

# Dati tecnici

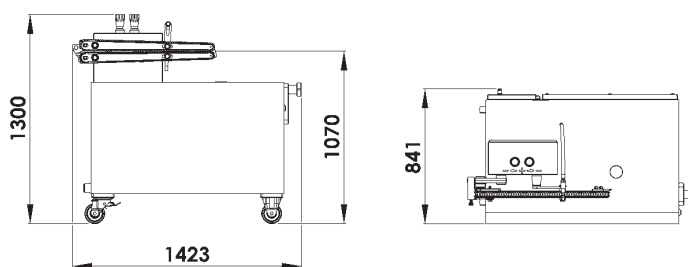
Tipo di corrente/ tensione 400 V / 50 Hz  
Tensione speciale a richiesta



## BAS 02

Calibro 13-42 mm  
Lunghezza dell'insacco: 30-500 mm  
Tipo di azionamento: Global Drive  
Potenza motrice: 3,2 Kw  
Velocità max. di porzionatura (F-Line condizionata) 700 Porz./min.  
Peso: 300 kg  
Accessori: 1 set di nastri trasportatori, 1 piano inclinato

L'insacatrice richiede l'impiego sia di un attorcigliatore che del DHGA.

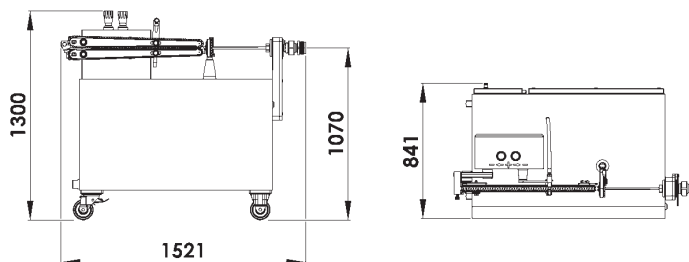


## BAS 02 /SA

DHGA (Supporto per tubo d'insacco per tutti i tipi di budelli) integrato

Calibro 13-42 mm  
Lunghezza dell'insacco: 30-500 mm  
Tipo di azionamento: Global Drive  
Potenza motrice: 3,2 Kw  
Azionamento nastro trasportatore 3,2 Kw  
Servoattorcigliatore 3,2 Kw  
Velocità max. di porzionatura 800 Porz./min.  
Peso: 350 kg  
Accessori: 1 set di nastri trasportatori, 1 piano inclinato

2 tubi di riempimento per attorcigliatura 380  
1 DHGA integrato



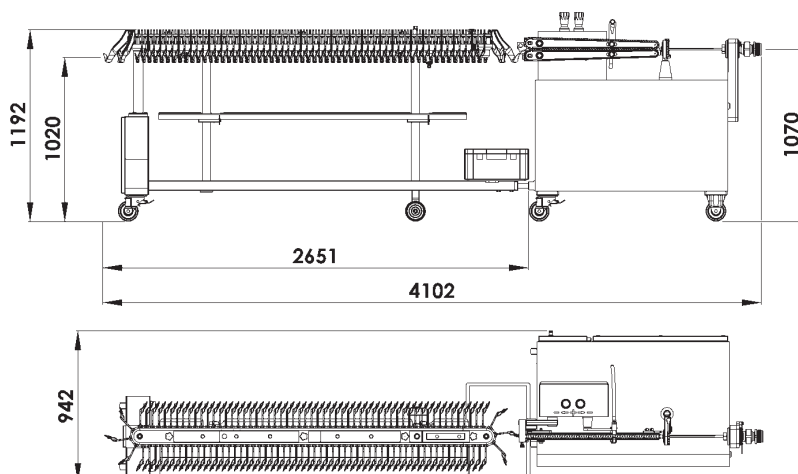
## BAS 02 /SA + AHL 02

DHG-N (supporto per tubo d'insacco budelli naturali) integrato

Calibro 13-42 mm  
Lunghezza dell'insacco: 30-500 mm  
Tipo di azionamento: Global Drive  
Potenza motrice: 3,2 Kw  
Azionamento nastro trasportatore 3,2 Kw  
Servoattorcigliatore 3,2 Kw  
AHL 02 0,6 Kw  
Velocità max. di porzionatura 800 Porz./min.

Peso: 350 kg  
BAS02 /SA 350 kg  
AHL 02 135 kg

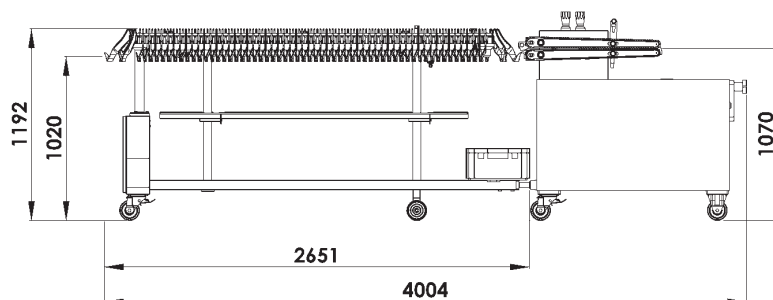
Accessori: 1 set di nastri trasportatori, 2 tubi di riempimento per attorcigliatura 380, 1 DHGA integrato 120 ganci, lamiera di appoggio regolabile in altezza, convogliatore e piano inclinato



## BAS 02 + AHL 02 vedere BAS02/SA+AHL 02

0,6 Kw / 135 kg

120 ganci, lamiera di appoggio regolabile in altezza, convogliatore e piano inclinato



## Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20

D-89542 Herbrechtingen

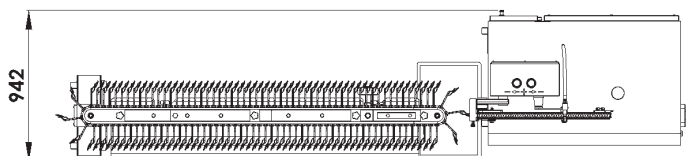
Germania

Telefono +49 7324 172 0

Fax +49 7324 172 44

Internet: [www.frey-maschinenbau.de](http://www.frey-maschinenbau.de)

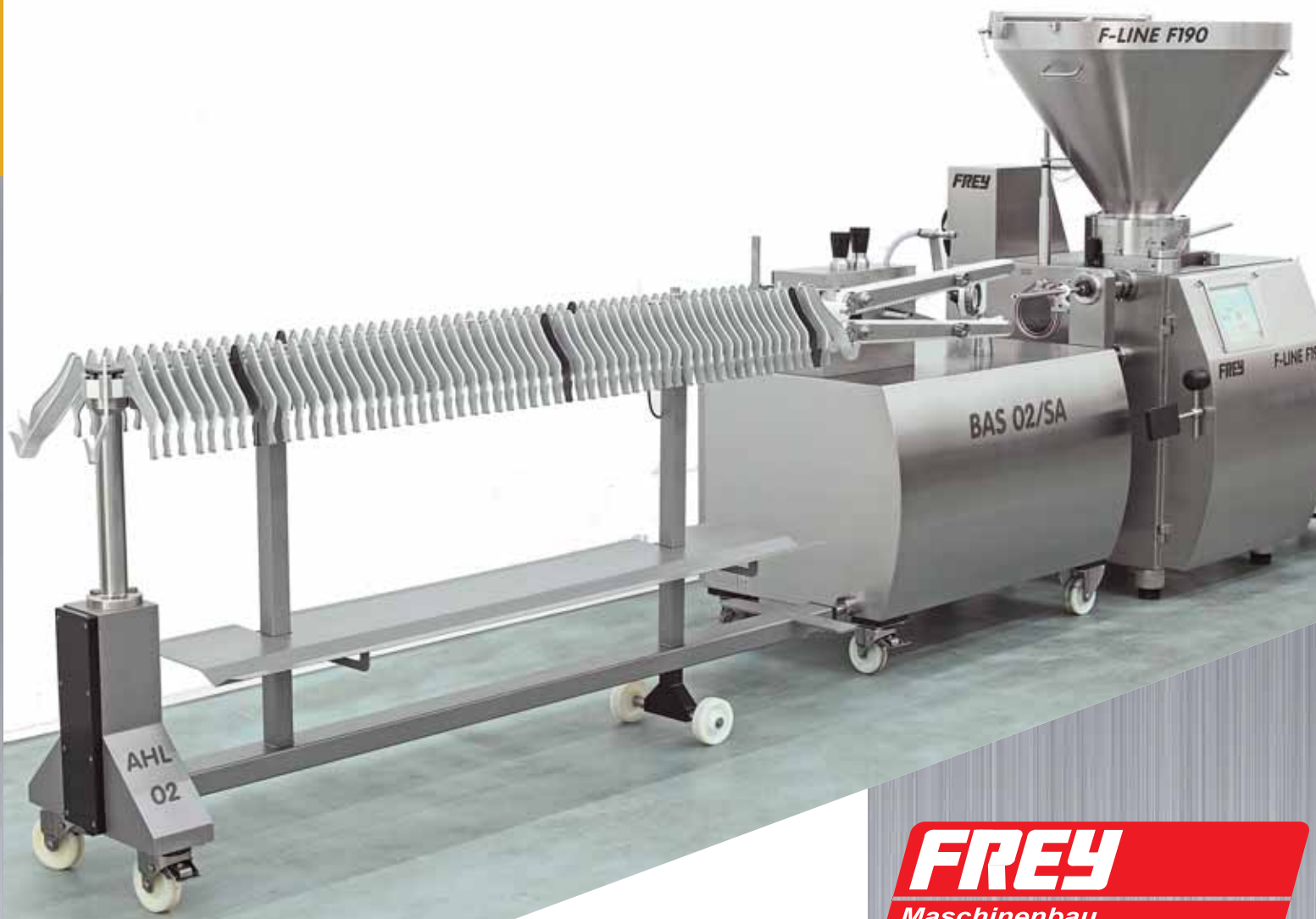
Email: [info@frey-maschinenbau.de](mailto:info@frey-maschinenbau.de)



Modifiche tecniche riservate

# BAS+AHL

Sistemi  
industriali per  
il riempimento



**FREY**  
Maschinenbau

# Sistema BAS

## Razionalità e flessibilità nella produzione di insaccati

Il dispositivo addizionale con sistema BAS permette di ottimizzare la produzione di insaccati favorendo la stessa lunghezza e calibro dei pezzi lavorati.

- 1 **Budello artificiale e di cellulosa**
- 1 **Budello di collagene**
- 1 **Budello naturale**

Grazie ai sistemi BAS la vostra stazione di riempimento ottiene un elevato e costante rendimento.

Tali sistemi BAS sono azionati da un servomotore con controllo di posizione. Quest'ultimo viene sincronizzato sul sistema FREY CAN BUS con l'insacatrice collegata a monte. In questo modo, i salumi messi sul nastro trasportatore vengono tutti impostati a una data lunghezza. Tutte le variazioni di calibro dei budelli vengono equiparate.

Questo viene utilizzato centralmente, sopra il comando di riempimento TC733. E' possibile inserirvi tutti i parametri necessari e salvarli mediante un programma di riempimento. Questo fa sì che la sostituzione del prodotto da insaccare avvenga in modo particolarmente flessibile.

### **BAS02 /SA**

Il sistema BAS02 /SA, collegato al supporto per tubo d'insacco per tutti i tipi di budello (DHGA), offre il massimo grado di razionalizzazione grazie all'apertura e chiusura interamente automatizzate dell'intera unità.

Il servoattorcigliatore integrato garantisce la massima precisione, velocità di lavoro e sicurezza di processo. Mediante il trasporto di carne diretto e rapido si possono lavorare senza problemi e in modo sicuro e rapido anche prodotti critici quali gli insaccati crudi.

Il sistema BAS02 /SA è compatibile con il sistema di triturazione WK130: Questo fa sì che la qualità del prodotto lavorato aumenti notevolmente.





# TC733

## controlla la produzione degli insaccati

Mediante il comando di riempimento TC733 è possibile inserire tutti i parametri. Tale comando sostiene l'inserimento dei parametri con differenti programmi di conteggio che regolano la lunghezza e la velocità di riempimento dei salumi

Si possono utilizzare 3 differenti modi di lavorazione.

Si possono lavorare insaccati del calibro compreso tra 13 - 42mm e della lunghezza compresa tra 30 - 500 mm.

## AHL02

La linea di sospensione AHL può essere collegata al sistema BAS. Nel punto di passaggio i salumi vengono presi dalla linea di sospensione e trasportati su dei ganci. La distaza tra i ganci può essere regolata mediante un sistema ad incastro.

AHL controlla le seguenti funzioni

- └ Modalità gruppo
- └ Modalità continua

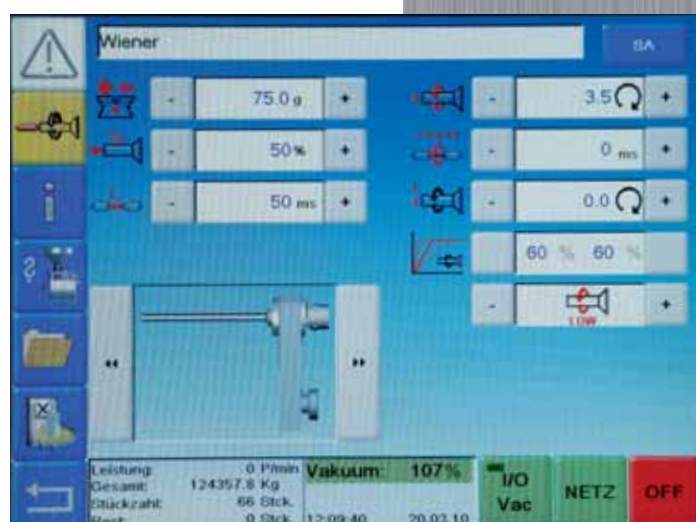
La distanza tra i ganci è regolabile.

- └ Pezzo sul primo gancio
- └ Pezzo su ciascun gancio
- └ Gruppo del gancio
- └ Gancio a vuoto
- └ Porzione vuota
- └ Corse di avviamento e di trasmissione
- └ Velocità di avviamento e di trasmissione
- └ Sistema conteggio pezzi automatico

Con il servoazionamento sulla linea di sospensione è possibile impostare le velocità di corsa mediante rampe di accelerazione anche sui prodotti delicati.

I sistemi AHL sono mobili e pertanto impiegabili in modo flessibile per svariate applicazioni.

Gli elementi elettronici di comando sono integrati nel sistema BAS e, di conseguenza, protetti in modo ottimale. L'azionamento avviene mediante un collegamento a spina impermeabile.



# Campo di applicazione



## **BAS 02 collegato al DHGA da 330mm o da 380mm**

↳ Stessa lunghezza

↳ Stesso calibro

per opzionale  
↳ Budello naturale DA2002/DAS2004

↳ Budello di collagene

↳ Budello artificiale

Ideale per la produzione di insaccati in budello naturale. Utilizzo semplice e flessibile con sistema integrato di iniezione d'acqua.

BAS02 si apre e si chiude automaticamente.

Funzione manuale del DHGA.

Per la F-Line è necessario un attorcigliatore.



## **BAS 02 collegato all'AHLo2**

↳ Stessa lunghezza

↳ Stesso calibro

↳ Insaccati appesi

per opzionale  
↳ Budello naturale DA2002/DAS2004

↳ Budello di collagene e artificiale

Adatto per tutti i tipi di budelli.

Utilizzo semplice e flessibile con sistema integrato di iniezione d'acqua.

BAS02 si apre e si chiude automaticamente.

Funzione manuale del DHGA.

La macchina richiede l'impiego dell'attorcigliatore.



## **BAS 02 /SA (semi-automatico)**

↳ Stessa lunghezza

↳ Stesso calibro

↳ Servoattorcigliatore High Speed integrato

↳ DHGA pneumatico

per opzionale  
↳ Budello naturale DA2002/DAS2004

↳ Budello di collagene e artificiale

↳ Combinabile con il tritacarne WK130

Adatto per tutti i tipi di budelli.

Consigliato per avere il massimo rendimento di attorcigliatura.

Minor tempo di messa a punto del budello.

Utilizzo semplice e flessibile con sistema integrato di iniezione d'acqua.

Adatto anche per insaccatrici nella versione "P"

La F-Line richiede l'utilizzo di un servo addizionale per il tritacarne WK130.



## **BAS 02 /SA collegata all'AHLo2**

Vedere BAS 02 /SA

↳ Funzione di sospensione addizionale

A richiesta, la posizione del gancio può essere alzata di 120 mm



# Campo di applicazione

## BAS 02 / BAS 02 SA



### BAS 02 collegato alla macchina da taglio industriale per carne

- ↳ Stessa lunghezza
- ↳ Stesso calibro
- ↳ Insaccati separati

per opzionale  
↳ Budello naturale DA2002/DAS2004  
↳ Budello di collagene

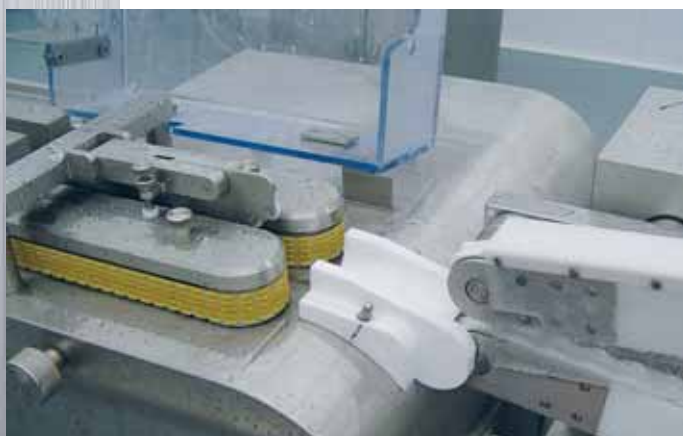
Ideale per la produzione con budelli naturali e di collagene con funzione di sezionamento (ad es. per le Breakfast sausages, salsicce da colazione, o per le Merguez, salsicce piccanti)

Utilizzo semplice e flessibile con sistema integrato di iniezione d'acqua.

- ↳ Connessione meccanica
- ↳ Alimentazione meccanica nella macchina tagliatrice
- ↳ Connessione elettronica
- ↳ Sincronizzazione digitale

Separazione di catene di salumi variabili da 1 a 10 pezzi.

Minor necessità di spazio.



### AHLo2 collegato alla pinza per clippatura budello ClipEx e alla guida a terra

Nella produzione di insaccati la pinza per clippatura budello **ClipEx** serve a chiudere i budelli sia di pecora che di maiale. L'estremità del budello naturale viene introdotta con la mano nella forchetta di centraggio e appiattita con le pinze per saldatura a temperatura pilotata. In questo modo l'estremità dell'insaccato viene separata da quella del prodotto successivo creando un punto di chiusura dall'ottimo aspetto e pronto per la vendita.

### Guida a terra

per l'inserimento universale sulle linee di sospensione di qualsiasi produttore. La pinza utilizzata per clippare i budelli può essere spostata per l'intera corsa di lavoro seguendo il movimento parallelo della catena di salumi.

Comando a pedale opzionale

