

PDC 600

HALBAUTOMATISCHER DOPPELCLIPPER



Warum mit PDC 600 clippen?

Der halbautomatische Doppelclipper PDC eignet sich für Betriebe jeder Größe – ob Handwerk oder Industrie. Der PDC 600 verschließt Faser-, Collagen- und Naturdarm im Kaliberbereich bis 60 mm, Kunststoffdarm bis 90 mm. Es lassen sich alle Produkte – Einzelportionen oder Ketten, Stangenware, halbe oder ganze Ringe – rationell herstellen.

Der Profi-Clipper

- Große Anwendungsbreite bis Kaliber 90 mm
- Für alle Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme
- Alle Ausstattungsmöglichkeiten nachrüstbar
- Ergonomischer Bedienehebel, individuell in der Länge an den Bediener anpassbar
- Perfekte Positionierung über Arbeitstisch
- Hygienesdesign für eine einfache und schnelle Reinigung

Excellence in Clipping



DETAILS



Mit dem Gurtschlaufenautomat GSE werden Schlaufen einfach und sicher eingeklippt.

Vorteile

- Elektropneumatische Steuerung
- Verdränger an Kaliberbereich des Produktes anpassbar – kurze Hebelwege des Bedienhebels, Zeitersparnis, höhere Taktzahlen
- Ergonomischer Bedienhebel, individuell in der Länge an den Bediener anpassbar
- Zusätzliche Sicherheit durch Zweihandauslösung des 1. Clip
- Geringer Luftverbrauch
- Geräuscharm
- Integrierte Wurstkettensteuerung
- Brätvorlauftaste für schnellen Start und schnellen Produktwechsel
- Geringe Bautiefe – platzsparend
- Übersichtlich, einfache Bedienung
- Wächst mit Ihren Ansprüchen, modulare Bauweise
- Hohe Leistung bei niedrigen Anschaffungskosten
- Zweite Zuführmöglichkeit für den Clipstick in niedriger Position für kleinere Bediener
- Sauberer Wurstzipfel durch produktspezifische Einstellung des Mittelraffers
- Bedienerfreundlich, einfacher Messerwechsel
- Auslaufschale in Höhe und Neigung werkzeuglos einstellbar
- Clipverschlusskraft lässt sich leicht am Manometer ablesen und produktabhängig einstellen
- Einstellbare Verschleißhöhe des Clip
- Stempelgeschwindigkeit ist produktabhängig über Drossel einstellbar



DETAILS



Verdränger an Kaliber des Produktes anpassbar – für höhere Taktzahlen

- Rollgestell in V-Form für beste Positionierung unter dem Tisch mit einfacher Höhenverstellung durch Füllrohrschlüssel

Qualität und Hygiene

- Komplette aus Edelstahl und robustem Industriekunststoff
- Leicht zu reinigen durch glatte Flächen
- Geneigte Flächen für besseren Abfluss des Wassers
- Hygieneschalter IP69K

Ausstattungsöglichkeiten

- Automatischer Gurtschlaufeneinleger (GSE)
- Manueller Schlaufeneinleger
- Automatischer Fadenspender inkl. Garnrollenhalter
- 2 Modelle: Tischversion oder auf höhenverstellbarem Rollgestell
- Pneumatisch beweglicher Darmbremshalter
- Portioniereinrichtung für Wurstschale
- S-Clips auf Spule
- ES 6000 – Etikettiersystem

Verbrauchsmaterial

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

Funktion und Bedienung

Die Clipmaschine kann wahlweise frei vor dem Füller stehen oder mechanisch und zusätzlich elektrisch mit dem Füller gekoppelt werden. Durch Schließen des Verdrängers wird der gefüllte Darm an der Verschlussstelle zentriert, brätfrei verdrängt und im Doppelclip-Verfahren sicher verschlossen. Gemäß Einstellung der Wurstkettlänge schneidet das Messer automatisch die gewünschten Portionen ab. Zum Aufhängen der Würste können Schlaufen automatisch mit eingelegt und eingeclippt werden.

TECHNISCHE DATEN

Breite

**1.000 –
1.100 mm**

Tiefe

780 mm

Höhe

**1.795 –
2.005 mm**

Gewicht

118 kg

Anschlussspannung

**180 – 550 VAC,
50/60 Hz**

Leistungsaufnahme

0,1 kW

Absicherung

2,5 A

Druckluft

**4 – 6 bar /
0,4 – 0,6 MPa**

Luftverbrauch 4 bar

6,5 NL/Hub

Luftverbrauch 6 bar

8,5 NL/Hub

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

Excellence in Clipping

