

PDC 800

HALBAUTOMATISCHER DOPPELCLIPPER



Warum mit PDC 800 clippen?

Der halbautomatische Doppelclipper PDC eignet sich für Betriebe jeder Größe – ob Handwerk oder Industrie. Der PDC 800 verschließt alle Darmsorten bis Kaliber 115 mm. Es lassen sich alle Produkte – Einzelportionen oder Ketten, Stangenware, halbe oder ganze Ringe – rationell herstellen.

Der Profi-Clipper

- Große Anwendungsbreite bis Kaliber 115 mm
- Für alle Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme
- Alle Ausstattungsmöglichkeiten nachrüstbar
- Ergonomischer Bedienhebel, individuell in der Länge an den Bediener anpassbar
- Perfekte Positionierung über Arbeitstisch
- Hygienesdesign für eine einfache und schnelle Reinigung

Excellence in Clipping



DETAILS

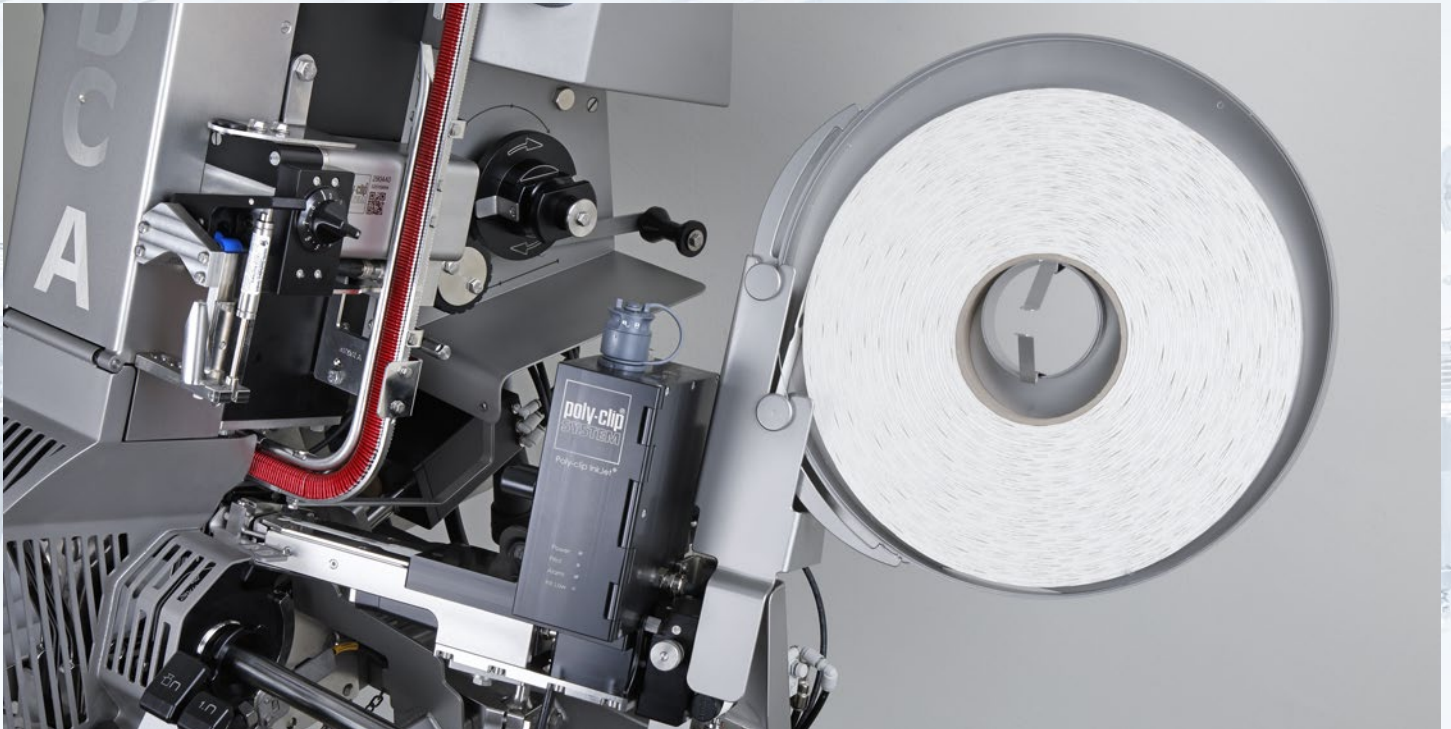


Vorteile

- 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 Verschließhöhe des Clip
- Stempelgeschwindigkeit ist produktabhängig über Drossel einstellbar
- Rollgestell in V-Form für beste Positionierung unter dem Tisch mit einfacher Höhenverstellung durch Füllrohrschlüssel



DETAILS



Qualität und Hygiene

- Komplet 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 Darmbremsshalter
- Portioniereinrichtung für Wurstschale
- ES 6000 – Etikettiersystem

Verbrauchsmaterial

- S-Clip: S 840, S 844, S 848, S 854

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

10 NL/Hub

Luftverbrauch 6 bar

11,5 NL/Hub

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

Excellence in Clipping

