

# PDC-A

## PDC-A 600 R

### Automatischer Doppelclipper



#### Der Naturdarmspezialist

- Vollautomatisch
- Schnell, leise, bedienerfreundlich
- Große Anwendungsbreite bis Kaliber 60 mm
- Zusätzliche Sicherheit durch Zweihandauslösung des 1. Clip

#### Warum mit PDC-A 600 R clippen?

Die Doppelclipperautomaten der PDC-A Reihe finden in mittelständischen Handwerks- und in Industriebetrieben ihre universellen Anwendungsgebiete. Der PDC-A 600 R wurde speziell für empfindliche Naturdärme Kaliber 46+ mm, Collagen und Cellulose entwickelt. Er verschließt sicher ganze und halbe Ringe wie Fleischwurst, Chorizo, Blut- und Leberwurst.



#### Vorteile

- Optimierter Verdränger zur schonenden Verarbeitung von Naturdärmen
- Sicherheitsdarmbremse mit Eingriffsschutz; ein Betrieb ohne Darmbremse ist unmöglich
- Vollautomatisch für eine kontinuierliche Produktion und hohe Taktzahlen
- Wächst mit Ihren Ansprüchen, modulare Bauweise
- Geringer Luftverbrauch für niedrige Betriebskosten
- Zweite Zuführmöglichkeit für den Clipstick in niedriger Position für kleinere Bediener
- Ergonomische Bedientasten direkt am Füllrohr für schnelles, funktionelles Arbeiten: 1. Clip, Brätvorlauftaste, Automatikbetrieb Ein/Aus
- Elektrische Steuerung
- Extrem großer Abschwenkbereich des Maschinenkopfes für einfachen Darmwechsel
- Geräuscharm
- Auslaufschale bzw. Rollenauslauf in Höhe und Neigung werkzeuglos einstellbar
- Pneumatisches Abschneidmesser



- Einfache Maschinenbedienung durch übersichtlich und funktionell angeordnete Bedienelemente für produktspezifische Einstellungen: Vorwählzähler für Kettenwürste, Einstellungen für

Excellence in Clipping

**poly-clip**<sup>®</sup>  
SYSTEM

# PDC-A

## PDC-A 600 R

### Automatischer Doppelclipper

Schlaufen und Etiketten, pneumatische Clipdruckverstellung, Verschießhöhe des Clip und Stempelverweildauer, Einstellung der Stempel- und Verdrängergeschwindigkeit

- Robuste und wartungsfreundliche Bauweise, alle Einheiten leicht zugänglich
- Rollgestell in V-Form für beste Positionierung unter dem Tisch mit einfacher Höhenverstellung durch Füllrohrschlüssel
- Einfache Kopplung an den Füller durch leicht lenkbares Rollgestell mit feststellbaren Lenkrollen

#### ✓ Qualität und Hygiene

- Komplett aus Edelstahl und robustem Industriekunststoff
- Unempfindlich gegen Feuchtigkeit
- Leicht zu reinigen durch glatte Flächen
- Geneigte Flächen für besseren Abfluss des Wassers
- Verdrängerbereich nach unten offen für einfache Reinigung
- Hygieneschalter IP69K

#### + Ausstattungsmöglichkeiten

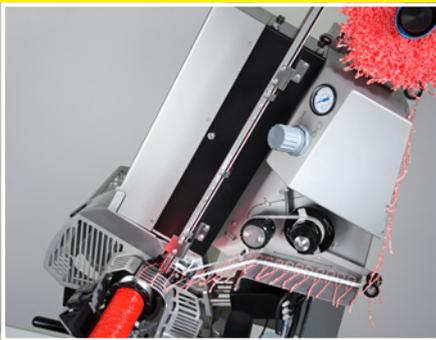
- S-Clip auf Spule mit pneumatischem Clipvorschub
- Pneumatisch beweglicher Darmbremshalter
- Automatischer Gurtschlaufeneinleger (GSE)
- ES 4000 – Etikettiersystem
- Elektrischer Fadenspender
- Darmaufziehgerät

#### ✓ Verbrauchsmaterial

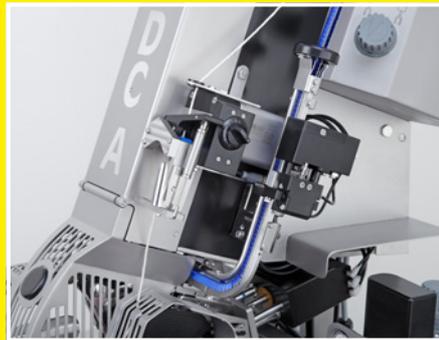
S-Clip: S 625, S 628, S 632, S 638

#### 🔌 Funktion und Bedienung

Die Clipmaschine ist mechanisch und elektrisch mit dem Füller gekoppelt. Beim Schließen des Verdrängers wird der gefüllte Darm an der Verschlussstelle zentriert, das Brät verdrängt und im Doppelclip-Verfahren verschlossen. Gleichzeitig kann der Darm automatisch über die Funktion Vorwählzähler für Kettenwürste mit dem pneumatischen Abschneidmesser durchtrennt werden. Zum Aufhängen der Würste können Schlaufen automatisch mit dem optionalen Gurtschlaufeneinleger GSE eingeklippt werden. Die Maschinenbedienung ist einfach und komfortabel durch ergonomisch angeordnete Bedienelemente. So kann auch über die Bedientasten direkt am Füllrohr die zuvor eingestellte gewichtsgenaue Portion vom Füller abgerufen und automatisch verclippt werden.



Gurtschlaufeneinleger GSE ist rechts an der Maschine befestigt.



Elektrischer Fadenspender

#### Technische Daten

Breite	1.000–1.100 mm
Tiefe	780 mm
Höhe	1.795–2.005 mm
Gewicht	142 kg
Anschlussspannung	85–264 VAC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	0,1 kW
Absicherung	2,5 A
Druckluft	4–6 bar / 0,4–0,6 MPa
Luftverbrauch 4 bar	8 NL/Hub
Luftverbrauch 6 bar	11 NL/Hub

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

Poly-clip System GmbH & Co. KG

Niederckerstraße 1 • 65795 Hattersheim a. M. • Deutschland  
Tel. +49 6190 8886-0 • contact@polyclip.de • www.polyclip.com

Excellence in Clipping

