

PDC-A

PDC-A 600 R

Grapadora automática de doble grapa



El especialista en tripas naturales

- Totalmente automática
- Rápida, silenciosa, fácil de manejar
- Amplio rango de aplicaciones para calibres de hasta 60 mm
- Seguridad adicional mediante activación a dos manos de la primera grapa

¿Por qué grapar con la PDC-A 600 R?

La línea de grapadoras automáticas de doble grapa PDC-A son apropiadas para ser utilizadas en todo tipo de series de producción medianas o grandes. La PDC-A 600 R ha sido especialmente desarrollada para trabajar con tripa natural de 46+ mm de calibre así como con tripa de colágeno y celulosa. Proporciona un cierre seguro para sarta y media sarta para productos como bologna, chorizo, black pudding y salchicha de hígado.

✓ Ventajas

- Tijeras separadoras optimizadas para el procesamiento de tripa natural
- Freno de tripa con protección de seguridad; no es posible el funcionamiento sin el bloqueo del freno de tripa
- Funcionamiento completamente automatizado para producciones continuas y rápidas
- Diseño modular, puede actualizarse cuando se precise
- Bajo consumo de aire
- Posibilidad de cargar la grapa a

- una altura inferior para los operarios de menor estatura
- Pulsadores de control ergonómicos y cercanos al embudo para mayor rapidez operativa: primer grapado, alimentación del producto, arrancar/parar modo automático
- Control eléctrico
- Amplio rango de giro del cabezal de grapado para un cambio rápido de tripa
- Funcionamiento silencioso
- Altura e inclinación de la bandeja de salida o de la cinta de rodillos ajustable sin herramientas
- Cuchilla de corte neumática
- Manejo sencillo debido a la dispo-



sición de forma clara y funcional de los elementos de control para los ajustes específicos de cada producto: control para embutidos en ristas, contador ajustable de cordeles y etiquetas, presión de

Excellence in Clipping

poly-clip[®]
SYSTEM

PDC-A

PDC-A 600 R

Grapadora automática de doble grapa

grapado ajustable, altura del cierre del grapado y retardo de estampilla ajustable, velocidad de estampillas y tijeras ajustable

- Robusta y de fácil mantenimiento, todas las partes son accesibles
- Bastidor móvil en V para un mejor posicionamiento bajo la mesa con regulación de altura sencilla con llave de embudo
- Acoplamiento sencillo a la embutidora: carro con ruedas giratorias bloqueables para un fácil transporte



Calidad e higiene

- Fabricada en acero fino y plástico industrial resistente
- A prueba de humedades
- Superficies lisas para una limpieza fácil
- Superficie inclinada para un mejor desagüe
- Parte inferior de la tijera abierta para una limpieza más fácil
- Protección higiénica IP69K



Equipo opcional

- Grapa S en bobina con alimentación de grapa neumática
- Soporte de freno de tripa de movimiento neumático
- Dispositivo automático de cordeles (GSE)
- ES 4000 – sistema de etiquetado
- Dispensador de cuerda eléctrico
- Dispositivo de plisado



Consumibles

Grapa S: S 625, S 628, S 632, S 638

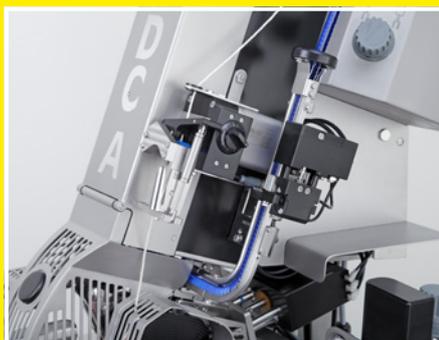


Funcionamiento y manejo

La grapadora automática se acopla mecánicamente y eléctricamente a la embutidora. Durante el cierre automático de las tijeras, el producto se separa y la tripa se centra para ser cerrada de forma segura con el sistema de doble grapa. La tripa puede ser cortada automáticamente al mismo tiempo por la cuchilla neumática a través de la función de control de ristas. Para colgar embutidos, se puede insertar y grapar automáticamente un cordel gracias al dispositivo opcional de cordel GSE. La disposición ergonómica de los elementos hace el manejo de la máquina sencillo y cómodo. La porción de peso preestablecido es proporcionada por la embutidora usando los botones de llenado/grapado y se cierra por grapado automáticamente.



El dispositivo automático de cordel GSE está montado en la parte derecho de la máquina.



Dispensador de cuerda eléctrico

Datos técnicos

Ancho	1.000–1.100 mm
Profundidad	780 mm
Altura	1.795–2.005 mm
Peso	142 kg
Tensión de red	85–264 VAC, 50/60 Hz
Potencia	0,1 kW
Fusibles	2,5 A
Aire comprimido	4–6 bar / 0,4–0,6 MPa
Consumo de aire 4 bar	8 NL/ciclo
Consumo de aire 6 bar	11 NL/ciclo

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

