



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

