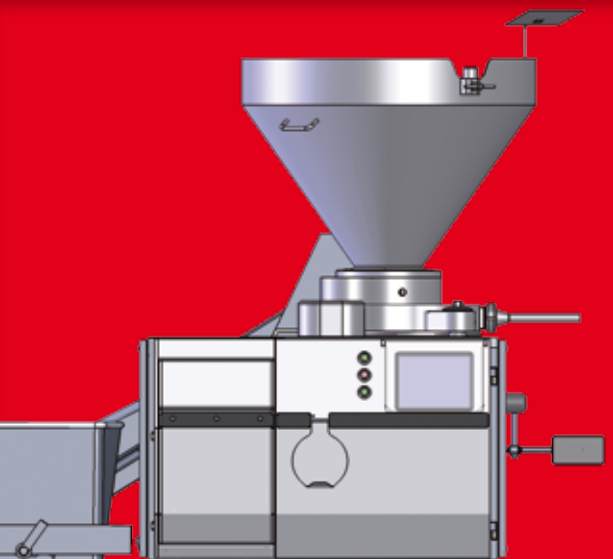
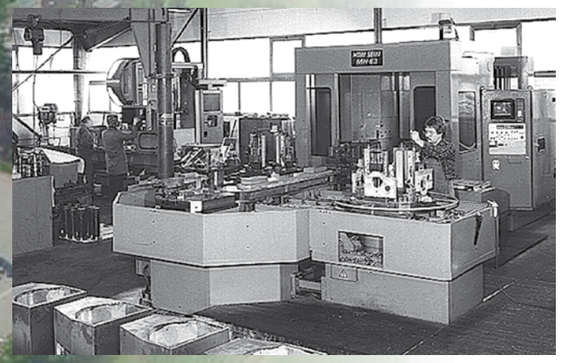
FREY
Maschinenbau



Специалист по наполнительной технике

Вакуумные наполнители
Поршневые наполнители
Сосисочные линии
Линии для полуфабрикатов

Традиция с будущим



История фирмы

1946 Основание компании Frey как производителя маслобоек

1948 Производство первой электрической гидравлической наполнительной машины с бесступенчатым регулированием скорости

1950 Переезд в новый производственный цех в Herbrechtingen-Bolheim

1962 Постоянный рост требует дополнительного офисного здания

1966 Разработка первой перекручивающее-порционирующей машины только с одной подвижной частью Награждение компании в IHM München

1967 Строительство нового производственного цеха

1982 Внедрение полностью электронного управления шприцом

1983 Для работы станков с ЧПУ создание нового производственного цеха

1986 Старт серийного производства вакуумных шприцов наполнителей и очередное расширение производственных площадей

1987 Реорганизация в сегодняшнее Frey Maschinenbau GmbH

1996 Введение новых автоматических производственных машин

2002 Новый склад, в том числе отдел продаж запчастей и социальные помещения

2003 Строительство здания для исследований и разработок, в том числе Техникума

2005 Внедрение нового поколения управления с сенсорной панелью

2007 Введение на рынок C-Line линий для производства полуфабрикатов

2013 Презентация на рынке ротационной поршневой системы KK500

Корни нашей компании, которая уже в третьем поколении является семейным бизнесом, лежат в Баден-Вюртемберге. Это регион напряженной работы всегда связанный с теплотой и искренностью.

Поэтому культура нашей компании и наши требования основываются на нас самих. Т.к. только предприятие, которое постоянно ставит самому себе требования и растет вместе со своими задачами, может в долгосрочной перспективе оставаться на рынке и предлагать своим клиентам максимальную выгоду.

Наша мотивация в том, чтобы всегда найти идеальное решение Ваших задач. Мы работаем для будущего, поэтому постоянно развиваемся. Начиная с квалификации сотрудников, инвестиций в современное оборудование, поддержку приложений и заканчивая созданием новых наполнительных машин.

Качество – сделано FREY

Одним из наших принципов является предоставление нашим клиентам товаров с длительным сроком использования, которые отвечают самым высоким стандартам качества. Это одна из причин, почему мы полагаемся на мощности нашего производства и изготовливаем почти все части наших наполнительных машин.

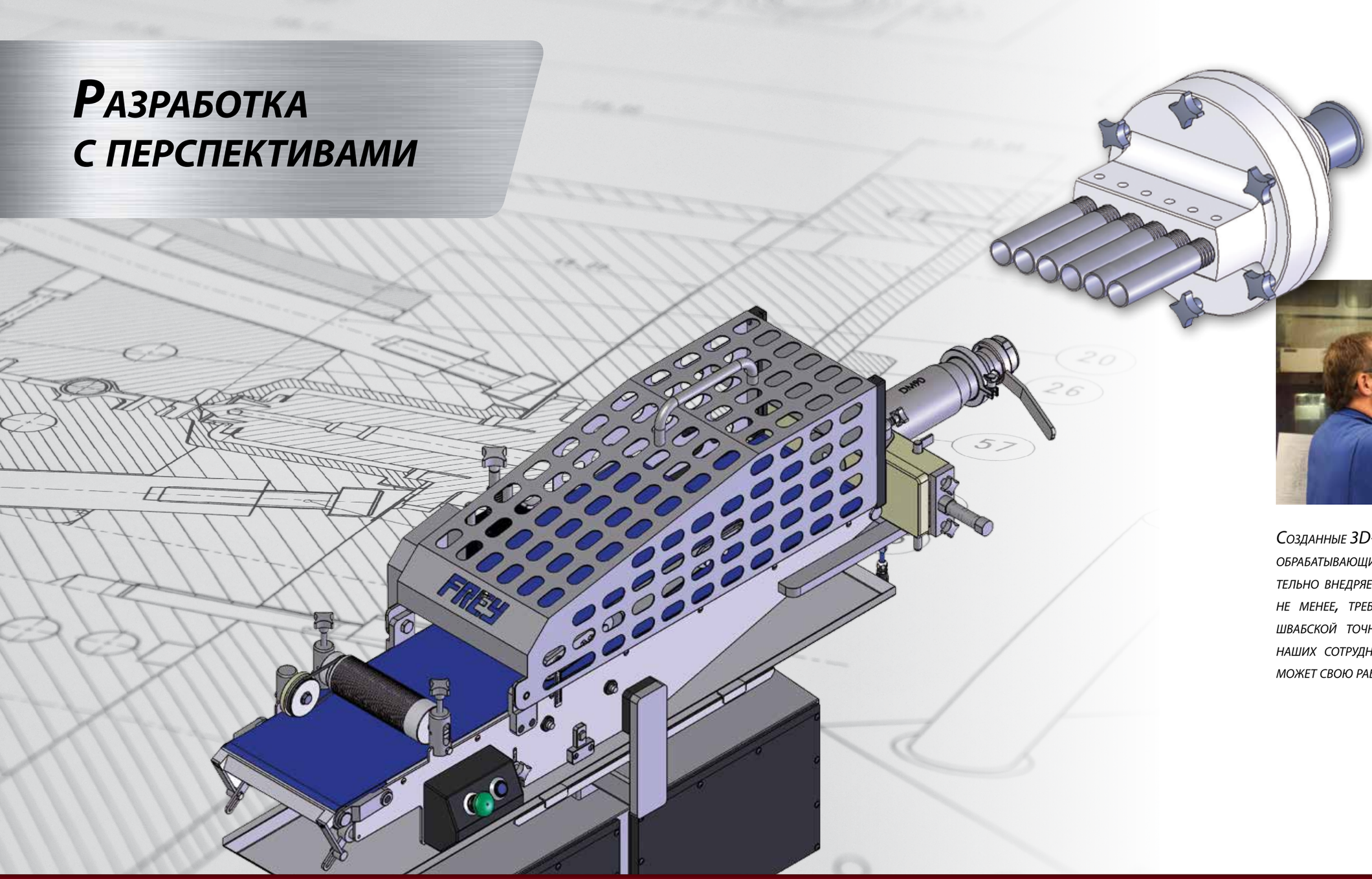
Преимуществом метода такого производства в том, что мы избегаем ненужных транспортных путей и обеспечиваем надежность производства.

Для нас клиент является центральной персоной- часть нашей философии с момента создания компании. Это отношение начинается с консультаций о выборе правильной машины, продолжается через собственную поставку и монтаж на производстве нашими собственными опытными специалистами и распространяется до быстрой поставки запасных частей.

Мы гарантируем нашим клиентам всегда отличный сервис, даже после десятилетий эксплуатации наших машин.

Само собой разумеется, что мы прислушиваемся к любым пожеланиям заказчиков, осуществляем их на предприятии или в нашем испытательном центре. Здесь мы проверяем лучшие решения для новых устройств и машин и обучаем своих сотрудников. Через известные нормы DIN ISO наша система управления обеспечивает постоянно высокое, подтвержденное документами качество.

Разработка с перспективами



Созданные 3D-модели загружаются напрямую в наши обрабатывающие центры. Здесь мы также последовательно внедряем новейшие методы производства. Тем не менее, требуется личное применение знаменитой швабской точности наряду с многолетним опытом наших сотрудников, т.к. машина самостоятельно не может свою работу и точность перенести на детали.

Вначале стоит идея. Видение того, каким должен стать товарный продукт. Напряженная задача для Вас, как заказчика и для нас. Мы постоянно прислушиваемся к рынку, чтобы дальше развивать наши машины, также вместе с нашими заказчиками. Принцип изготовления наших машин прост и убедителен – лучшее качество во всех случаях.

Вот почему мы используем только новейшие 3D САПР на современных компьютерах. Потому что даже в области разработки и на этапе изготовления, создаются основы успешного продукта. Мы опираемся не только на наши более чем 60 лет успешного опыта, но, прежде всего, на наших квалифицированных сотрудников с твердым знанием техники для ориентированных на пользователя решений.

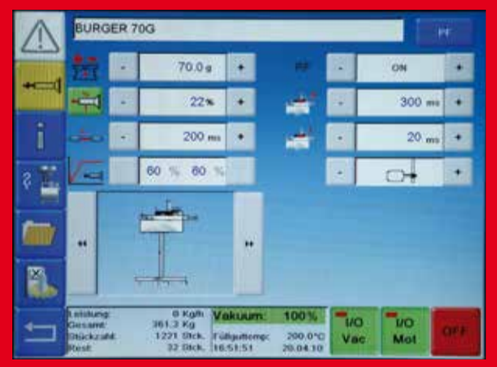
У нас все машины должны „работать“ сначала виртуально. Таким образом, можно уже с первого прототипа смоделировать определенные условия работы узлов, выявить слабые места и выполнить оптимизацию. Это один из шагов, с помощью которых мы можем гарантировать высокий стандарт качества.

У нас только равенство

- Фаршевые насосы большого размера гарантируют лучшее качество продукта
- Прочная конструкция обеспечивает соблюдение самых высоких стандартов гигиены
- Мощность прямого наполнения до 11.000 кг/час.
- Технология сервопривода снижает затраты на обслуживание к минимуму
- Высокая гибкость благодаря быстрой и простой смене сортов
- Высочайшая точность порционирования даже после большого количества наполненного продукта
- Современнейшая техника регулирования облегчает однозначное снижение энергозатрат
- Приводная сервотехника обеспечивает низкий уровень шума
- Конструктивное исполнение гарантирует простейшую чистку всей вакуумной системы
- Разнообразные возможности комбинаций с приставками и дополнительными устройствами C-Line

Применение шприцов F-Line обеспечивает выполнение всех требований широкой области применения. Это начинается с маленьких выработок, решений для средних производств и доходит до работы с автоматическими клисаторами. Мы предлагаем идеальные решения даже тогда, когда требуется высочайшая точность порционирования и большой тоннаж выпускаемой продукции.

Вакуумные шприцы-наполнители обеспечивают производительность до 11.000 кг/час, достигают давления наполнения до 60 бар и могут делать до 66.000 порций в час. Плазменное покрытие наряду с единственной системой Peek-Cam-System, разработанной нами, уменьшают износ до минимума однозначно повышая срок службы.



Краткая характеристика

- IИнтуитивно понятные сенсорное управление и контроль движения
- Интерфейс: CF-карта, USB и Ethernet 10/100 Мбит
- Интернет подключение к офисному ПК через TCP/ IP
- Мощное программное обеспечение наполнителя
- Журнал процесса наполнения и ошибок
- В сочетании с TC 226/733 выполнение стандартов BDE WS Food

Лучше довести до серии

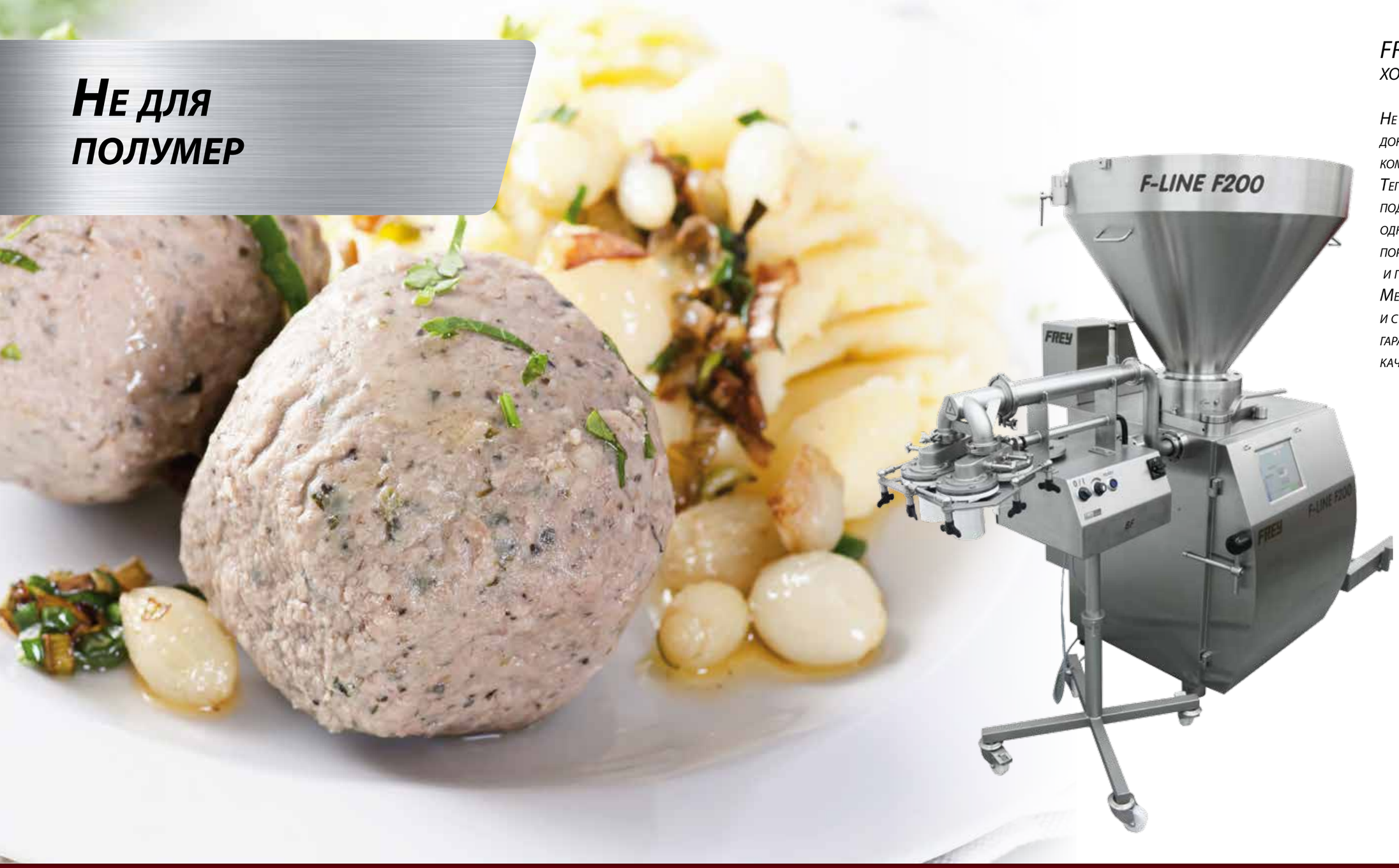
Дополнительное увеличение эффективности производственного процесса обеспечивается применением навешивающей линии AHL. Соединение с BAS-системой обеспечивает надежное перемещение сосисок на крюки. Благодаря сервоприводу скорость посредством оптимизации ускорения можно подобрать для очень нежных продуктов.

Оптимальное сосисочное производство наряду с постоянным, равным весом и длиной порций – желание, которое мы можем выполнить с нашими BAS-системами. Одновременно достигается высокая эффективность работы наполнительной станции. Колебания калибров выравниваются синхронизированной работой сервоприводов. Управление осуществляется централизованно с пульта шприца. Обрабатываются калибры 13 - 42 мм и длинами 30 – 500 мм.

Все BAS-системы мобильны и выполнены из нержавеющей стали. Тем самым достигаются высочайшие стандарты гигиены и работы по очистке сводятся к минимуму. Критичные сами по себе продукты, как, например, сырокопченые колбасы могут быть наполнены быстро и уверенно. Дополнительное оснащение позволяет повысить эффективность и автоматизацию.

Конечно, навешивающие линии являются передвижными и позволяют переходить к следующим производственным этапам. Изменяемое количество крюков до 120 облегчает работу с любыми сортами. В соединении с BAS-системой Можно достигнуть производительности до 900 шт./мин.

Не для полумер



FREY – больше чем хорошо, просто лучше

Не просто фраза, мы готовы доказать. Поэтому мы создали компоненты C-LINE-форм. Теперь возможно мясо или подобные мясным продукты одновременно дозировать, порционировать, разделять и производить отдельные порции. Методы работы как с низким, так и с высоким давлением гарантируют уникальные качества продукта.

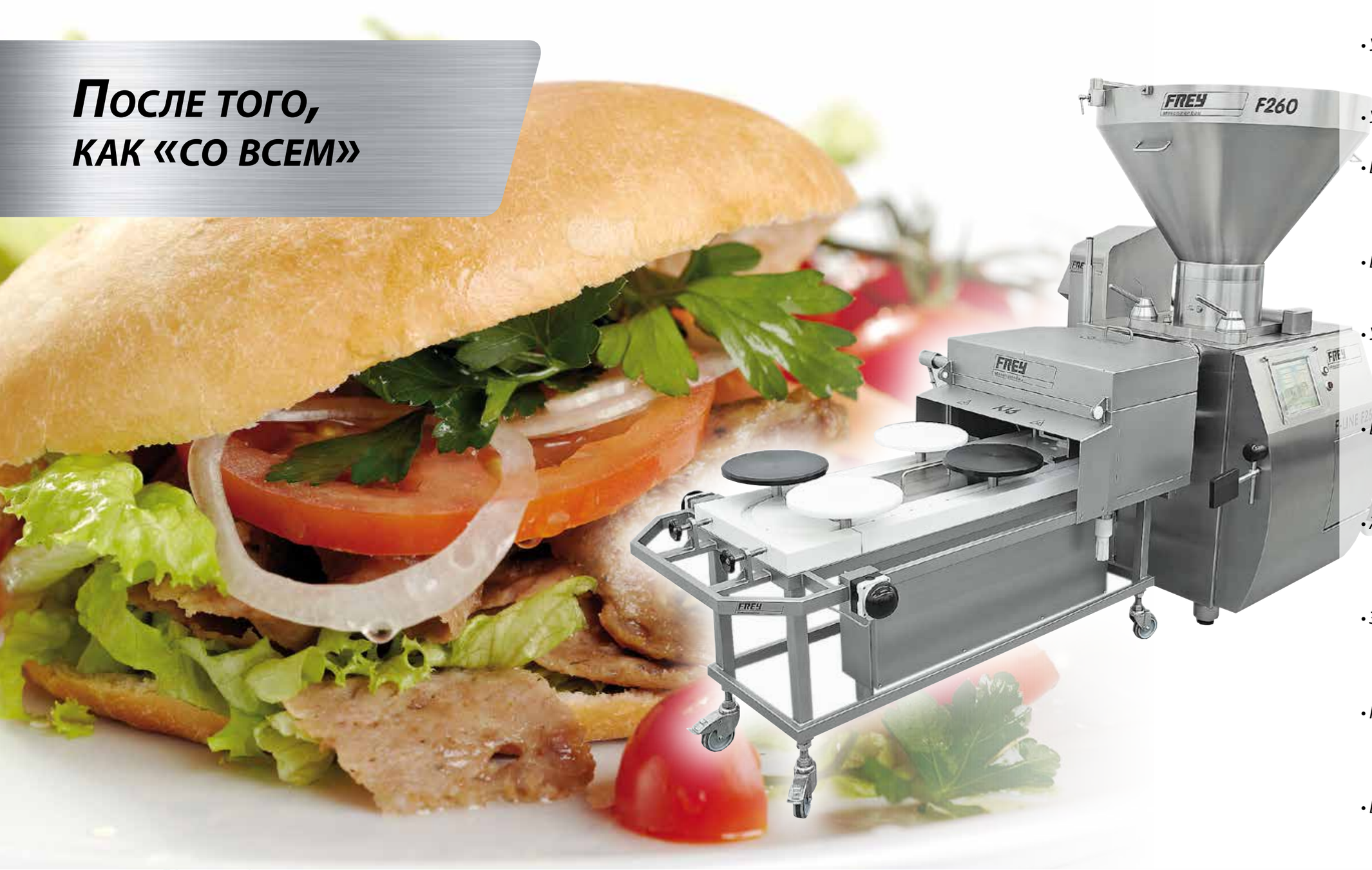
Добро пожаловать в мир FREY-C-Line-систем. С нашими машинами мы отвечаем всем требованиям в производстве удобных продуктов питания. Совершенно сформованные фрикадельки или мясные шарики „как у мамы“, с нашей системой формовки шариков не проблема и при объеме до 600 порций в минуту. Формующие или наполнительные головки расширяют область применения.

Будь то сладости, сырные продукты или суши, возможности применения практически не ограничены. Безупречные гамбургерные шайбы производятся нашими формующими наполнительными машинами, по желанию с созданием также и поверхностной структуры.
Продукты по-домашнему более популярны у конечного потребителя. Наши системы позволяют безопасно и эффективно производить даже самые сложные изделия.

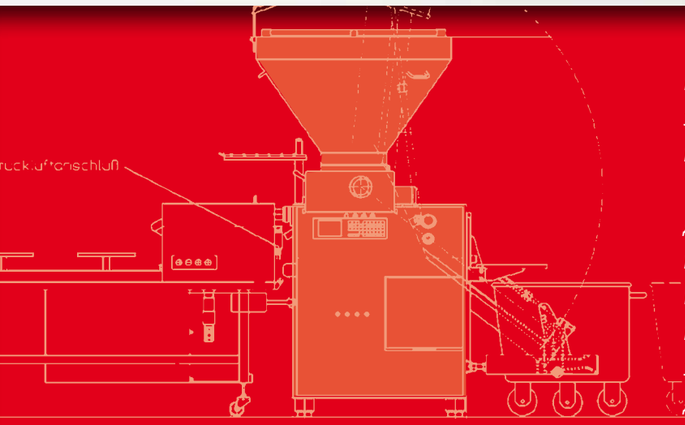
Давление формования регулируется, срок годности продукта увеличивается. Преимущества, которые дают нашим клиентам большую ценность и создание уникальных конкурентных преимуществ.

Оптимальная стабильность формы, поддержание структуры продукта, безупречный внешний вид и прекрасная подготовка к дальнейшим этапам обработки, гарантированы с нашими системами C-линий.

После того, как «со всем»



- Увеличение производственных мощностей
- Уменьшение персонала
- Быстрый процесс переработки уменьшает нежелательный нагрев продукта
- Вакуумная формовка гарантирует стабильную связь шайб и ломтиков
- Увеличение сроков хранения путем уменьшения воздуха в продукте вакуумной системой
- Возможность программирования позволяет быстро и просто сменять формы и размеры
- Желаемое количество рубленного мяса достигается вводом веса на пульте управления
- Эргономичное рабочее место гарантирует безопасную и быструю дальнейшую переработку
- Простое удаление шайб благодаря переменно работающему ножу в направлении реза
- Быстрая загрузка машины посредством встроенного загрузочного лифта



Проще и экономнее по времени не бывает. Сырье загружается в бункер. После нажатия на кнопку кебаб-шайбы будут наполнены и сформованы. Точные до грамма и воспроизводимые. Без дальнейшей ручной переработки кебаб-шайбы перерабатываются непосредственно здесь.

Выгода для Вас в меньшей ручной обработке, это гарантирует соблюдение правил гигиены, повышает эффективность производственного процесса и создает более высокую безопасность труда работников.

Краткая характеристика KL6/260

- 6 загрузочных станций = 2 рабочих места, чтобы забирать кебаб-шайбы
- Установка диаметров от ок.100-300 мм и высоты 10 - 50 мм, в зависимости от диаметра
- Производительность: примерно каждые 2 секунды одна шайба весом ок.500 грамм
- Программное управление на 99 программ

Все идет к наполнению

Методика управления непрерывным перекрестным процессом может быть оптимально установлена на каждый продукт и вес. Эффект перетирания значительно снижается, тем самым достигается прекрасный рисунок на срезе. Простой демонтаж и автоматическая чистка уменьшают обслуживание

Поршневые шприцы от маленькой партии до промышленного производства. С поршневыми шприцами Frey можно покрыть все области применения. Для маленьких объемов чаще запрашивают OSCAR. Компактный в исполнении, простой в использовании, но сильный по мощности.

Увеличенными моделями являются наши 30 литровые наполнительные автоматы. Благодаря оптимизированному процессу наполнения могу перерабатываться все виды колбас. При этом сырье наполняется нежно, даже на грубых фаршах получается красивый рисунок колбас.

Особенная конструкция облегчает немедленную повторную загрузку, поскольку остаток продукта минимален.

С помощью специальных цевок можно наполнять деликатесы. Эти наполнительные автоматы выделяются высоким сроком службы при низкой стоимости сервисного обслуживания и выполняют все требования по технике безопасности и гигиене норм CE.

Промышленное применение требует особых решений. Эти требования мы выполняем с поршневыми шприцами K-Line. Непрерывно работающая перекрестная поршневая система с 6 подвижными поршнями гарантирует особенно нежную переработку продукта. Вне зависимости от сырья, все сорта могут быть переработаны.

Мощность наполнения до 7000 кг и 12.000 порций в час обеспечивают эффективный производственный процесс.

FREY во всем мире как дома

Близость к клиентам является одним из главных приоритетов в FREY. Прямой контакт и постоянная связь с нашими клиентами являются нашей первоочередной задачей. Мы всегда к Вашим услугам с первоклассным и быстрым сервисом. Национальным и международным – практически в любом месте на земле. Это обеспечивается за счет нашей глобальной сервисной службы и сети продаж. Во всем мире быть как дома и говорить на языке пользователя - это наше понимание близости к клиенту.

Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
D-89542 Herbrechtingen

Телефон: +49 7324 172 0
Факс: +49 7324 172 44

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