



# Волчковая система **WK98** **WK132**

Технические данные:	WK98	WK132
Диаметр решеток:	98 mm	130 mm
Привод:	SA или WK исполнение требуется	WK исполнение требуется
Совместимо шприцами:	F-Line F100/103SA, F160/163SA, F-Line F190/193/200SA F-Line F222/223SA, F260/266SA (Перекручивание только при стыковке с BAS или KAS)	F-Line F193WK, F200WK F-Line F222WK, F223WK
Реж.комплекты (опция):	4-предмета комплект Стандарт или Гамбургер	3-предмета комплект стандарт 4-предмета комплект для Гамбургеров
	4-предмета комплект для сепарирования	2 или 4-предмета комплект для сепарирования
Реж.комплект для фарша своб.потока (опционально) режущий комплект широкий (опция)	3-предмета комплект своб.потока E130	3-предмета комплект 220 мм для широкого формата
Вид привода: (Опционально)	Global Drive (встроено в шприц)	
Мощность привода (шприц SA):	4,7 кВт	
	(шприц WK): 7,1 кВт	(шприц WK): 7,1 кВт
Вес:	35 кг	
Комплектующие:	Выниматель ротора, Инструмент закрывания, Цапфа ножей, Конус, Удлинение нажимн.планки	
Опция:	Подключение DMFB	



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20  
89542 Herbrechtingen

Germany

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

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



Профессиональное применение благодаря инновационной технике  
Волчковые приставки WK98 и WK132 с сервоприводом Используется при  
производстве структурных и грубых сортов колбас  
Производство рубленого мяса с системой свободного потока  
Значительное улучшение качества продукции  
Рационализация производственного процесса  
Изменение скорости вращения ножей благодаря сервоприводу шприца  
Исполнение SA и WK

## WK98 компактность и МОЩНОСТЬ



WK98



Рациональное производство сырокопченых колбас при высочайшей безопасности продукта

Волчковые системы WK98 и WK132 от FREY сконструированы для использования как приставки к вакуумным наполнителям FREY. Открываются новые возможности при производстве структурных и грубых колбас. Благодаря фаршевому насосу FREY роторно-лопастного типа продукт перемещается и одновременно постоянно подается на режущий комплект волчковой головки. Тем самым сокращается процесс созревания и время производства. Перед входом в наполнительную цевку продукт измельчается до конечной зернистости. Тем самым достигается однозначно высокое качество продукта на срезе продукции и гигиена. Обычные нагрев и обсеменение во время простоя уменьшаются. Оптимальное качество продукции благодаря шприцу FREY в исполнении SA или WK с волчковой системой WK98/132.

### Модульная линия WK98/132 + CLPS320 для рубленого фарша

Опционально линия может быть скомбинирована магазином для подложек (емкостей) продукции или отводящими транспортерами.

- Автоматизированное производство рубленого фарша
- Высочайшая точность порционирования и качество
- Гигиеничное производство в комбинации с магазином емкостей, т.к. продукта никто не касается.
- I Отрезание продукта с бумагой/пленкой
- Скорость транспортера регулируется бесступенчато Управлением ТС
- Опционально: Установщик емкостей/Контрольные весы/Чеквейер в линии
- Опционально: Режущий набор с шайбой E130 для свободного потока

#### Техника

Могут применяться 3-, 4- или 5-предметный режущий комплект с отверстиями решеток до макс. 7,8 мм. Опционально предлагаются рекомендуемые от Frey ножи и решетки.

Скорость вращения ножей волчка и ротора фаршевого насоса синхронизируются пультом управления шприца и могут быть в любой момент скорректированы. Постоянная загрузка режущего комплекта волчка продуктом благодаря роторно-лопастной системе Frey обеспечивает постоянное соотношение давления в волчке и тем самым обеспечивает точное порционирование и превосходную производительность резания ножевым комплектом. Отмечается однозначное улучшение качества продукции. В результате продукция стоит того!

#### Рационализация

Интеграция процессов наполнения и измельчения позволяют экономить на двух рабочих процессах. Пути движения продукта сокращаются.

#### Использование

Волчковая система WK98/132 просто монтируется на шприц с сервоприводом SA вместо переключателя. Могут применяться по рекомендациям FREY, оптимизированные или обычные режущие комплекты 98mm/130mm.

Для простой очистки WK98/132 можно полностью демонтировать или оставить на шприце.

## WK132 волчковая головка для повышенной мощности

**FREY**  
Maschinenbau



#### Простое использование

Настройка WK98 или WK132 выполняется на Управлении TC266 или TC733 шприца. Параметры WK98 или WK132 автоматически сохраняет программа управления.

#### Привод

Волчковая система WK98 совместима со шприцами F-Line F100/103, F160/163, F190/193/200, F222/F223 F260/266 (требуется привод SA в шприце (4,7 кВт).

Волчковая система WK132 для повышенной мощности разработана для применения со шприцами F-Line F193WK, F200WK, F222WK или F223WK, оснащенными приводом WK волчка (7,1 кВт)

- Опционально с механическим сепарирующим устройством со шнеком, сепаратор настраивается вручную
- Механическое сепарирование для непрерывного и контролируемого выталкивания хрящей, сухожилий и осколков костей. Отсутствуют колебания давления в системе, обеспечивая высокую точность порционирования.
- Опционально размер 220 мм для широких порций
- Опционально возможность работы с BAS02/SA или KAS в режиме переключивания

#### Техника разделения

Применение сепарирующего ножа в соединении с механическим сепарирующим устройством позволяет отделять хрящи, сухожилия и остатки костей.

#### Производство рубленого мяса

WK98/WK132 может работать в соединении с CLPS для производства рубленого фарша свободного потока. Опционально требуется режущий комплект E130 или 220 мм

#### Производство сырокопченых колбас

WK98/132 можно применять с известными клипсаторами, чтобы обеспечить быстрое и безопасное производство.



WK132  
включая  
расширение



#### Производство сосисок

Комбинация BAS02 /SA или KAS и WK98/132 предлагает возможность, производить сосиски грубой фракции, обеспечивая одинаковый вес и длину в режиме порционирования с переключиванием. Альтернативно линия может быть состыкована с резервателем сосисочных гирлянд WS420

Производство вареных и варено-копченых колбас WK98/132 обеспечивают тонкое измельчение и удаление остаточного воздуха при производстве тонкоизмельченных сортов. Остаточные поры исчезают. Вид на срезе будет однородным и гладким.