

DCD

DCD 600

Doppelclipper



Der kleine Klassiker

- Für alle Portionswürste, Wurstketten und Ringe
- Darmschonendes Verdrängersystem
- Kaliber bis 60 mm
- Einfache Handhabung

Warum mit DCD 600 clippen?

Die Doppelclipmaschine DCD 600 verschließt sicher alle Portionswürste, Wurstketten und Ringe. Mit ihr können Saitlinge, Schweine-, Rinderkranz- und Kunststoffdärme bis Kaliber 60 mm sowie Netze verarbeitet werden. Die pneumatische Maschine ist ideal zum Verarbeiten von Chorizo, klassischen Koch-, Brüh- und Rohwurstprodukten geeignet.

✓ Vorteile

- Ermüdungsfreie Produktzufuhr und Bedienung
- Freier Blick auf den Arbeitsbereich
- Absolut darmschonender Verdränger
- Pneumatische Druckregelung garantiert das schonende Verschließen von Naturdarm
- Hohe Leistung bei niedrigen Anschaffungskosten
- Pneumatisches Abschneidmesser
- Sicherer Stand

✓ Qualität und Hygiene

- Komplett aus Edelstahl und robustem Industriekunststoff
- Leicht zu reinigen durch glatte Flächen

✓ Wartung

- Einfachste Wartung

+ Ausstattungsmöglichkeiten

- Gurtschlaufeneinleger (GSE)



- Automatischer Fadenspender inkl. Garnrollenhalter
- Fadenbremse
- Druckminderer mit Filter
- Version mit automatischem

Excellence in Clipping

poly-clip[®]
SYSTEM



Verschließt sicher Saitlinge, Schweine-, Rinderkranz- und Kunststoffdärme bis Kaliber 60 mm



Der darmschonende Verdränger sorgt für eine sichere Produktion

Technische Daten

	Basis	GSE
Breite	240 mm	240 mm
Tiefe	535 mm	690 mm
Höhe	975 mm	975 mm
Gewicht	20 kg	24 kg
Druckluft	5–7 bar / 0,5–0,7 MPa	5–7 bar / 0,5–0,7 MPa
Luftverbrauch	4,6 NL/Hub	4,7 NL/Hub

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

Verdränger für den Einbau in gesicherten Anlagen

✓ Verbrauchsmaterial

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

🔌 Funktion und Bedienung

Die Clipmaschine DCD 600 arbeitet pneumatisch. Durch Schließen der ergonomisch gestalteten Verdrängerklappe wird das Ende der Wurst und der Anfang der nächsten Portion sicher verschlossen. Gleichzeitig kann der Darm per Knopfdruck zwischen den beiden Clip durchtrennt werden. Durch den einfachen Aufbau und die leichte Bedienung ist eine schnelle, betriebssichere Produktion gewährleistet.

✓ Clip-System-Lösungen

Das komplette System aus Clipmaschine, Clip und Schlaufen aus einer Hand sorgt für eine effiziente und störungsfreie Produktion. Original Clip von Poly-clip System garantieren höchste Qualität. Die Herstellung unterliegt strengsten Qualitätsprüfungen. Zertifiziert nach ISO 22000 und ISO 9001 sind sie passgenau auf den Produktionsprozess abgestimmt. Die Poly-clip SAFE-COAT Technologie sichert durch eine lebensmittelechte Sicherheitsbeschichtung, überprüft durch das SGS INSTITUT FRESENIUS, eine störungsfreie Produktion und ggf. eine zweifelsfreie Produkthaftung. Poly-clip System ist der weltweit führende Anbieter von Clip-System-Lösungen.

DCD_600_de_1122019_©Poly-clip_System Technische Änderungen sind vorbehalten.