edelstahl massiv
Brätkolben:	Hostaform C
Kolbenrücklauf:	9,0 Sekunden
Stromart/Spannung:	400 V / 50Hz
Anschlußwerte:	
Abdrehmotor:	1,1 KW
Pumpenmotor:	2,2 KW
Ausführung:	Edelstahl geschliffen
Zubehör:	Kolbenabheber Füllrohre Flansch D58: 14,20 mit Nuten zum Abdrehen 24,30,42 zum Geradeausfüllen
Optional:	Clippersteckdose Darmhaltegerät

Zuverlässigkeit ist kein Zufallsprodukt

Unsere hochmodernen CNC-Maschinen sorgen für exakte Maßhaltigkeit der Bauteile und hygienisch einwandfreie Oberflächen.

Die Materialauswahl in Verbindung mit der Verarbeitung garantiert eine lange Lebensdauer dieser Füllautomaten. Beim Anlaufen des Brätkolbens am Deckel oder beim Erreichen der Endposition am Zylinderboden schaltet die Maschine auf drucklosen Ölumlauf. Durch dieses Verfahren wird eine Ölerwärmung vermieden. Durch einen geschlossenen Ölkreislauf bleibt das Öl frei von Fremdstoffen.



Dienstleistungen

gewinnen in heutiger Zeit immer mehr an Bedeutung. Frey bietet schon seit Jahren ein flächendeckendes Servicenetz durch Fachberater für anwendungsspezifische Fragen und selbstverständlich unsere kompetenten Kundendienstmonteure, die Wartung und Instandsetzungen schnell und kostengünstig ausführen.

Wir empfehlen Ihnen, einen unserer **Wartungsverträge** in Anspruch zu nehmen. Sie sichern sich damit ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Betriebsbereitschaft Ihrer Füllmaschine.

Ergonomie

Die Einfüllöffnung in tischgerechter Höhe von einem Meter trägt zum bequemen Arbeiten bei.

Zur Führung des Darmes sind dank der Drückleiste beide Hände frei, so können auch großkalibrige Därme schnell gefüllt werden.

Die Drückleiste paßt sich jeder Körpergröße an.

Aufgrund ihrer Abmessungen findet die KOMPAKTA 2 überall Platz.

Reinigung und Pflege

Die einfache Reinigung ist die Grundvoraussetzung für optimale hygienische Verhältnisse in der Wurstküche. Einfache Demontage und saubere Übergänge zwischen den Bauteilen schaffen ideale Bedingungen für geringen Reinigungs- und Pflegeaufwand.

- Maschinenständer und -gehäuse sind aus Edelstahl
- Der Füllzylinder aus massivem Edelstahl ist mit einem verschleißfesten Gleitbelag versehen.
- Der Füllkolben besteht aus hoch festem Spezialkunststoff. Er zeichnet sich durch ein geringes Gewicht und leichte Pflege aus.

Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH

Fischerstraße 20
D-89542 Herbrechtingen
Deutschland

Telefon: +49 73 24 / 172 0
Fax: +49 73 24 / 172 44

Internet: www.frey-online.com
Email: info@frey-online.com