

PCD

PCD 8026

Máquina estiradora/grapadora



Especialista en piezas de músculo enteras

- Máquina especial para cerrar productos estirados
- Fuerza de estiramiento regulable
- Se puede emplear junto con embutidoras, prensadoras de jamón y embuchadoras

¿Por qué grapar con la PCD 8026?

La PCD es una máquina especial para tensar y cerrar productos embuchados de diferentes calibres. Las aplicaciones típicas son jamón cocido, productos ahumados, carne de pavo o de ave, así como trozos de carne de músculo entero para ser posteriormente procesados. Se pueden cerrar sin problemas tripas de calibres grandes hasta aproximadamente 200 mm.

✓ Ventajas

- Gran homogeneidad y calidad de acabado de los productos
- Calibrado de grandes trozos de carne de músculo (por ejemplo lomos)
- Fácil colocación del extremo de la tripa en la pinza bloqueadora
- Seguridad adicional mediante la activación a dos manos de la grapado
- Corte del extremo de la tripa por medio de cuchilla neumática
- Fácil manejo por medio de funciones combinadas: el cierre de las tijeras se bloquea automáticamente, actuando conjuntamente sobre la pinza de sujeción de la tripa y el cilindro estirador

Excellence in Clipping



✓ Consumibles

Grapa S: S 844, S 848, S 854, S 860

⏻ Funcionamiento y manejo

Máquina neumática. Mediante el sistema de bloqueo y estirado, se ac-

túa sobre el extremo de la tripa hasta que el producto adquiere la tensión deseada. La presión del cilindro puede aumentar o reducirse mediante el mando de control de la válvula de regulación de presión. El grapado se realiza actuando sobre la palanca de la válvula.

✓ 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	1.000 mm
Profundidad	300 mm
Altura	1.000 mm
Peso	29 kg
Tensión de red	200-240 VAC, 380-460 VAC, 50/60 Hz
Aire comprimido	5-7 bar / 0,5-0,7 MPa
Consumo de aire	8,5 NL/ciclo

Las dimensiones, el peso y los valores de consumo pueden variar según el equipamiento o la configuración de la máquina.