



Высокая скорость, экономичность.



STRONGER TOGETHER

TIPPER TIE™

Автомат для двойного клипсования KDCR

Область применения

Автомат для двойного клипсования KDCR был разработан специально для производства кольцевых колбасных изделий из натуральной оболочки. Машина великолепно подходит для закрывания свиных и говяжьих натуральных кишок в диапазоне калибров до 46+ мм. Кольцевидные или брусковые изделия в коллагеновых, целлюлозных или искусственных оболочках калибром до 50+ мм также перерабатываются просто и надежно.

Техника и функционирование

KDCR это быстрый, простой в обслуживании и очень тихий автомат. До 130 тактов/мин., в зависимости от размера порции и магазин для клипс на 3 500 колбас удовлетворяют все потребности в плане комфорта и эффективности.

Специальная система набивки и подвижный тормоз оболочки способствуют бережной переработке нежных натуральных оболочек. Для получения визуально одинаковых порций дополнительно поставляется система управления измерительными рычагами. Она позволяет наполнять оболочки на взгляд или на ощущение, чтобы компенсировать естественные отклонения в форме натуральных оболочек.

KDCR прост и удобен в техническом и сервисном обслуживании. Гладкие, нержавеющие поверхности, отличный доступ ко всем участкам машины и наклонно-горизонтальная поверхность позволяют проводить очистку автомата быстро и гигиенично. KDCR соответствует всем требованиям стандарта EN13885 для клипсаторов.

Преимущества

- Диапазон калибров до 46+ мм
- Число тактов до 130 порций/мин.
- Разработан специально для кольцевых колбасных изделий, как то: свиных колбас, сосисок, сырокопченых салями, кровяных и ливерных колбас
- Щадящее гофрирование оболочки, сборка и давление клипсации настраиваются отдельно
- Пневматическое управление
- Двуручное обслуживание повышает безопасность производства
- Легкость позиционирования с помощью передвижного основания
- Удобство в техническом обслуживании
- Гигиеничная, простая очистка

Варианты оснащения

- Устройство для надевания оболочки
- Автоматическое устройство выдачи нити
- Катушечные клипсы (3 500 клипс в катушке)
- Диспенсер петель
- Система управления измерительными рычагами
- Тормоз оболочки с пневмоприводом
- Цепной счетчик электрический



Специально для кольцевых продуктов, например, колбасы из говядины, кольцевой салями, кровяной и ливерной колбасы



Система управления измерительными рычагами для визуально одинаковых порций.



Катушечные клипсы, ленточные петли и устройство выдачи нити для эффективного производства.

Технические данные

Ширина:	1 045 мм
Глубина:	780 мм
Высота:	1 800 мм
Вес:	135 кг
Давление воздуха:	3–6 бар
Тип клипс:	серии E-200, N210
Защита:	1 А
Напряжение питания:	230 В
Уровень шума:	75 L _{PA} [дБ(А)]
	94 L _{WA} [дБ(А)]