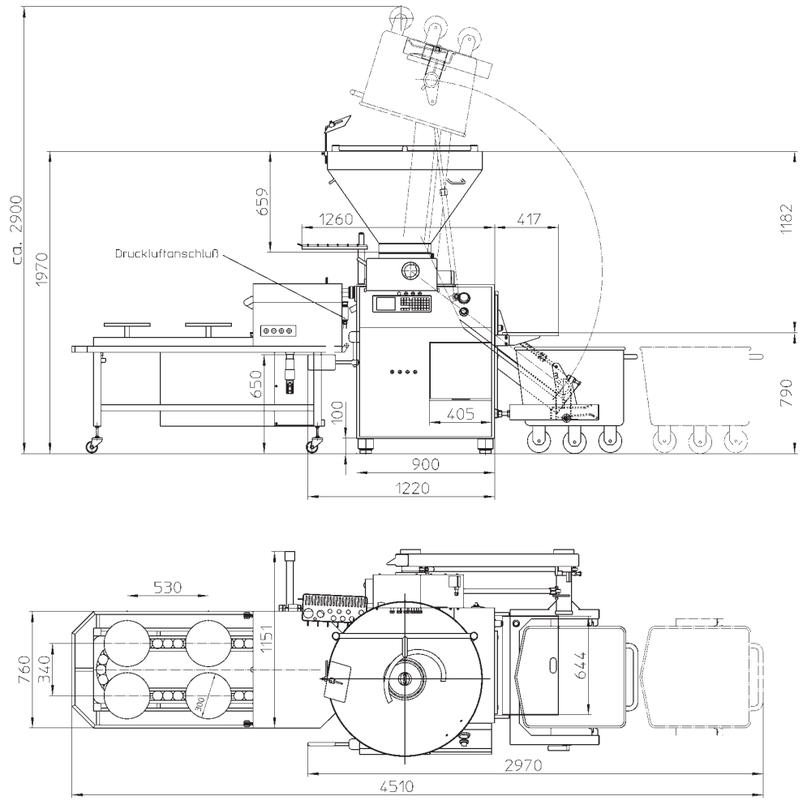
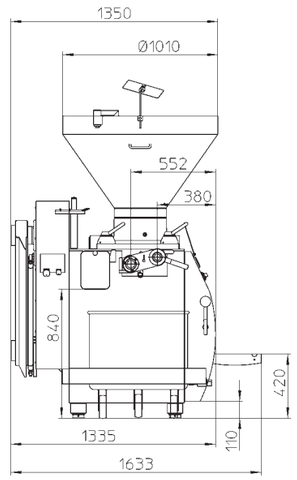




Dati tecnici KL6/260

6 Stazioni di carico = 2 postazioni di lavoro
per la rimozione dei dischi
Impostabile per diametro tra 100-300mm ca. e
altezza tra 10 - 50 mm, a seconda del diametro
Rendimento: ogni 2 sec. ca. un disco del peso di
ca. 500 Gramm
Controllo mediante programma per
99 programmi

Dispositivo di taglio
Tipo di corrente/ tensione 400 V / 50 Hz
Potenza totale allacciata 16 KW
Aria compressa oliata secondo
DIN ISO 8573-11, Richiesta classe 5
Pressione di esercizio min.: 6-7 bar
Consumo d'aria: 5.600 l/h
Tubo di collegamento: D 10 mm

Utilizzare un'unità del filtro in grado di separare
impurità fino a 0,040 mm.

Pesi:

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
Email: info@frey-maschinenbau.de

Linea kebab

KL6/260 nella pratica

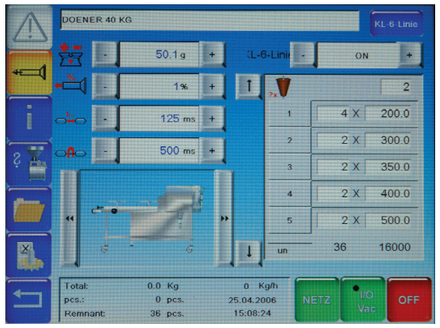
FREY Maschinenbau

Kebap-Linie KL6/260

La linea kebab KL6/260 costituisce un'ottima dotazione per i produttori di kebab. Basta infatti inserire l'impasto nella tramoggia della macchina e premere un tasto con il dito per avere dei dischi di carne già pronti. I dischi a peso controllato possono essere inseriti immediatamente senza richiedere ulteriori lavorazioni sullo spiedo del kebab.
Per motivi igienici la carne deve essere lavorata a freddo. Tuttavia, la lavorazione a mano comporta spesso problemi alle articolazioni dei lavoratori. La linea kebab permette quindi di aumentare la produzione di

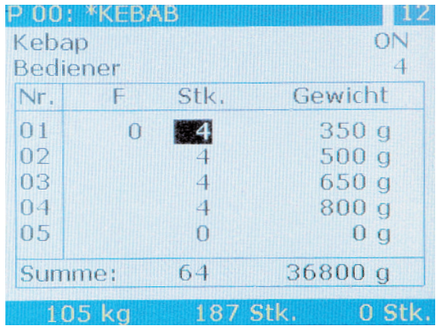
Grazie alla possibilità di programmazione è possibile determinare individualmente forma e dimensione del proprio spiedo del kebab. Il modello KL6/260 permette anche di scegliere, a seconda del numero dei lavoratori sulla stazione operativa, un numero di dischi tra 1-4 dischi per ciclo.

Lo spessore dei dischi può essere



Come pompa di alimentazione si consiglia l'utilizzo della versione F-LINE F260. Questa pompa è in grado di offrire una buona capacità di riempimento, ottenendo il totale rendimento del dispositivo addizionale KL6.

La macchina riempitrice è disponibile con il comando TC733 e display Touch Screen.



Particolarmente importante nell'inserimento della linea kebab è la suddivisione del lavoro. I collaboratori dovrebbero solamente rimuovere i dischi dalla stazione operativa e
metterla sullo spiedo. I dischi di carne devono essere lavorati da altri lavoratori. In questo modo è possibile raggiungere un ottimo gettito produttivo per quanto concerne la linea

Vantaggi evidenti per l'utilizzatore

Aumento della capacità produttiva e conseguente riduzione del personale.

Rapida lavorazione per un riscaldamento minimo del prodotto

Il vuoto permette una miglior compattezza dei dischi e dello spiedo

Maggior consistenza del prodotto grazie al sottovuoto che elimina l'aria restante.

Programmazione di una sostituzione più rapida e semplice dello spiedo e delle sue dimensioni

Definizione esatta della parte di carne tritata mediante l'inserimento del peso nel comando.

Massimi standard igienici

Stazione di lavoro gradevole ed ergonomica

Semplice rimozione dei dischi mediante il dispositivo di taglio.

Alimentazione della macchina con dispositivo di sollevamento integrato.

Semplice rimozione dei dischi con coltello con lama tagliente sui due lati