

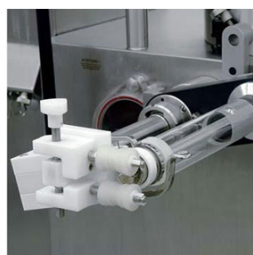
## Insaccatrice continua sottovuoto FREY F-line F193



### Descrizione

L'insaccatrice sottovuoto FREY F-LINE F193 è robusta e versatile, con un volume tramoggia di 250 litri ed è adatta per la produzione in continuo di insaccati anche di grandi pezzature. La capacità di riempimento arriva a 3.600 kg/h con pressione massima di 40 bar. Una vasta gamma di attrezzature rende agevoli le applicazioni più diverse quali la macinatura e porzionatura di carne, la preparazione di polpette, crocchette, hamburger, tronchetti di varie sezioni e prodotti di forme diverse.

*Modulo formatura polpette Frey BF 50-4:*  
Linea automatica FREY "Elaborati Pronti" per la preparazione di polpette a forma rotonda, in combinazione con l'insaccatrice continua sottovuoto FREY per il controllo del funzionamento e dei parametri di porzionatura.



### Specifiche

- Capacità di riempimento fino a 3.000 kg/h
- Pressione massima di riempimento 55 bar
- Tramoggia in acciaio inossidabile da 250 litri
- Gruppo rotore controllato da servo motore con controllo di posizione
- Controllo automatico salvabudello
- Pause regolabili
- Misuratore di flusso
- Conta pezzi
- Inversione di flusso
- Regolazione del peso della prima porzione
- Range di porzionatura da 5 a 100.000 g
- Velocità massima 600 porzioni/minuto
- Pompa Busch da 21 mc/h
- Potenza: 10,5 kW
- Pannello Touch-screen TC 266 8,4" TFT a colori

### *Modulo BF50-4 per Polpette*

- Diametro polpette:  
BF 50 (1 - 2 testate di formatura) 10 – 45 mm  
BF 70 (1 - 2 testate di formatura) 20 – 60 mm  
BF 100 (1 testata di formatura) 20 – 85 mm

- Capacità produttiva: 150/300 porzioni/min (1 o 2 Testate)
- Alimentazione: 230 V – 50 Hz
- Potenza: 0,2 kW
- Altezza piano di lavoro regolabile: 920 / 1120 mm
- Dimensioni: L 930 x W 450 x H 1420/1220 mm
- Peso: 65 kg