



### Máxima Velocidad

- Para pequeñas porciones en el rango de calibres de 18 a 50 mm
- Hasta 300 ciclos por minuto en modo continuo
- Grapa R-ID tamaños XS y S - cierre con grapa a prueba de bacterias con tripas plásticas adecuadas
- Separación más corta - más porciones por canuto de tripa plisada

### ¿Por qué grapar con la FCA 50?

La FCA 50 se caracteriza por una velocidad de hasta 300 ciclos por minuto en modo continuo. Cierra todas las tripas plásticas y celulósicas en función del producto y la tripa hasta 50 mm, con la serie de grapas R-ID.

### ✓ Ventajas

- Regulación de la velocidad de forma continua (arranque + parada) y un modo continuo para la máxima productividad
- Ahorros en coste de tripa por la corta separación de 16 mm
- Bandeja integrada
- Se evitan las configuraciones incorrectas mediante la detección del tamaño de grapa y matriz
- Sistema de parada automático de grapas, control a través del sensor de final de grapa en la bobina
- Tijeras separadoras para extremos de embutido atractivos y limpios

- Manejo sencillo de la máquina con EASY TOUCH, parámetros de producto disponibles en la memoria de programa
- Volante electrónico para ajustes y determinación de parámetros

### ✓ Calidad e higiene

- Robustez y larga vida garantizados por el uso de acero inoxidable y titanio
- Superficies lisas para una limpieza fácil



### + Equipo opcional

- Dispositivo automático de colocar cordeles GSA 20
- Lubricación central orientada al

## Grapadora automática de doble grapa

consumo para una máxima fiabilidad y vida útil

- Cinta transportadora
- Sensor para final de tripa
- Doble embudo con punto de giro de 90°
- Acoplamiento a la embutidora mediante rótula esférica
- Codificación de grapa



### Consumibles

Grapa R-ID: XS, S



### Funcionamiento y manejo

La grapadora automática de doble grapa se conecta mecánica y eléctricamente a una embutidora. Las porciones se embuten con precisión a un gramo y se cierran

por grapado. Los niveles del operador y servicio técnico están claramente diferenciados.



### Sistemas de grapado

El sistema completo formado por una máquina grapadora, grapas y cordeles, todo en uno, asegura una producción eficiente y sin fallos. Las grapas originales de Poly-clip System garantizan la máxima calidad. La fabricación se somete a las más estrictas pruebas de calidad. Con certificación en conformidad con ISO 22000 e ISO 9001, están hechas a la medida exacta del proceso de producción. La tecnología SAFE-COAT de Poly-clip asegura una producción sin fallos y la tranquilidad de un revestimiento de seguridad apto para alimentos, certificado por el SGS INSTITUT FRESENIUS. Poly-clip System es el proveedor líder a nivel mundial de soluciones de sistemas de grapado.



### Datos técnicos

Ancho	1.660 mm
Profundidad	1.550 - 1.980 mm
Altura	1.800 - 1.975 mm
Peso	410 - 450 kg
Tensión de red	200 - 240 VAC, 380 - 460 VAC, 50/60 Hz
Potencia	2,8 kW
Fusibles	16 A
Aire comprimido	5 - 7 bar / 0,5 - 0,7 MPa
Consumo de aire	1,6 NL/ciclo
Distancia grapas	16 mm

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

Niederckerstraße 1 • 65795 Hattersheim a. M. • Alemania  
Tel. +49 6190 8886-0 • contact@polyclip.de • www.polyclip.com

Excellence in Clipping

