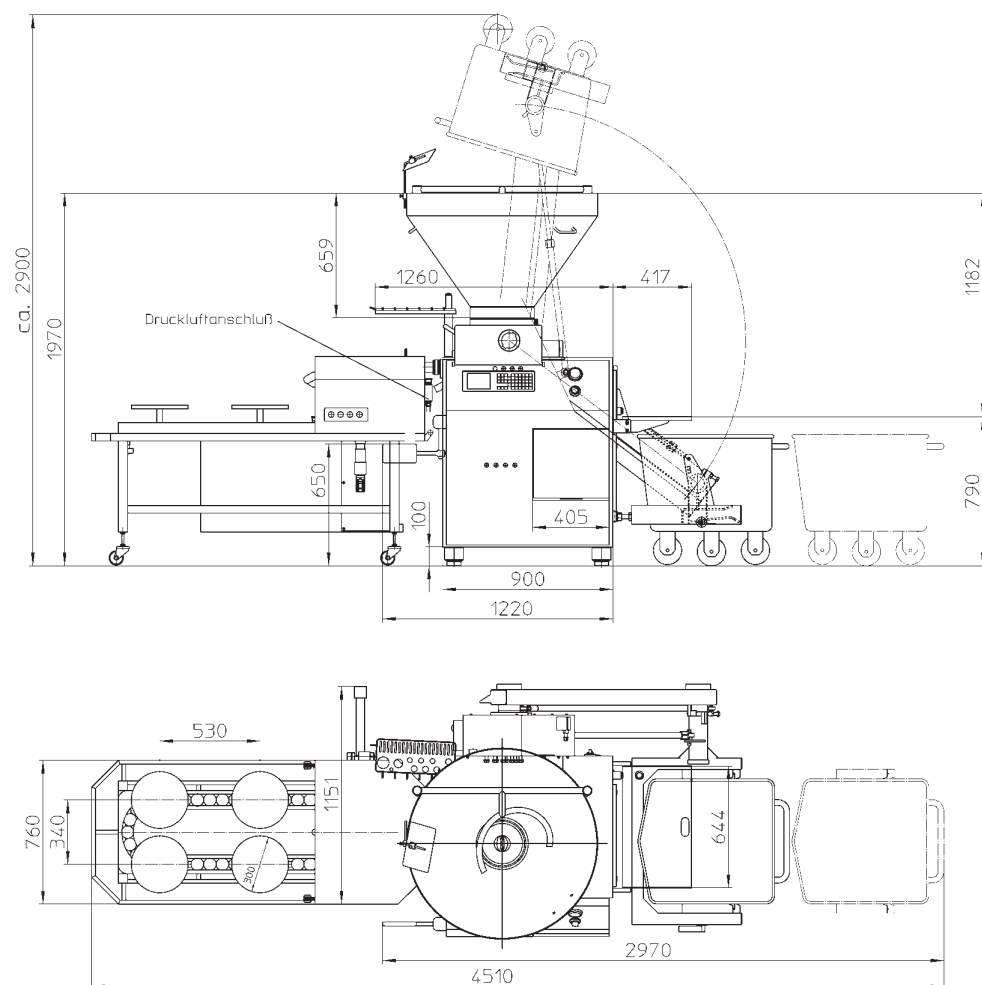


Kebar-Line

KL6/260



Технические данные KL6/260

6 Загрузочных станций = 2 Рабочих места
 Возможность установки диаметра
 около 100-300 и высоты 10 - 50 мм
 Производительность: каждые 2 с. одна
 шайба при порции около 500 грамм

Сохранение 99 программ

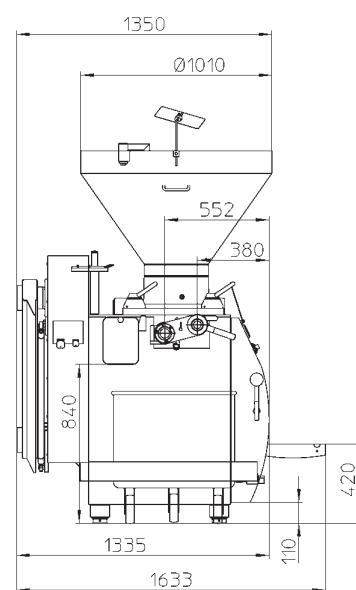
Отсекающее приспособление

Напряжение/Частота: 400 В / 50 Гц
 Общая подключ. мощность: 16 кВт
 Пневмо:
 Воздух с маслом по DIN ISO 8573-11 класс 5
 Давление не ниже: 6-7 бар
 Потребление: 5.600 л/ч
 Подкл. шланг: D10 мм

Использовать фильтр, отсекающий частицы
 до 0,040 мм.

Вес:

KL6	ок. 350 кг
T260/F260 с лифтом	ок. 1.120 кг
Всего:	ок. 1.470 кг



Heinrich Frey
 Maschinenbau GmbH

Fischerstrasse 20
 D-89542 Herbrechtingen
 Germany - Германия
 Телефон: +49 73 24 / 172 0
 Факс: +49 73 24 / 172 44
 Интернет: www.frey-online.com



Кебаб-линия KL6/260

оптимальная производственная система для изготовления Кебаб-шайб. Вы просто загружаете массу в бункер и машина делает Кебаб-шайбы. Они точно порционированы и могут быть затем сразу насажены на вертикальный шток. По соображениям гигиены продукт должен наполняться в холодном виде. При ручном производстве работа ведет к быстрому переохлаждению кистей сотрудников. Кебаб-линия работает быстрее и бережет руки Ваши сотрудников.

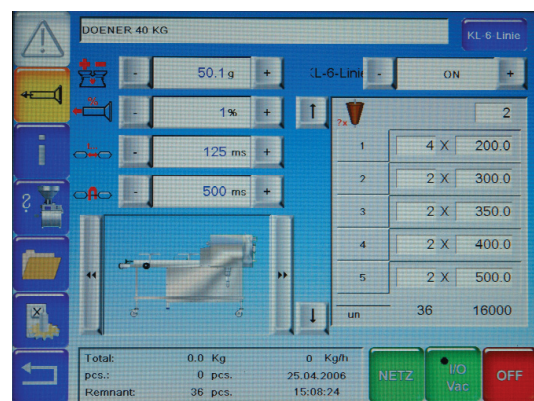
Программирование позволяет индивидуально задавать и сохранять параметры шайб. KL6/260 позволяет обрабатывать в зависимости от количества человек от 1 до 4 шайб за проход.

Толщина шайб может задаваться механически.

Как наполняющие мы рекомендуем F-LINE F222 или KONTI T260. Они достаточно производительны, чтобы обеспечить работу KL6.

Машины могут быть оснащены разными управляющими компьютерами, как TC733 (справа) с сенсорным дисплеем или LCD3 (внизу).

Особенно важна при работе организация процесса. Рабочие у машины должны только подбирать шайбы со станции и насаживать на шток, другие сотрудники готовят мясные шайбы.



P 00: *KEBAB 12			
Kebab ON			
Bediener 4			
Nr.	F	Stk.	Gewicht
01	0	4	350 g
02		4	500 g
03		4	650 g
04		4	800 g
05		0	0 g
Summe:		64	36800 g
		105 kg	187 Stk. 0 Stk.



Безусловные преимущества для пользователей

Повышение производительности при одновременном снижении количества персонала.

Быстрое наполнение продукта не позволяет ему нагреваться.

Лучшая связь шайб благодаря вакууму.

Увеличение сроков хранения благодаря удалению воздуха из продукта.

Быстрая смена параметров шайб благодаря сохранению в памяти.

Точное порционирование.

Высочайший стандарт гигиены.

Удобная эргономика рабочего места.

Шайбы удобно снимать благодаря отсекающему приспособлению и пространственному ножу.

Загрузка встроенным лифтом.

