

ICA

ICA XL

Automatischer Doppelclipper



XL-Kaliber & Value-Added-Casings

- Spezialist für extra große Kaliber von 130 bis 250 mm
- Besonders geeignet für innenbeschichtete Gewürzdärme
- Bis 60 Takte pro Minute im Durchlauf
- Auf XL-Kaliber optimierter Verdrängerbereich

Warum mit ICA XL clippen?

Der ICA XL ist die ideale Clipmaschine für Stangenwürste und Formprodukte bis Kaliber 250 mm. Faser-, Collagen-, Textil- und Kunststoffdärme, vor allem innenbeschichtete Gewürzdärme (Funktionsdärme), können verarbeitet werden.



Vorteile

- Sicherer darmschonender Verschluss innenbeschichteter Gewürzdärme (Multilayer-Därme) durch spezielle S-Clip auf Spule mit angepasstem Clipprofil
- Innovativer Irisverdränger für kurze, symmetrische Wurstschultern
- Kalibertreues Produkt durch programmierbare und stufenlos regelbare Förderbandgeschwindigkeit
- Einfache Maschinenbedienung
- mit SAFETY TOUCH – bruchsicher, 10" groß und leicht zu reinigen
- Höchste Produktivität; die Produktparameter sind in der Rezepturverwaltung des SAFETY TOUCH abrufbar
- Zusätzliche Sicherheit durch Zweihandauslösung des 1. Clip

Excellence in Clipping

poly-clip[®]
SYSTEM

- Viele weitere Vorteile der bewährten ICA-Reihe

+ Ausstattungsmöglichkeiten

- Verbrauchsorientierte Zentralschmierung für maximale Zuverlässigkeit und Lebensdauer
- Luffreies Lockerfüllen von Formprodukten durch Überspreizung

bis 300 mm, servogesteuert und als Produktparameter einstell- und speicherbar

- Gurtschlaufen-Automat GSA 20
- Raupenendschalter
- S-Clip Spule: 1.300 Würste ohne Nachladen
- Füllrohre Durchmesser 24, 28, 36, 48, 60, 70, 76, 80, 85 und 100 mm
- Servogestützte Clipdruckeinstellung, z. B. für empfindliche

Faserdärme, als Produktparameter speicherbar

- Füller- oder Längenportionierung
- Teleskopband 1,3 m lang
- Rollenbahnverlängerung am Förderband für 1,6 m lange Würste
- Automatische Anpassung der Förderbandgeschwindigkeit
- Pneumatische Rohwurstbremse
- Zweites Bedienpult am Förderbandende
- Vakuumsystem zur luffreien Füllung großer Kaliber
- Pneumatisch beweglicher Darmbremshalter
- Netzapplikator
- Schnittstelle WS Food Standard zur Betriebsdatenerfassung
- Intelligent Filler Clipper (IFC) Interface auf Anfrage



Auf XL-Kaliber optimierter Verdrängerbereich

+ Kombinationsmöglichkeiten

ES 5000

Etikettiersystem für Kennzeichnung und Rückverfolgung

Technische Daten

Breite	2.350 mm
Tiefe	940 mm
Höhe	1.900 – 2.050 mm
Gewicht	860 kg
Anschlussspannung	200 – 240 VAC, 380 – 460 VAC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2,8 kW
Absicherung	16 A
Druckluft	5 – 7 bar / 0,5 – 0,7 MPa
Luftverbrauch	0,6 NL/Hub
Luftverbrauch mit Überspreizung	20 NL/Hub
Luftverbrauch mit GSA 20	1,8 NL/Hub

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