

## Données techniques: Ligne K - KK 500

Capacité de la trémie:	250 litres
Capacité de remplissage max:	7.000 kg/h
Pression de poussage maxi:	20 bar
Volume maxi du piston de remplissage:	500 cm <sup>3</sup>
Cylindres:	6
Portionnement:	50-100.000 g
Voltage:	400V/50Hz
Entraînement de la pompe:	Servomoteur
Entraînement du dévouteur:	motoréducteur sur variateur
Type de commande:	TC 733
Interface WS Food Standard:	série
Puissance max:	10,9 KW
Puissance d'asiration de la pompe à vide:	40 m <sup>3</sup> /h
Poids de la machine (net)*:	1.850 kg
Vitesse portionnement maxi:	200 port/min.

Voltage spécial sur demande  
(Surpoids jusqu'à 80kg)

En option: vanne électrique pour le système sous-vide

Sous réserve de modifications techniques

Accessoires:

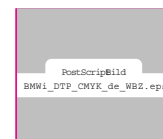
Nettoyage de la sortie, notice d'utilisation, contre-dévouteur

Cornets avec bride de Ø73  
12/24/30/42 mm

Équipement spécial

Vous pouvez nous commander des cornets spéciaux ou tout autre équipement spécial qui seront fabriqués spécialement à votre demande.

Toutes les accessoires peuvent être rangés sur le chariot-accessoires.



**Heinrich Frey  
Maschinenbau GmbH**  
Fischerstr. 20  
D-89542 Herbrechtingen  
Allemagne

Tél: +49 7324 172 0

Fax: +49 7324 172 44

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

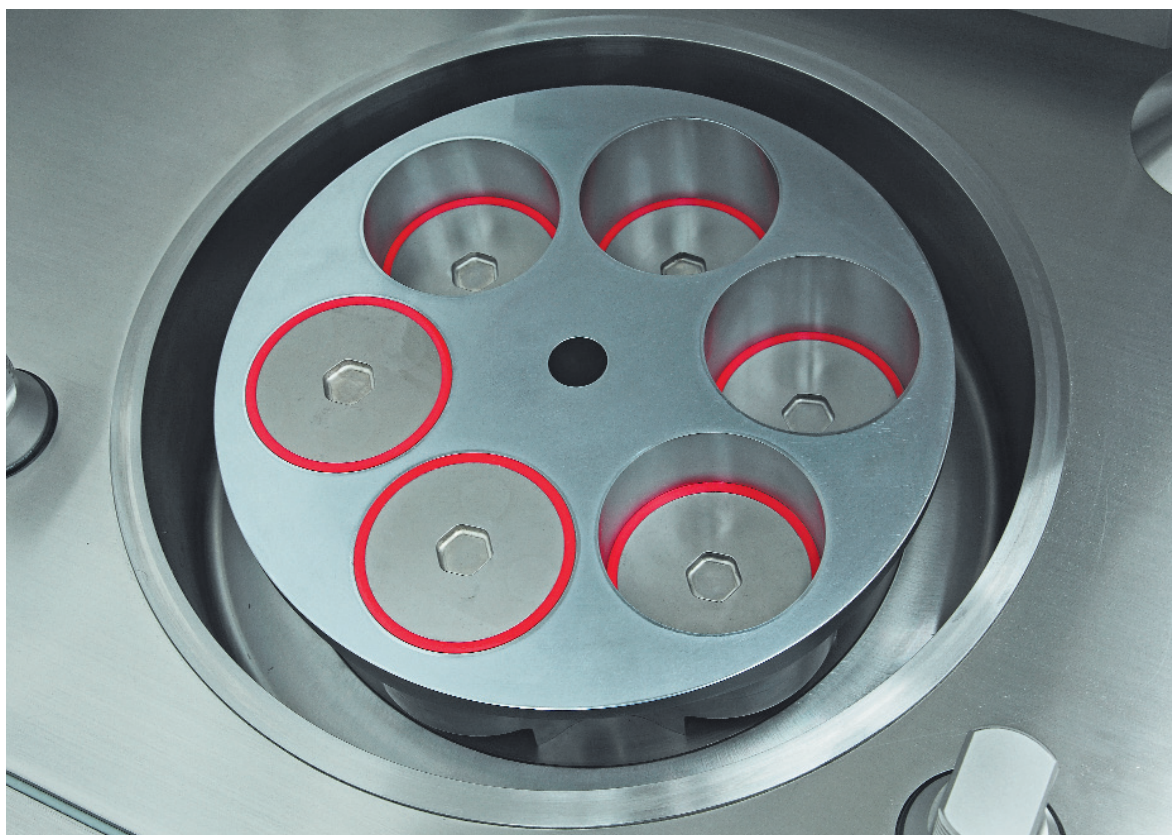
Email: [info@frey-maschinenbau.de](mailto:info@frey-maschinenbau.de)

# K-Line KK500

Poussoir à piston  
à mouvement  
continu  
pour l'industrie



# K-Line KK500 Technique innovatrice du système à rotor



## Pompe à pistons du KK500

La Ligne K travaille avec un extraordinaire système à pistons tournants. Le produit est transporté en continu par six pistons tournants depuis la trémie jusqu'à la sortie de grande dimension du couvercle.

Le système à pistons tournants de Frey est actuellement le mode de poussage ménageant le plus le produit. Le farcissage est réduit au minimum, même les produits difficiles peuvent être produits avec une qualité optimale. Le résultat est une qualité extraordinaire.

La précision de portionnement et de poids peut être ajustée de façon optimale grâce à une variation de volume réglable.

La puissance maximale de poussage de la Ligne K- KK500 est d'au maximum 7.000 kg/h, la pression de poussage est d'au maximum 20 bars.

## Flexibilité

est actuellement un mot important. Aujourd'hui le client veut choisir entre différents produits. Avec la Ligne K - KK500 vous êtes bien préparé pour l'avenir. Le système par rotor de FREY garantit un traitement qui ménage le produit. Indépendamment de la qualité de chair, vous pouvez produire toute sorte de saucisse (chaude, liquide, avec marquant, crue congelée) en obtenant une très haute qualité de vos produits. KK500 est spécialement conçu pour la fabrication de produits avec des grands morceaux.

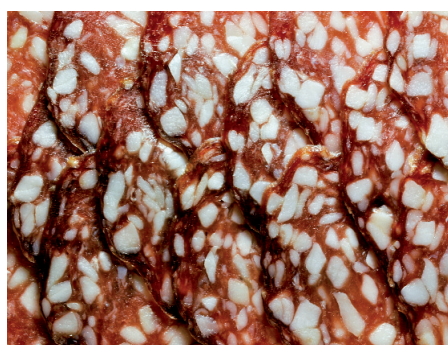
## Utilisation ergonomique

La zone d'utilisation a été conçue en optimisant le confort de l'utilisateur. La fenêtre de vide est à hauteur des yeux, dans la zone de travail. Indication digitale du niveau de remplissage du couvercle à vide.

# Avantages évidents pour utilisateurs du KK500



- ✓ Meilleure qualité de produit grâce au système à pistons tournants de FREY.
- ✓ Standard hygiénique des plus élevé, pas de vis ou s'aspérités dans la zone alimentaire.
- ✓ Meilleure rendu du produit sans farçissage avec une grande productivité.
- ✓ Poussage et portionnement de morceaux de viande entiers.
- ✓ Remplissage de produits sensibles en ménageant le produit et en préservant la structure.
- ✓ Peu de travaux d'entretien grâce au servomoteur.
- ✓ Changement de production simple et rapide.
- ✓ Niveau de bruit plus faible grâce à l'emploi du servomoteur.
- ✓ Faible consommation de courant grâce à une technique de contrôle automatique des plus moderne
- ✓ Nettoyage simple du système de vide
- ✓ Plusieurs possibilités de combinaison en



# Technique d'entraînement de l'avenir

## Entraînement Servo avec régulateur de positionnement

L'entraînement Servo avec régulateur de positionnement est orienté vers l'avenir. Ce type d'entraînement se distingue par un grand couple et une temps de réponse rapide. L'accélération du système par rotor au démarrage et l'arrêt peut être réglée indépendamment.

L'unité de remplissage est entraînée par un Servomoteur indépendant, commandée par ordinateur relié au système par rotor. Ainsi la rotation peut être adapté aux produits et la vitesse de remplissage.

Le niveau sonore de la machine est extrêmement bas. Grâce au haut rendement, F-LINE a besoin de très peu d'énergie. En considérant la hausse des prix de l'énergie, une consommation d'énergie minimale devient de plus en plus importante.

Cette technique d'entraînement résiste à l'usure et demande peu d'entretien car peu de pièces mécaniques sont utilisées.

Connexion simple et sûre de toute sorte d'appareils adaptables à un endroit protégé des chocs. La fiabilité du processus est assurée par la commande digitale et la communication entre la commande du poussoir TC733 et les appareils adaptables équipés du système CAN-Bus.

## Appareils adaptables

L'utilisation de la Ligne K - KK500 est très flexible par exemple, des clippeuses semi- ou entièrement automatiques peuvent être adaptées.

Avec le système de torsadage à courroie BAS02 et la ligne d'accrochage AHL02 la production des saucisses peut être augmentée considérablement.

## Nettoyage et hygiène

Un nettoyage facile est la base pour des conditions d'hygiène pour la fabrication de saucisses. C'est la raison pour laquelle les poussoirs FREY sont construits avec des surfaces lisses. La ligne K - KK500 correspond aux recommandations CE. Le châssis de la machine est construit entièrement en acier inoxydable.

Un démontage facile et un nettoyage automatique sont des conditions idéales pour un nettoyage facile.



# Puissant, pratique et conforme au standard CE

## Groupes d'utilisateurs de la Ligne K - KK500:

- ✓ Producteurs de saucisse crue séchée à l'air libre
- ✓ Producteurs de grosses quantités avec grande productivité sans farçissage
- ✓ Utilisateurs de la ligne de clippage entièrement automatisée.
- ✓ Production de jambon
- ✓ Production de produits semi-cru et cru
- ✓ Producteur de produits d'aliments préparés et de plats préparés
- ✓ Utilisateurs d'appareils adaptables avec grosses demandes au production



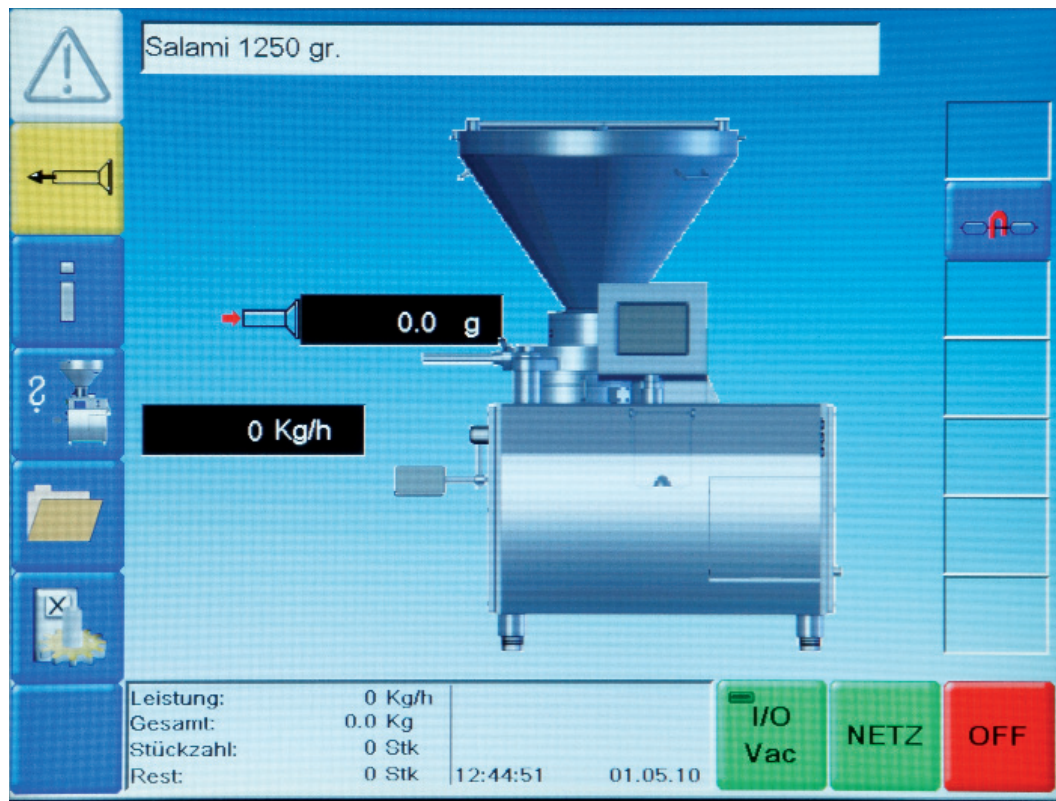
### Élévateur

Ligne K- KK500 est livré avec un élévateur pour les bacs européen d'une capacité de 200 litres. L'unité de remplissage, qui est réglée par le volume d'extraction et le guidage de la viande dans la trémie assurent un remplissage continu des cylindres. Une vidage entier de la machine et un changement rapide de production est possible.

### Trémie

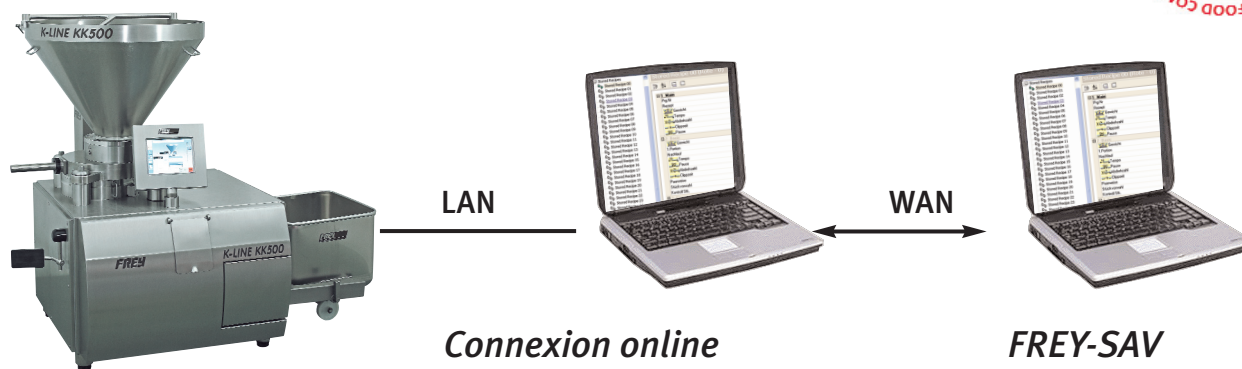
Ligne K- KK500 est équipée d'une trémie de 250 litres chargée par un élévateur. Pour le nettoyage, le marche-pied adapté peut être escamoté. La trémie et le couvercle sont ouverts et fermés hydrauliquement.

# Commande PC TC 733, utilisation avec écran tactile



La commande de poussoir ultime avec de multiples possibilités, consiste en un PC industriel et un écran tactile sur l'avant du poussoir.

- Hardware robuste
- PC industriel, 733 MHz avec écran tactile ergonomique de 12"
- Interface: CF Card, USB, Ethernet 10/100 Mbps
- Connexion en ligne avec votre PC de bureau par TCP/IP
- Software performant pour le poussoir sans limite de possibilités
- Journal des processus de poussage et des erreurs
- La ligne K en connexion avec la commande TC733 sont conformes au nouveau standard BDE WS Food



TC 733 offre une diversité de fonctions inimitable.

## Résumé des fonctions:

- ✓ **Le poids**  
Le poids peut être sélectionné entre 5 et 10.000 gr. (de 50 - 999,9 g au pas de 0,1 g)
- ✓ **Temps de clippage**
- ✓ **Préselection du temps de pause pour portionnement**
- ✓ **Normal et en continu**
- ✓ **Programmes avec table des matières**
- ✓ **Programmes pour saucisse cuite**
- ✓ **Programmes de service après-vente**
- ✓ **Programmes d'entraînement et diagnostics**
- ✓ **Compteur de quantité et de pièces, pré-sélection de pièces**
- ✓ **Retardement et avance du torsadeur**
- ✓ **Compensation de poids de la 1ère portion**
- ✓ **Contrôle de vitesse à réglage continu pendant le travail**
- ✓ **Réglage du vide digital**  
En option: soupape électrique de vide pour l'arrêt et nettoyage automatique de la pompe à vide
- ✓ **Réglage automatique de la pression et du couple**
- ✓ **Commande d'impulsions électronique pour les clippeuses automatiques**
- ✓ **Détente / mécanisme de réaspiration**
- ✓ **Commande de la Ligne CL et CLPS**
- ✓ **Commande du convoyeur de fromage DMFB90**
- ✓ **Choix de différentes langues**
- ✓ **Implantations différentes à ajuster**
- ✓ **Administration de programmes avec codes de protection d'accès**
- ✓ **Actualisation du software par stick USB**
- ✓ **Interface: USB, Ethernet 10/100 Mbps**
- ✓ **Connexion en ligne avec votre PC de bureau par TCP/IP**
- ✓ **Visualisation du processus de torsadage**
- ✓ **Journal des processus de poussage et des erreurs**

## Interface/Connexion

Les poussoirs sont intégrés au réseau de la société et connectés avec le bureau. Le travail aux stations de poussage peut être contrôlé. La connexion est faite par le software Freeware VNC qui offre une grande diversité de fonctions par télécommande. Le réglage des poussoirs peut être fait au bureau. Charger et enregistrer des programmes. Seule l'arrêt et le démarrage du poussoir doivent être faits par le levier de commande.

