

ICA SL

AUTOMATISCHER DOPPELCLIPPER



Poly-clip System exklusive Features

Der Stern kennzeichnet Features, die Sie nur bei uns finden:

- ★ Kein anderer hat: Automatisch erzeugte selbstsichernde Schlaufe, Aufhängung bis 16 kg
- ★ Kein anderer hat: Wirbel-Bremse für perfektes Wurstbild
- ★ Kein anderer hat: Robuster Irisverdränger bis Kaliber 200 mm

Warum mit ICA SL clippen?

Der ICA SL verarbeitet Faser-, Collagen- und Kunststoffdärme. Für Formschinken und ähnliche Produkte ist die Variante ICA SL 85 mit einer Überspreizung und dem speziellen Gurtschlaufenautomat GSA 25 ausgestattet. Die Schlaufe GS 25 erlaubt das Aufhängen besonders schwerer Produkte, z. B. Mortadella im Faserdarm, die an einer Schlaufe hängend gekocht oder gereift werden, ohne „Flaschenhalsbildung“.

Metzgerhandfüllung automatisiert

- Spezialist für schwere Stangenwürste, die an einer Schlaufe hängend weiterverarbeitet werden
- Für Kaliber 60 bis 200 mm
- Bis 30 Takte pro Minute im Durchlauf
- Innovativer Irisverdränger für kurze, symmetrische Wurstschultern
- Formprodukte bis 1,6 m Länge

Excellence in Clipping



DETAILS

Vorteile

- Sichere Haltekraft für schwere Produkte durch integrierten Gurtschlaufenautomat GSA 25 mit patentiertem Schlaufensystem, das die Schlaufe hinter oder optional vor den Clip um den Wurstzopf schlingt
- Pneumatische Rohwurstbremse, durch Servoventil einstellbar und als Produktparameter reproduziergenau abrufbar
- Einfache Maschinenbedienung mit SAFETY TOUCH – bruchssicher, 10" groß und leicht zu reinigen
- Höchste Produktivität
- Zusätzliche Sicherheit durch Zweihandauslösung des 1. Clip
- Viele weitere Vorteile der bewährten ICA-Reihe

Ausstattungsöglichkeiten

- Überspreizung bis 260 mm für luftfreie Lockerfüllung von Formprodukten
- S-Clip Spule: 1.300 Würste ohne Nachladen
- Gurtschlaufen-Automat GSA 25, Variante 1: mit einer vergrößerten Spreizung von 85 mm, um die Schlaufe (rechts) vor den Clip zu schlingen
- Gurtschlaufen-Automat GSA 25, Variante 2: zur Positionierung einer Schlaufe (rechts) zwischen Wurstschulter und Clip (hinter dem Clip)
- Gurtschlaufen-Automat GSA 20 links, Schlaufe wird zusammen mit dem Clip positioniert
- Pneumatisch beweglicher Darmbremshalter
- Wirbelbremse mit Kronenfüllrohr für durchgängig klares und körniges Rohwurstbild, Senkung der Produktionskosten durch verkürzte Reifezeit möglich
- Teleskopband 1,3 m lang

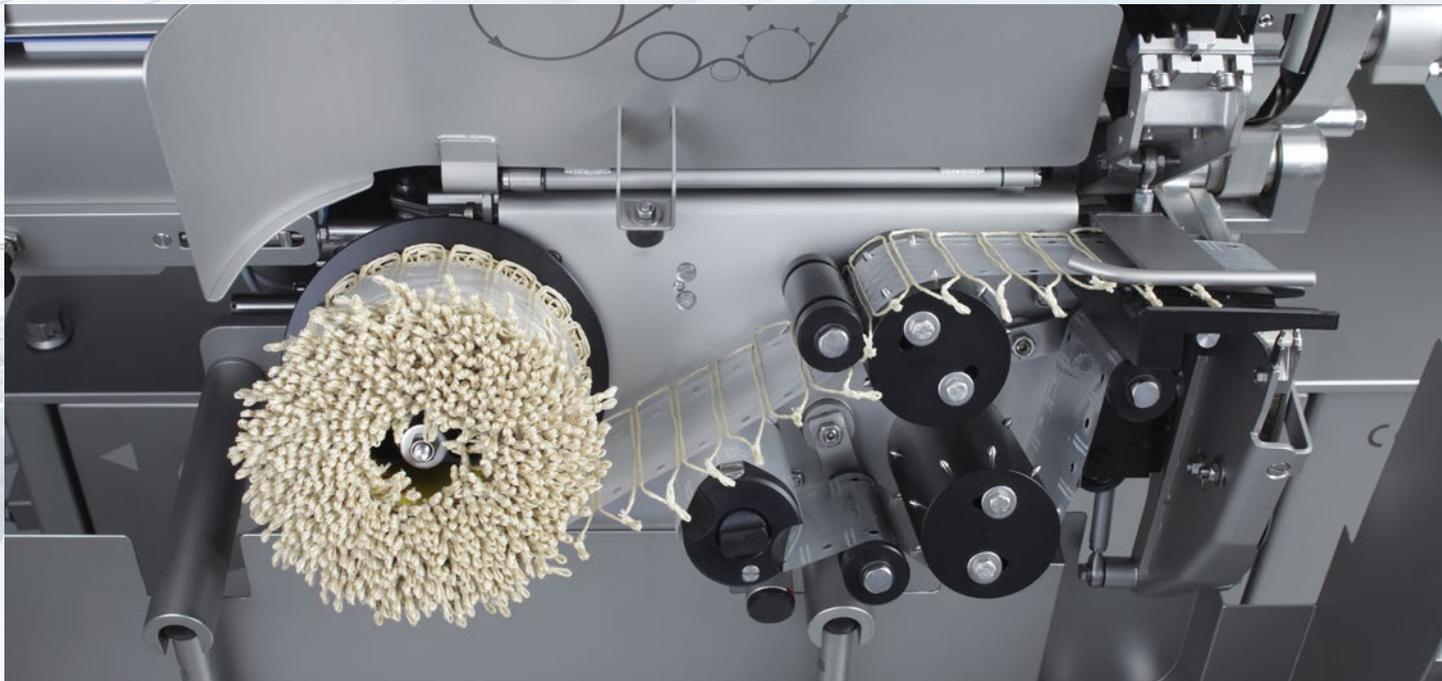
- Rollenbahnverlängerung am Förderband für 1,6 m lange Würste
- Füller- oder Längenportionierung
- Automatische Anpassung der Förderbandgeschwindigkeit
- Zweites Bedienpult am Förderbandende

Verbrauchsmaterial

- S-Clip für Kaliber bis 160 mm: S 8740, S 8744, S 8748
- S-Clip für Kaliber bis 200 mm: S 840, S 844, S 848, S 854
- Schlaufen: GS 20, GS 25



TECHNISCHE DATEN



Zuverlässige Haltekraft für schwere Produkte z. B. im Faserdarm, die hängend gekocht oder gereift werden.

Breite
2.300 mm

Tiefe
**1.080 –
1.080 mm**

Höhe
**1.900 –
2.050 mm**

Gewicht
880 kg

Anschlussspannung
**200 – 240 VAC,
380 – 460 VAC,
50/60 Hz**

Leistungsaufnahme
2,8 kW

Absicherung
16 A

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

Luftverbrauch mit GSA 20
1,8 NL/Hub

Luftverbrauch Basis inkl.
GSA 25
1,2 NL/Hub

Luftverbrauch mit
Überspreizung
20 NL/Hub

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

Excellence in Clipping

