



Профессиональный клипсатор

- Широкий спектр применения до калибра 90 мм
- Для любых искусственных, фиброзных, коллагеновых и натуральных оболочек
- Широкие возможности дополнительного оснащения

Почему стоит клипсовать с PDC 600?

Полуавтомат PDC подходит как для небольших предприятий, так и для крупных комбинатов. PDC 600 клипсует фиброзные, коллагеновые и натуральные оболочки в диапазоне калибров до 60 мм, искусственные оболочки до 90 мм. Он обеспечивает эффективное производство самых различных изделий: порционных колбас или гирлянд, батончиков колбас, колец или полуколец.



Преимущества

- Электропневматическое управление
- Фаршевытеснитель подстраивается под калибр продукта – короткий путь рычага фаршевытеснителя, экономия времени, увеличение количества циклов
- Эргономичная рукоятка фаршевытеснителя – индивидуально регулируется по длине для удобства оператора
- Пуск первой клипсы двумя руками обеспечивает дополнительную безопасность оператора
- Малое потребление сжатого воздуха
- Низкий уровень шума
- Встроенное управление для колбасных гирлянд
- Запуск шприца вручную для быстрого старта и смены продукта
- Уменьшение габаритных размеров – экономия места
- Простое и наглядное управление
- Возможность дооснащения, модульная конструкция
- Высокая производительность при невысокой стоимости
- Опция загрузки клипс для невысоких операторов
- Регулировка средней части фаршевытеснителя в зависимости от продукта – чистые кончики батончиков



- Прост в обслуживании, удобная замена ножа
- Регулировка высоты и наклона

выгрузного лотка без применения инструмента

- Усилие обжатия клипсы контролируется на манометре и регулируется в зависимости от продукта
- Регулировка высоты подъема пуансона
- Скорость движения пуансона регулируется дросселем в зависимости от продукта
- Передвижная станция в форме буквы V для удобного размещения под столом, регулировка высоты посредством ключа для цевки



Качество и гигиена

- Полностью из нержавеющей стали и промышленного пластика
- Гладкие поверхности для удобства санобработки
- Наклонные поверхности для стока воды
- Выключатели со степенью защиты IP69K



Варианты комплектации

- Автоматический петлеукладчик (GSE)
- Ручной петлеукладчик

- Подача шпигата с бобины для кольцевых колбас
- 2 модели: настольная версия или на регулируемой по высоте передвижной станции
- Пневматический подвижный тормоз оболочки
- Позиционирование выгрузного лотка
- ES 4000 – этикетировщик
- S-клипсы на бобинах



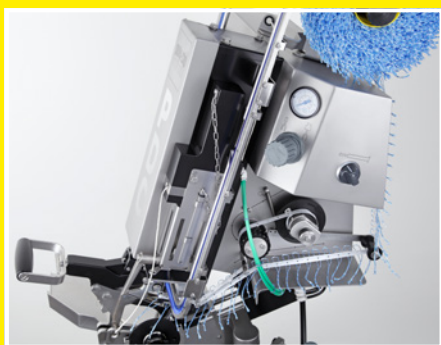
Расходные материалы

Клипсы S: S 625, S 628, S 632, S 638



Принцип действия и управления

Полуавтомат могут устанавливаться отдельно от шприца или синхронизироваться с ним механически и дополнительно электрически. При закрытии фаршевытеснителя наполненная оболочка центрируется в отсеке клипсования, из ее кончиков удаляются остатки фарша и на продукт накладываются две клипсы. Нож автоматически отрезает необходимые порции в соответствии с предварительно установленной длиной колбасных гирлянд. Петли для навешивания батончиков могут автоматически вкладываться под клипсу и обжиматься ею.



С GSE петли просто и надежно вклипсовываются.



Регулировка фаршевытеснителя под продукт – большее количество циклов

Технические характеристики

Ширина	1.000–1.100 мм
Длина	780 мм
Высота	1.795–2.005 мм
Вес	118 кг
Напряжение	180–550 В, 50/60 Гц
Расход энергии	0,1 кВт
Предохранитель	2,5 А
Сжатый воздух	4–6 бар / 0,4–0,6 МПа
Расход воздуха 4 бар	6,5 ул/ход
Расход воздуха 6 бар	8,5 ул/ход

Размеры, вес и энергопотребление зависят от оборудования и/или конфигурации машины.