



Luffreies Lockerfüllen

- Gesamtspreizung bis 300 mm für Formprodukte
- Für den Kaliberbereich 38 bis 160 mm bei bis zu 126 Takten pro Minute im Durchlauf
- Für Portionswürste, Aufschnitt und Schinken
- Spreizverdränger und Clipform optimiert für kurze Wurstschultern und mehr Scheiben pro Wurst

Warum mit FCA 90 clippen?

Der FCA 90 bietet höchstmögliche Vielseitigkeit. Er verschließt Collagendärme bis 90 mm, Faserdärme bis 120 mm und Kunststoffdärme bis Kaliber 160 mm (abhängig von der Materialstärke). Portionswürste, Aufschnitt, Schinken mit ca. 10 % injizierten, getumbelten Fleischstücken werden zuverlässig verarbeitet.



Vorteile

- Änderung der Spreizung im SAFETY TOUCH, sowohl bei den Standardspreizungen als auch bei Umstellung zur Überspreizung, mit dem PCS Motion-Controller
- Höchste Produktivität, einfache Bedienung und selbst überwachende Prozesse der wesentlichen Funktionen
- R-ID Clip für hohe Zuhaltkraft, bis hin zum bakteriendichten Verschluss bei Kunststoffdarm
- Sicherheitsdarmbremse mit Eingriffsschutz; beim Einstellen bleibt der Sicherheitsabstand erhalten, ein Betrieb ohne Darmbremse ist unmöglich
- Bedienungsanleitung direkt am SAFETY TOUCH, Funktionen und Parameter werden erklärt
- Einstellfehler werden vermieden



Leistungstark für große Kaliber



Darmbremsassistent - halbautomatisches Darmbremshaltersystem



Überspreizung für luftfreie Lockerfüllung von Formprodukten



Einfacher Schlaufenwechsel durch ausschwenkbaren GSA



Kalibertreues Produkt durch regelbare Förderbandgeschwindigkeit

manuelle Funktionen, wie z. B. Tipp-Betrieb

- Höchste Produktivität; die Produktparameter sind in der Rezepturverwaltung des SAFETY TOUCH abrufbar
- Werkzeugloses Schnellwechselsystem für den Stempel
- Einfache Verdrängerlocheinstellung von außen
- Clipdruckeinstellung manuell
- Elektronisches Handrad für Einstellarbeiten und Parameteranpassungen
- Zusätzliche Sicherheit durch Zweihandauslösung des 1. Clip
- Kalibertreues Produkt durch regelbare Förderbandgeschwindigkeit, Förderband 1.200 mm lang
- Einfaches, ergonomisches Handling bei dem das Darmnachladen bei feststehendem Clipkopf erfolgt
- Leichtes Manövrieren durch zwei feststellbare Lenkräder
- Niedriger Geräuschpegel
- Kompakte Bauweise



Qualität und Hygiene

- Robust und aus Edelstahl für höchste Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer
- Leicht zu reinigen durch glatte Flächen



Wartung

- Zusammenführung von Schmierstellen auf einer Schmierleiste für einfache und schnelle Wartung
- Optimal zugänglich für Wartungsarbeiten



Ausstattungs-möglichkeiten

- Gurtschlaufen-Automat GSA 20, Schlaufe links oder rechts
- Verbrauchsorientierte Zentralschmierung für maximale Zuverlässigkeit und Lebensdauer
- Sensoren für Schlaufen- und Raupenende

durch Erkennung von Clipgröße und Matrizze

- Auto-Stopp-System Clip, Überwachung durch Sensor bei Ende Clipvorrat auf Spule
- Gleichmäßige Plissierung des Darmes und brätfreie Wurstzipfel durch den linearen Spreizverdränger
- Hochdynamischer, energieeffi-

zienter Servoantrieb, Geschwindigkeit stufenlos regelbar

- Luftfreies Lockerfüllen von Formprodukten durch Überspreizung; Gesamtspreizung 300 mm
- Einfache Maschinenbedienung mit SAFETY TOUCH - bruchstark, 10" groß und leicht zu reinigen
- Bedienerfreundlich mit individuell belegbaren Bedienfeldern für

- Rollenverlängerung für Förderband auf 1.700 mm
- Vakuumsystem 48, 60, 76 mm
- Schnittstelle WS Food Standard zur Betriebsdatenerfassung
- Intelligent Filler Clipper (IFC) Interface auf Anfrage
- Zwilling mit Transportgelenk
- Darmbremsassistent – halbautomatisches Darmbremshaltersystem für schnellsten Darmwechsel
- Pneumatische Rohwurstbremse, beim Zwilling Einzelsteuerung je Darmbremse, als Produktparameter über SAFETY TOUCH abrufbar
- Zweites Bedienpult am Förderbandende
- Längenportionierung über optische Abtastung, wahlweise bis 1.300 oder 1.800 mm
- Clip-Kodierung
- Füllerkopplung mit Kugelgelenk



Verbrauchsmaterial

R-ID Clip: M, L, XL



Funktion und Bedienung

Der automatische Doppelclipper wird mit einer Füllmaschine mechanisch und elektrisch gekoppelt. Dabei werden die Portionen grammgenau übernommen und per Clip verschlossen. Die PC-Steuerung ermöglicht eine sehr schnelle und exakte Signalverarbeitung. Das Diagnosesystem bietet am SAFETY TOUCH die direkte und eindeutige Anzeige des Betriebszustandes sowie die Analyse von Füll- und Clipzeiten. Abweichungen zu den im SAFETY TOUCH hinterlegten Rezepturparametern werden überwacht. Der Bediener wird durch praxisnahe Piktogramme intuitiv durch die flache Menüstruktur geleitet. Bediener-, Einrichter- und Service-Ebene sind klar voneinander getrennt und durch Passwort geschützt. Der hohe Automationsgrad ermög-

licht eine durchgängige Prozessüberwachung.

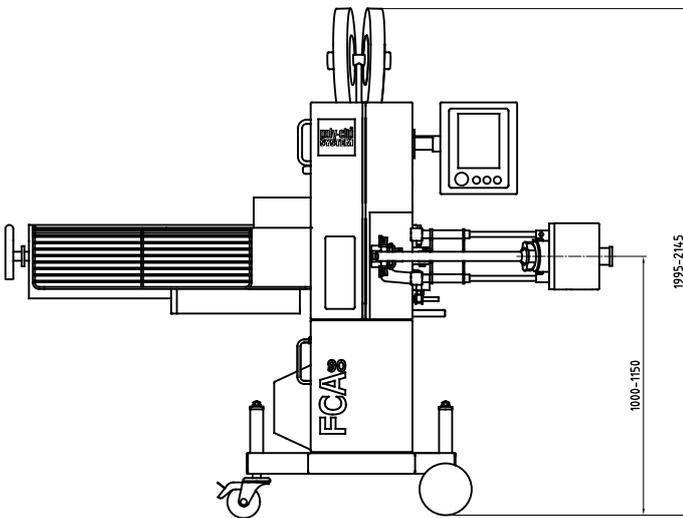


Clip-System-Lösungen

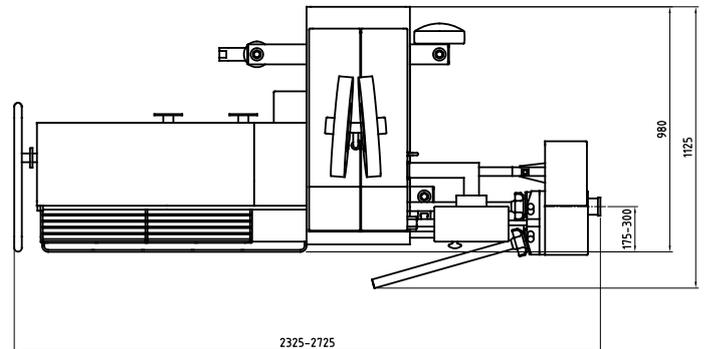
Das komplette System aus Clipmaschine, Clip und Schlaufen aus einer Hand sorgt für eine effiziente und störungsfreie Produktion. Original Clip von Poly-clip System garantieren höchste Qualität. Die Herstellung unterliegt strengsten Qualitätsprüfungen. Zertifiziert nach ISO 22000 und ISO 9001 sind sie 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.

Vielseitig bei Portionswurst, Aufschnitt und Schinken





Vorderansicht (Abmessungen in mm)



Draufsicht (Abmessungen in mm) Füllrohrlänge 600

Technische Daten

Breite	2.325-2.725 mm
Tiefe	1.125 mm
Höhe	1.995-2.145 mm
Gewicht	600 kg
Anschlussspannung	200-240 VAC, 380-460 VAC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	7,5 kW
Absicherung	16 A
Druckluft	5-7 bar / 0,5-0,7 MPa
Luftverbrauch	2,5 NL/Hub
Spreizung	26, 30, 36, 44 mm
Gesamtspreizung bis	300 mm

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