

# DC 600

## HALBAUTOMATISCHER DOPPELCLIPPER



### Warum mit DC 600 clippen?

Mit den halbautomatischen Doppelclippern lassen sich alle Produkte – Einzelportionen oder Ketten, Stangenware, halbe oder ganze Ringe – rationell herstellen. Sie verschließen Faser-, Collagen- und Naturdarm im Kaliberbereich bis 50 mm, Kunststoffdarm bis 90 mm.

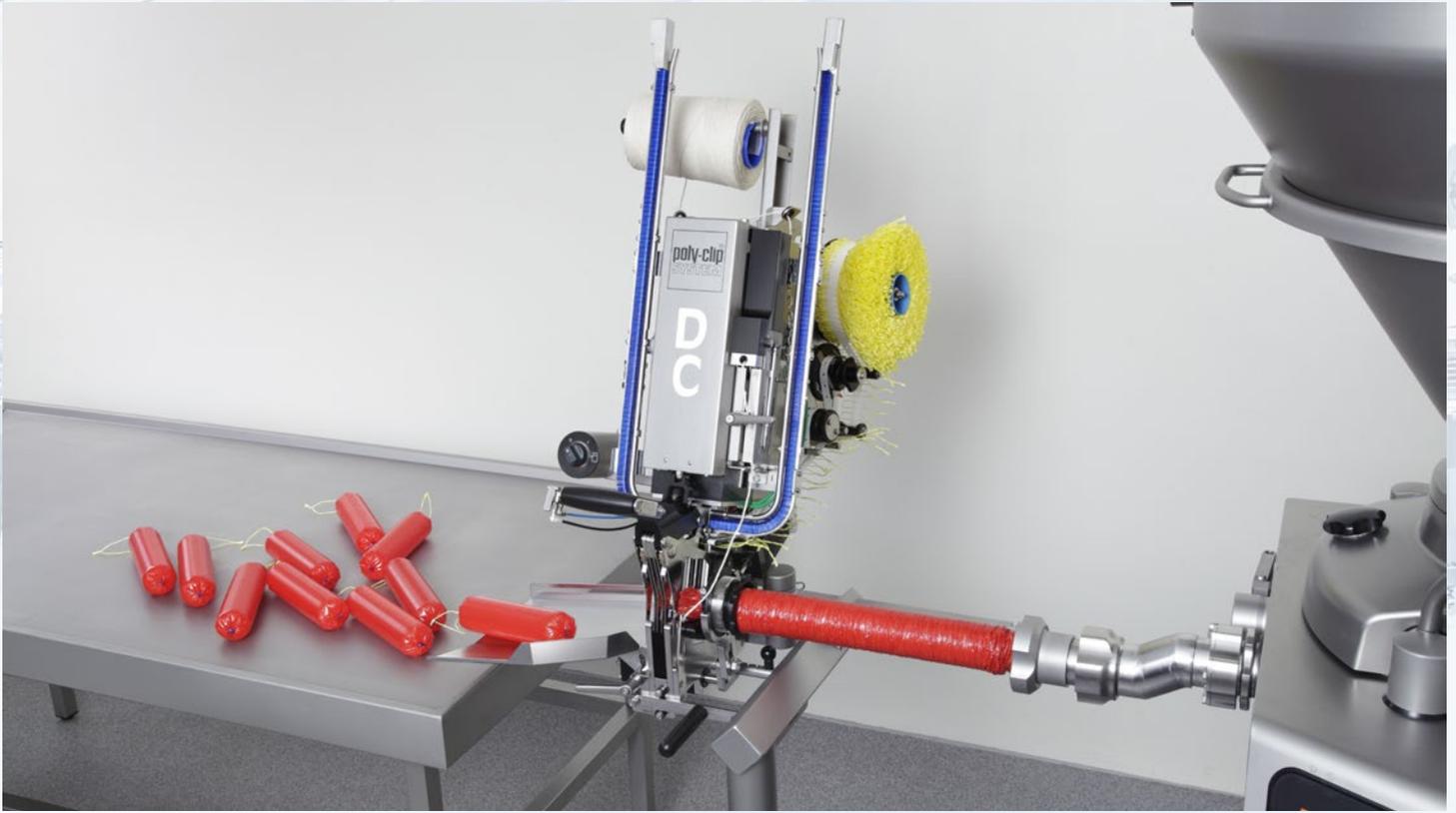
### Zeitsparender Allrounder

- Für alle Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme
- Darmschonendes Verdrängersystem
- Einfache Handhabung
- Alle Ausstattungsmöglichkeiten nachrüstbar

Excellence in Clipping



# DETAILS



## Vorteile

- Hohe Leistung bei niedrigen Anschaffungskosten
- Druckluftbetrieben bei niedrigem Luftverbrauch
- Übersichtlich, einfache Bedienung
- Ergonomischer Bedienhebel, individuell in der Länge an den Bediener anpassbar
- Geräuscharm
- Wächst mit Ihren Ansprüchen, modulare Bauweise
- Sauberer Wurstzipfel durch produktspezifische Einstellung des Mittelraffers
- Bedienerfreundlich, einfacher Messerwechsel
- Pneumatisches Abschneidmesser
- Auslaufschale in Höhe und Neigung werkzeuglos einstellbar

## Qualität und Hygiene

- Leicht zu reinigen durch glatte Flächen
- Geneigte Flächen für besseren Abfluss des Wassers



# DETAILS



## Ausstattungsöglichkeiten

- Automatischer Gurtschlaufeneinleger (GSE)
- Manueller Schlaufeneinleger
- Automatischer Fadenspender inkl. Garnrollenhalter
- Darmaufziehgerät
- 3 Modelle: Tischversion, auf höhenverstellbarem Rollgestell oder mit Grundplatte
- Rollgestell in V-Form für beste Positionierung unter dem Tisch mit einfacher Höhenverstellung durch Füllrohrschlüssel
- Pneumatisch beweglicher Darmbremshalter
- Portioniereinrichtung für Wurstschale
- Druckminderer mit Filter

## Verbrauchsmaterial

- S-Clip: S 625, S 628, S 632, S 638
- Schlaufen: GS 22

## 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. Gleichzeitig kann der Darm zwischen den beiden Clips durchtrennt werden. Zum Aufhängen der Würste können Schlaufen automatisch mit eingelegt und eingeklippt werden.

# TECHNISCHE DATEN

Breite

**1.000 –  
1.100 mm**

Tiefe

**830 mm**

Höhe

**1.750 –  
1.985 mm**

Gewicht

**98 kg**

Druckluft

**4 – 6 bar /  
0,4 – 0,6 MPa**

Luftverbrauch 4 bar

**7 NL/Hub**

Luftverbrauch 6 bar

**8 NL/Hub**

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

Excellence in Clipping

