DC 600

Grapadora semiautomática de doble grapa



Ahorro de tiempo en todo tipo de aplicaciones

- Para todas las tripas plásticas, fibrosas, de colágeno y naturales
- Sistema de separación que no daña la tripa
- Fácil manejo
- Con posibilidad de complementarse con equipamiento opcional en cualquier momento

¿Por qué grapar con la DC 600?

Con las máquinas grapadoras semiautomáticas de grapa doble, pueden producirse eficientemente todos los productos – porciones individuales o cadenas, embutidos largos, y sartas enteras o medias. Cierran tripas fibrosas, de colágeno y tripas naturales de hasta 50 mm, y tripas de plástico de hasta 90 mm.



Ventajas

- Alto rendimiento y bajo coste de adquisición
- Funcionamiento neumático, bajo consumo de aire
- Manejo sencillo e intuitivo
- Palanca de cierre ergonómica con longitud regulable al usuario de forma individual
- Funcionamiento silencioso
- Diseño modular, puede actualizarse cuando se precise
- Extremos de pieza perfectos gracias a la regulación del dispositivo de elevación central específica para el producto

- Cambio de cuchilla fácil y sencilla de usar
- Cuchilla de corte neumática
- Bandeja de salida regulable manualmente sin herramientas en altura e inclinación



Calidad e higiene

- Superficies lisas para una limpieza fácil
- Superficie inclinada para un mejor desagüe





Equipo opcional

- Dispositivo automático de cordeles (GSE)
- Introductor de cordeles manual



DC 600

Grapadora semiautomática de doble grapa

- Dispositivo de hilo para sarta incl. soporte de bobinas
- Dispositivo de plisado
- 3 modelos: versión de mesa, basti-
- dor móvil regulable en altura o en placa base
- Bastidor móvil en V para un mejor posicionamiento bajo la mesa con
- regulación de altura sencilla con llave de embudo
- Soporte de freno de tripa de movimiento neumático
- Porcionamiento para bandejas
- Reductor de presión con filtro



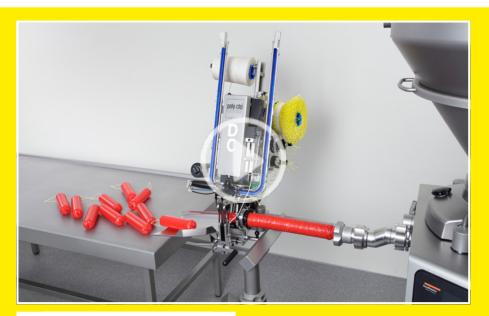
Consumibles

Grapa S: S 625, S 628, S 632, S 638 Cordeles: GS 22



Funcionamiento y manejo

La grapadora semiautomática pueda estar ubicadas delante de la embutidora o acopladas a ellas mecánica y/o eléctricamente. Cuando el operario baja la palanca de las tijeras, la tripa embutida se centra, estira y grapa con doble grapa. La tripa puede cortarse entre las dos grapas al mismo tiempo. Para colgar embutidos se puede insertar y grapar un cordel de manera automática.





Datos técnicos

Ancho	1.000 – 1.100 mm
Profundidad	830 mm
Altura	1.750 – 1.985 mm
Peso	98 kg
Aire comprimido	4-6 bar / 0,4-0,6 MPa
Consumo de aire 4 bar	7 NL/ciclo
Consumo de aire 6 bar	8 NL/ciclo

Las dimensiones, el peso y los valores de consumo pueden variar según el equipamiento o la configuración de la máquina.



Poly-clip System GmbH & Co. KG

Excellence in Clipping

