

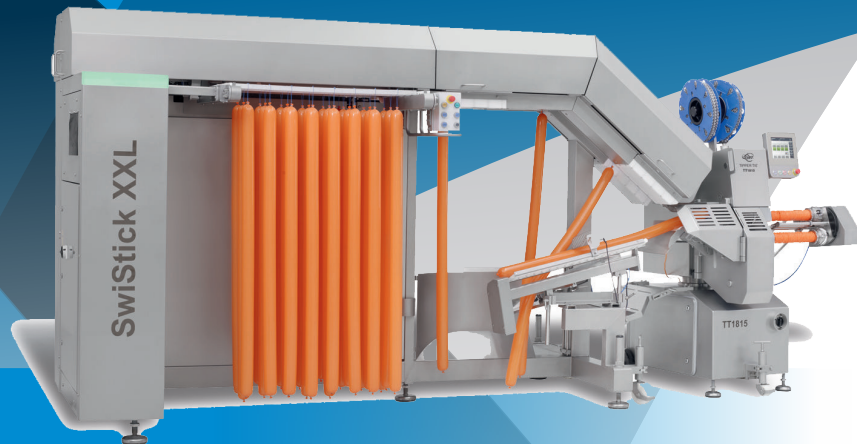
TIPPER TIE™

SwiStick-Familie

Automatisierte Aufhängetechnologie



Reduzierte Handhabung und hoher Durchsatz
für die automatisierte Wurstherstellung.



TIPPER TIE automatisierte Aufhängetechnologie SwiStick

SwiStick und TT1815.

Flexibilität, Produktivität, Effizienz

Die SwiStick-Produktlinie zeichnet sich durch Produktionsflexibilität und modernste automatisierte Aufhängetechnologie aus: ein ideales System für die effiziente Herstellung von Wurstportionen oder -ketten. In Kombination mit den automatisierten Doppelclippern von TIPPER TIE sorgen die robusten Modelle SwiStick und SwiStickXXL für eine sichere und genaue Aufhängung aller Würste verschiedener Darmsorten, Kaliber und Kettenlängen.

Technische Highlights

Mit beiden SwiStick-Ausführungen können Würste in Kunststoff-, Faser- und Collagendärmen gehandhabt werden. Das Basismodell eignet sich für Kaliber von 20 mm bis 120 mm bei einer maximalen Wurst-/Kettenlänge von 800 mm. Je nach Produkt werden rasch bis zu 100 Schlaufen pro Minute auf die Rauchstöcke gehängt. Erhältlich sind drei Größen für Rauchstocklängen von 800 mm bis 1400 mm. Der SwiStick kann individuell auf die vom Kunden verwendeten Rauchstöcke eingestellt werden, wodurch Sonderformate vermieden werden. In das motorisierte Magazin können bis zu 22 Rauchstöcke von Hand eingelegt werden. Sind nur noch wenige Stöcke im Magazin vorhanden, gibt das Überwachungssystem ein visuelles Signal aus. Ist das Magazin leer, wird die komplette Linie automatisch angehalten.

Für große und schwere Würste ist der SwiStickXXL die richtige Wahl. Dieses Modell kann denselben Kaliberbereich und die gleichen Darmsorten wie der SwiStick aufnehmen, es eignet sich jedoch für eine beachtlich längere maximale Wurst-/Kettenlänge von 1700 mm. Das zulässige Gewicht der einzelnen Würste bzw. Ketten beträgt 500 g bis 10 kg, wobei jeder Rauchstock je nach Qualität und Ausführung mit bis zu 50 kg Gewicht beladen werden kann. Der SwiStickXXL

hängt je nach Produkt bis zu 65 Schlaufen pro Minute auf. Danach können die schwer beladenen Rauchstöcke mithilfe eines Roboters oder automatischen Fördersystems vom Puffer des SwiStickXXL zu einem Rauchwagen befördert werden. Der SwiStickXXL ist erhältlich für Rauchstocklängen von 800 mm bis 1200 mm und kann wie der SwiStick für die vom Kunden verwendeten Rauchstöcke konfiguriert werden. Die motorisierten Rauchstockmagazine mit großem Fassungsvermögen können jeweils bis zu 22 Rauchstöcke aufnehmen.

Das SwiStick-System befördert die Bandschlaufen direkt vom Bandschlaufenzubringer des TIPPER-TIE-Doppelclippers in die Maschine. Die einzelnen Würste bzw. Wurstketten werden mithilfe des Förderbands auf eine Hakenkette gereiht und auf einen Rauchstock gehängt. Die Position der einzelnen Bandschlaufen wird von der Systemsteuerung definiert, wodurch die Ausnutzung der einzelnen Rauchstöcke, des Rauchwagens sowie der Koch- bzw. Rauchkammer bis zu 25% verbessert wird.

Die Effizienz des Rauchstock-Wechselsystems ist sehr gut. Sobald die voreingestellte Schlaufenanzahl erreicht ist, wird der gefüllte Rauchstock aus dem SwiStick innerhalb von 600 Millisekunden in einen Puffer ausgeworfen und ein neuer Rauchstock aus dem Magazin eingesetzt. Der Bediener nimmt den gefüllten Rauchstock aus dem Puffer und beschickt den Rauchwagen. Der Puffer verfügt über einen Sicherheitsstopp, der aktiviert wird, sobald der Auslagetisch voll ist.

Beide SwiStick-Modelle lassen sich ganz einfach an einen Doppelclipper von TIPPER TIE wie beispielsweise den TT1815 oder den TT1512 anschließen. Der Schlaufen- oder Clipwechsel ist denkbar einfach: Der SwiStick muss dafür nicht abgehängt werden. Es muss lediglich das Bandschlaufengehäuse geöffnet werden.



Steuerung

Die SwiStick-Linie wird von wartungsfreien Servomotoren angetrieben und ist mit einer modernen SPS-Steuerung ausgerüstet, die über einen mehrsprachigen grafischen Touchscreen am Doppelclipper bedient wird. Dieses innovative Bedienungssystem entspricht in Bezug auf Komfort, Hygiene und Effizienz dem neuesten Stand der Technik. Alle Einstellungen, wie beispielsweise die Anzahl der Würste pro Rauchstock oder ihr Abstand auf dem Rauchstock, können im Programm gespeichert und schnell wieder aufgerufen werden.

Hygienisches Design & Wartung

Der SwiStick ist sehr einfach zu warten und instand zu halten. Die glatten rostfreien Oberflächen mit dreiprozentiger Neigung sind Konstruktionselemente, die eine schnelle und hygienische Reinigung ermöglichen. Ein integriertes Sicherheitskontrollsystem dient zur Überwachung der Produktion. Im Fall einer Maschinenstörung stoppt das System die komplette Linie und SwiStick, Clipper und Füllmaschine werden in den Standby-Modus versetzt. Anstehende Wartungsarbeiten werden dem Bediener auf dem Touchscreen angezeigt.

Optionen & Zubehör

Um noch kürzere Umstellungen zu erreichen, kann der Doppelclipper von TIPPER TIE mit einem Schwenkrohr oder einem Parallelrevolver ausgerüstet werden. Dadurch können die Därme ohne Öffnen des oberen Teils des TT1815 oder TT1512 gewechselt werden. Während noch eine Darmkette in Füllposition durch die Maschine läuft, wird mit dem Parallelrevolver das freie Füllrohr nach oben geschwenkt, ein neuer Darm aufgezogen und in den integrierten Darmbremshalter mit der Darmbremse geschwenkt. Durch den Darmwechsel steht die Füllmaschine lediglich etwa zwei Sekunden still und die Produktion wird praktisch nicht unterbrochen.

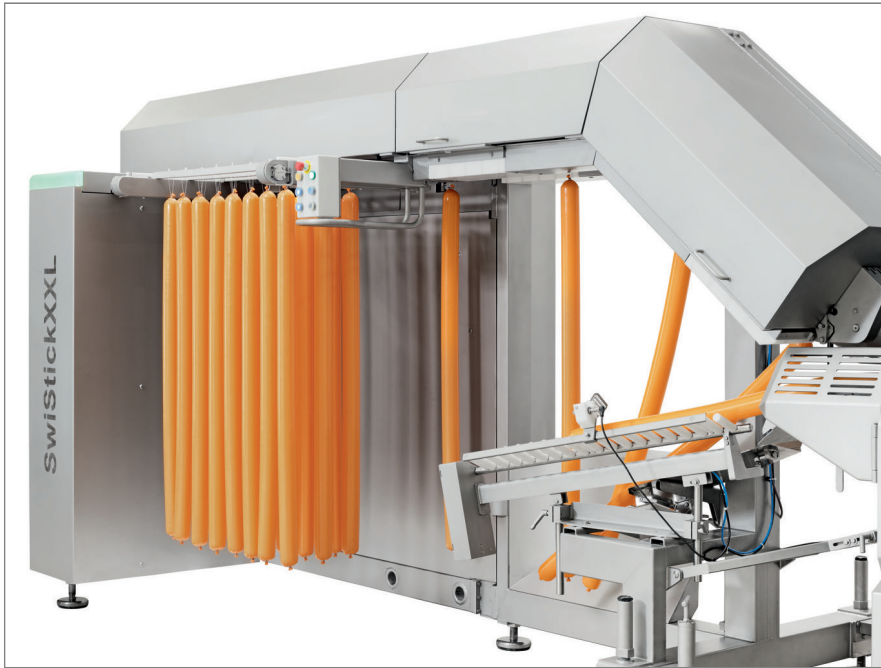
Ein einziger Lieferant

Durch die Lieferung des kompletten Systems von einem einzigen Hersteller – SwiStick, Doppelclipper, Clips, Schlaufen und Etiketten – wird eine störungsfreie Produktion gewährleistet und die Sicherheit erhöht. Legierung, Profil und Maßgenauigkeit machen die Clips von TIPPER TIE zum Industriestandard für sichere Verpackungen. Die Produkte können durch verschiedene Kennzeichnungsmethoden individuell etikettiert werden. Farbige Clips oder Schlaufen, geprägte Clips oder eingeklippte Etiketten sind hervorragende Mittel zur Produktidentifizierung.

Vorteile für den Kunden

- Senkung der Arbeitskosten durch nur einen Bediener
- Erfüllt oder übertrifft höchste Sicherheitsstandards
- Hohe Flexibilität bei der Handhabung einer weiten Palette von Darmsorten, Kalibern und Kettenlängen
- Mit bis zu 100 Schlaufen pro Minute äußerst leistungsfähig
- Individuelle Einstellung auf die Rauchstöcke des Kunden, wodurch Sonderformate vermieden werden
- Messbare Verbesserung der Ausnutzung der Rauchstöcke, des Rauchwagens sowie der Koch- bzw. Rauchkammer
- Einfacher Anschluss an einen Doppelclipper von TIPPER TIE für äußerste Systemproduktivität
- SwiStickXXL-Modell für große und schwere Würste
- Hygienisches Design für eine schnelle und gründliche Reinigung
- Hohe Belastbarkeit und einfache Wartung dank spezieller Konstruktionselemente

TIPPER TIE automatisierte Aufhängetechnologie SwiStick



Der Puffer verfügt über einen Sicherheitsstopp, der aktiviert wird, sobald der Auslagetisch voll ist.

Der SwiStick wird über den Touchscreen des TT1815 oder TT1512 bedient.

Die SwiStick-Familie Technische Spezifikation

Spezifikationen:	SwiStick	SwiStickXXL
Leistung:	bis zu 100 Schlaufen/min.	bis zu 65 Schlaufen/min.
Kaliberbereich:	Ø 20-120 mm	Ø 20-120 mm
Wurst-/Kettenlänge:	130 mm - 1000 mm	400 mm - 1.700 mm / 600 mm - 1.700 mm
Rauchstocklänge:	800 mm - 1400 mm	800 mm - 1200 mm
Wurstgewicht:	100 g - 5 kg	500 g - 10 kg (Cliphaltkraft kann hiervon abweichen)
Schutzart:	IP65	IP65
Absicherung:	10 A bei 3x 400 V / 50 Hz	10 A bei 3x 400 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2,6 kW	2,6 kW
Luftdruck/Luftverbrauch:	6-7 bar / 0,8 Nm ³ /h	6-7 bar / 0,8 Nm ³ /h
Gewicht:	ca. 550 kg	ca. 1200 kg
Schallpegel:	75 L _{pA} [dB(A)] nach EN ISO 11204	75 L _{pA} [dB(A)] nach EN ISO 11204



Videos zum SwiStick finden Sie auf youtube.com/tippertiegroup

JBT PROTEIN PROCESSING

SECONDARY

BRINE PREPARATION | HOMOGENIZATION | INJECTION
INJECTION & RETURN MILLING | MACERATION | MASSAGING | TENDERIZATION
X-RAY TECHNOLOGY | AUTOMATED TRAY LOADING

FURTHER

WEIGHING | PORTIONING/TRIMMING | COATING | FRYING & FILTRATION | PROOFING
COOKING | COOLING | CHILLING | FREEZING | REFRIGERATION | CLIPPING & PACKAGING
SOLUTIONS | X-RAY TECHNOLOGY | HIGH-PRESSURE PROCESSING (HPP)



North America
TIPPER TIE, Inc.
2000 Lufkin Road
Apex, NC 27539 USA
Tel. +1 919 362 8811
Fax +1 919 362 4839
tippertie@jbt.com

Europe
TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Strasse 9a
21509 Glinde/Germany
Tel. +49 40 72 77 04 0
Fax +49 40 72 77 04 100
infoDE@jbt.com

Latin America
JBT
Mág. Equip. Ind. Ltda.
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605
14808-900 Araraquara
São Paulo
Brazil
Phone +55 16 3301 2000
latinafrica.info@jbt.com



We're with you, right down the line.™

tippertie.com | jbt.com