

# ICA XL

## AUTOMATISCHER DOPPELCLIPPER



### Poly-clip System exklusive Features

Der Stern kennzeichnet Features, die Sie nur bei uns finden:

- ★ Kein anderer hat: Robuster Irisverdränger bis Kaliber 250 mm

### 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.

### XL-Kaliber & Value-Added-Casings

- Spezialist für extra große Kaliber von 130 bis 250 mm
- Besonders geeignet für innenbeschichtete Gewürzdärme mit extra großem Clip
- Bis 60 Takte/Minute im Durchlauf
- Auf XL-Kaliber optimierter Verdrängerbereich
- Innovativer Irisverdränger für kurze, symmetrische Wurstschultern
- Hygienesdesign für eine einfache und schnelle Reinigung

Excellence in Clipping



# DETAILS

## Vorteile

- Sicherer darmschonender Verschluss innenbeschichteter Gewürzdärme (Multilayer-Därme) durch spezielle S-Clips auf Spule mit angepasstem Clippprofil
- Innovativer Irisverdränger für kurze, symmetrische Wurstschultern
- Kalibertreues Produkt durch programmierbare und stufenlos regelbare Förderbandgeschwindigkeit
- Einfache Maschinenbedienung mit SAFETY TOUCH – bruchstabil, 10" groß und leicht zu reinigen
- Höchste Produktivität
- Zusätzliche Sicherheit durch Zweihandauslösung des 1. Clip
- Viele weitere Vorteile der bewährten ICA-Reihe

## Ausstattungsöglichkeiten

- Verbrauchsorientierte Zentralschmierung für maximale Zuverlässigkeit und Lebensdauer
- Luftfreies 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, 45, 48, 58, 60, 70, 74, 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 luftfreien Füllung großer Kaliber
- Pneumatisch beweglicher Darmbremshalter
- Schnittstelle WS Food Standard zur Betriebsdatenerfassung
- Intelligent Filler Clipper (IFC) Interface auf Anfrage

## Kombinationsmöglichkeiten

### ES 5000

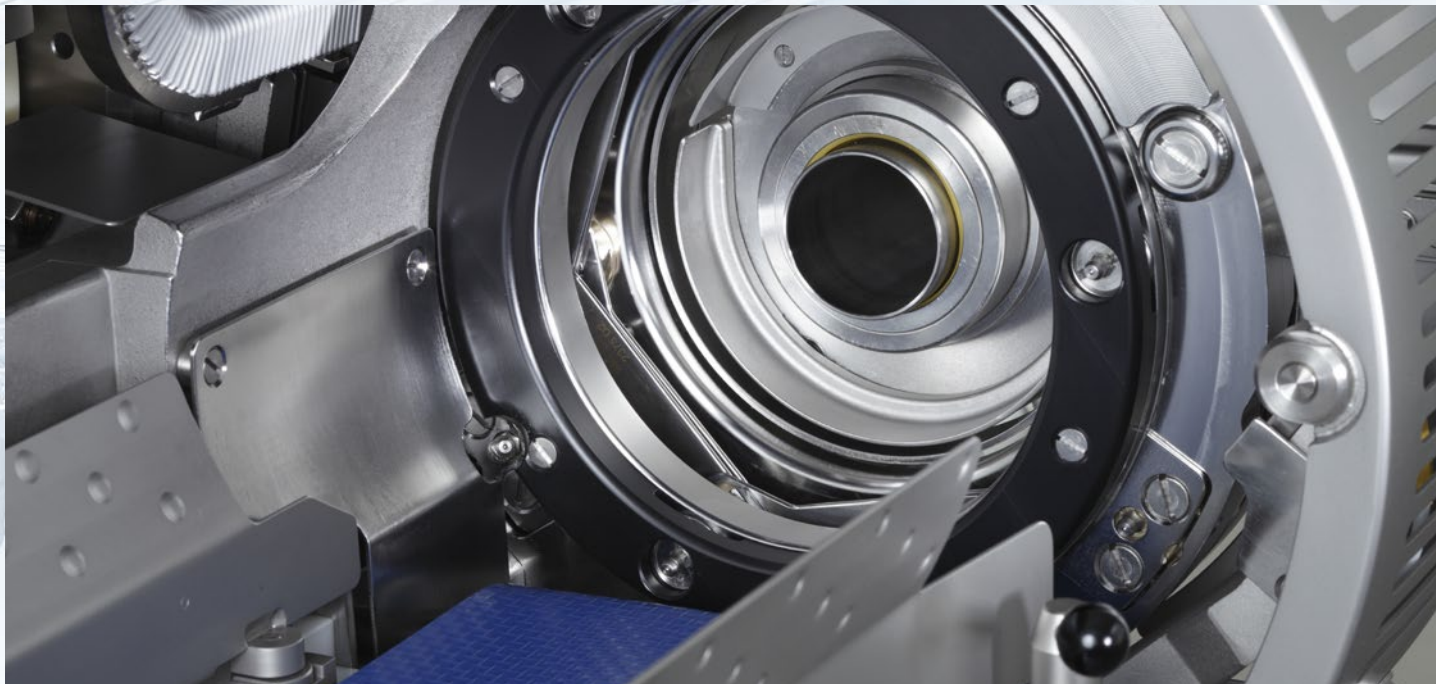
- Etikettiersystem für Kennzeichnung und Rückverfolgung

## Verbrauchsmaterial

- S-Clip für Kaliber bis 200 mm: S 840, S 844, S 848, S 854, S 860
- S-Clip für Kaliber bis 250 mm: S 9057 S 9062, S 9067
- Schlaufen: GS 20, GS 20 S3, GS 20 X



# TECHNISCHE DATEN



Auf XL-Kaliber optimierter Verdrängerbereich

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  
**0,6NL/Hub**

Luftverbrauch mit GSA 20  
**1,8 NL/Hub**

Luftverbrauch mit Überspreizung  
**20 NL/Hub**

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

Excellence in Clipping

