

DCD 600

DOPPELCLIPPER



Warum mit DCD 600 clippen?

Die Doppelclipmaschine DCD 600 verschließt sicher alle Portionswürste, Wurstketten und Ringe. Mit ihr können Saitlinge, Schweine-, Rinderkranz- und Kunststoffdärme bis Kaliber 60 mm sowie Netze verarbeitet werden. Die pneumatische Maschine ist ideal zum Verarbeiten von Chorizo, klassischen Koch-, Brüh- und Rohwurstprodukten geeignet.

Der kleine Klassiker

- Für alle Portionswürste, Wurstketten und Ringe
- Darmschonendes Verdrängersystem
- Kaliber bis 60 mm
- Einfache Handhabung

Excellence in Clipping



DETAILS



Verschließt sicher Saitlinge, Schweine-, Rinderkranz- und Kunststoffdärme bis Kaliber 60 mm

Vorteile

- Ermüdungsfreie Produktzufuhr und Bedienung
- Freier Blick auf den Arbeitsbereich
- Absolut darmschonender Verdränger
- Pneumatische Druckregelung garantiert das schonende Verschließen von Naturdarm
- Hohe Leistung bei niedrigen Anschaffungskosten
- Pneumatisches Abschneidmesser
- Sicherer Stand

Qualität und Hygiene

- Komplette aus Edelstahl und robustem Industriekunststoff
- Leicht zu reinigen durch glatte Flächen

Wartung

- Einfachste Wartung

Ausstattungsöglichkeiten

- Gurtschlaufeneinleger (GSE)
- Automatischer Fadenspender inkl. Garnrollenhalter
- Fadenbremse
- Druckminderer mit Filter
- Version mit automatischem Verdränger für den Einbau in gesicherten Anlagen



DETAILS



Der darmschonende Verdränger sorgt für eine sichere Produktion

Verbrauchsmaterial

- S-Clip: S 628, S 632
- Schlaufen: GS 22

Funktion und Bedienung

Die Clipmaschine DCD 600 arbeitet pneumatisch. Durch Schließen der ergonomisch gestalteten Verdrängerklappe wird das Ende der Wurst und der Anfang der nächsten Portion sicher verschlossen. Gleichzeitig kann der Darm per Knopfdruck zwischen den beiden Clips durchtrennt werden. Durch den einfachen Aufbau und die leichte Bedienung ist eine schnelle, betriebssichere Produktion gewährleistet.

Clip-System-Lösungen

Das komplette System aus Clipmaschine, Clips und Schlaufen aus einer Hand sorgt für eine effiziente und störungsfreie Produktion. Original Clips von Poly-clip System garantieren höchste Qualität. Die Herstellung unterliegt strengsten Qualitätsprüfungen. Zertifiziert nach ISO 22000 und ISO 9001 sind sie passgenau auf den Produktionsprozess abgestimmt. Die Poly-clip SAFE-COAT Technologie sichert durch eine lebensmittelechte Sicherheitsbeschichtung, überprüft durch das SGS INSTITUT FRESENIUS, eine störungsfreie Produktion und ggf. eine zweifelsfreie Produkthaftung. Poly-clip System ist der weltweit führende Anbieter von Clip-System-Lösungen.

TECHNISCHE DATEN

Basis

Breite
240 mm

Tiefe
535 mm

Höhe
975 mm

Gewicht
20 kg

Druckluft
**5 – 7 bar /
0,5 – 0,7 MPa**

Luftverbrauch
4,6 NL/Hub

GSE

Breite
240 mm

Tiefe
690 mm

Höhe
975 mm

Gewicht
24 kg

Druckluft
**5 – 7 bar /
0,5 – 0,7 MPa**

Luftverbrauch
4,7 NL/Hub

Abmessungen, Gewicht und Verbrauchswerte variieren je nach Ausstattung und/oder Maschinenkonfiguration.

Excellence in Clipping

