



Sistemas de picado y llenado

WK98

WK132

Datos técnicos	WK98	WK132
Diámetro disco perforado:	98 mm	130 mm
Accionamiento:	se requiere versión SA o WK	se requiere versión WK
Compatible con las s: embudidoras:	F-Line F100/103SA, F160/163SA, F-Line F190/193/200SA, F-Line F222/223SA, F260/266SA (enlace solo con sistema BAS y KAS)	F193WK, F200WK, F-Line F222WK, F223WK
Sets de corte (opcionales):	set de 4 partes Estándar o hamburguesa Set de 4 partes para separación	set de 3 partes estándar set de 4 partes para hamburguesa set de 2 o 4 partes para separación para separación
Accesorio de corte para Freeflow (opcional)	set de 3 partes Freeflow E130	
Accesorio de corte letterbox (opcional)		set de 3 partes 220 mm para letterbox
Tipo de accionamiento: (Opcional)	Global Drive (integrado en la embudidora)	
Potencia de (embudidora SA): accionamiento (WK):	4,7 kW 7,1 Kw	(embudidora WK): 7,1 Kw
Peso:	35 Kg	
Accesorios:	extractor de ejes, herramienta de cierre, eje portacuchillas, cono de llenado, prolongador de palanca acodada	
Opcional:	conexión DMFB	



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
89542 Herbrechtingen

Alemania

Teléfono: +49 7324 172 0
Fax: +49 7324 172 44

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



Uso profesional gracias a su técnica de Füllwolf innovadora

Picadoras-llenadoras WK98 y WK132 con tecnología de servomotores

Adecuado para embutidos crudos y salchichas gruesas

Producción de carne picada con técnica Freeflow

Mejora considerable del producto

Racionalización del proceso de trabajo

Regulación de velocidad variable mediante servomotores

Indicaciones SA y WK

WK98 compacta y potente



WK98



Producción racional de embutido crudo con la máxima seguridad del producto

Los sistemas de picado WK98 y WK132 de FREY está diseñado para su utilización como equipo en combinación con embutidoras al vacío FREY. Abre una nueva dimensión en la producción de embutido crudo y productos gruesos.

A través del mecanismo transportador de álabes se evacúa el producto y al mismo tiempo se alimenta de forma continua al juego de corte de la picadora. De esta forma se reducen los tiempos de producción y de maduración. Antes de entrar en el tubo de embutido, se pica el producto hasta alcanzar el tamaño de grano final. De esta forma se obtiene un producto de calidad notablemente superior en cuanto a presentación e higiene. El calentamiento y contaminación habituales durante el tiempo de inactividad se reducen. Calidad óptima del producto gracias al llenado de vacío FREY (SA o WK)

con Sistema de trituración WK98/132

Línea modular de carne picada WK98/132 + CLPS320

La Línea puede ser combinable opcionalmente con un dispensador de vaina o con bandas de retiro

- Producción de carne picada
- Máxima precisión en el porcionado y alta calidad
- Producción higiénica en conexión con el dispensador de vainas, porque el producto no es tocado.
- Corte del producto con el papel/folio
- Velocidad de la cinta regulable de forma gradual mediante control TC
- Opcional: cargador de bandejas/báscula de control/ báscula de control en línea
- Opcional: accesorio de corte para disco perforado Freeflow E130

Técnica

Se pueden utilizar juegos de cuchillas de 3, 4 ó 5 piezas con diferentes tamaños de orificio hasta un máx. de 7,8 mm. Disponibles cuchillas y discos perforados opcionales recomendados por Frey.

El control de la embutidora sincroniza el número de revoluciones de la picadora y del transportador, que pueden adaptarse fácilmente en cualquier momento. La carga uniforme de la picadora embutidora por parte del mecanismo transportador de álabes FREY hace que la presión se mantenga constante en la picadora y, por tanto, que el porcionamiento sea exacto y el rendimiento de corte del juego de corte, excelente.

Es posible apreciar visualmente la mejora de la calidad. Al final el producto es lo que importa

WK132 Picadora-llenadora de alto rendimiento

FREY
Maschinenbau



Manejo sencillo

El ajuste de la WK98 o WK132 se realiza con el control TC266 o TC733 de la embutidora. Los parámetros de la WK98 o WK132 se guardan automáticamente con el programa de embutido.

Accionamiento

El sistema de picado WK98 es compatible con las embutidoras del tipo F-Line F100/103, F160/63, F190/193/200, F222/F223, F260/F266. Se requiere un servomecanismo de torsión (SA) en la embutidora.

El sistema de picado de alto rendimiento WK132 se ha diseñado para su uso con llenadoras equipadas con accionamiento de picado (7,1 KW) F-Line F193WK, F200WK, F222WK o F223WK.

- Unidad de separación mecánica opcional con husillo; volumen de separación ajustable manualmente
- Separación mecánica para la eliminación constante y segura de cartílagos, tendones y fragmentos de hueso. Sin variaciones de presión en el sistema para una mayor precisión del porcionado
- Letterbox 220 mm opcional para porciones de mayor anchura
- Enlace opcional en combinación con BAS02/SA o KAS

Técnica de separación

Utilizando cuchillas de separación en combinación con la unidad de separación mecánica se pueden separar tendones, cartílagos y huesos.

Producción de carne picada

En combinación con CLPS, WK98/WK132 se pueden combinarse para la producción de porciones de carne picada con técnica Freeflow.

Se requiere accesorio de corte opcional Freeflow E130 o letterbox 220 mm

Producción de embutido crudo

La WK98/132 puede conectarse con todas las engrapadoras para permitir un procesamiento rápido y seguro.



WK132
Incl. letterbox +
separación



Producción de salchichas

La combinación de BAS02 /SA y WK132 ofrece la posibilidad de porcionar y torcer según la longitud y peso incluso salchichas gruesas con el máximo rendimiento. De forma opcional, la línea también puede combinarse con el sistema separador de salchichas WS420.

Producción de salchichas cocidas

El sistema WK98/132 facilita el picado fino y la evacuación del aire residual en el caso de salchichas escaldadas finas. Los poros de aire residual quedan eliminados. El aspecto de la salchicha se hace más homogéneo y liso en el corte.

Racionalización

Gracias a la integración de los procesos de embutido y picado es posible ahorrarse uno o dos pasos de trabajo. La necesidad de transporte es menor.

Manejo

El sistema de picado WK98/132 puede instalarse fácilmente en llenadoras con servoenlazador en lugar de engranaje de enlace. Se pueden utilizar sets de cuchillas de 98mm/130mm recomendados por FREY, optimizados o disponibles en el mercado.

Para la limpieza se puede desmontar por completo la WK98/132 o puede permanecer en la máquina.