

KDCR

KDCR Doppelclip-Automat

Einsatzgebiet

Der Doppelclip-Automat KDCR wurde speziell für die Produktion von Ringprodukten in Naturkranzdärmen entwickelt. Die Maschine eignet sich ausgezeichnet für das Verschließen von Schweine- und Rinderkranzdärmen im Kaliberbereich bis 46+ mm. Ringwaren oder Stangenprodukte in Collagen-, Cellulose- oder Kunststoffdärmen bis Kaliber 50mm werden ebenfalls einfach und sicher verarbeitet.

Technik & Funktion

Der KDCR ist schnell, einfach zu bedienen und besonders leise. Bis 130 Takte/Min., abhängig von der Portionsgröße, und ein Spulenclip-Magazin für 3.500 Würste lassen in Bezug auf Komfort und Effizienz keine Wünsche offen.

Das spezielle Verdrängersystem und die bewegliche Darmbremse sorgen für eine schonende Verarbeitung empfindlicher Naturdärme. Um optisch gleich große Portionen zu erzielen, ist optional eine Tasthebel-Steuerung erhältlich. Diese erlaubt die Darmausfüllung nach Sicht bzw. Gefühl, um natürliche Abweichungen bei Naturdärmen auszugleichen.

Die KDCR bietet ein Höchstmaß an Wartungs- und Servicefreundlichkeit. Glatte, rostfreie Oberflächen, eine ausgezeichnete Zugänglichkeit aller Bereiche und geneigte horizontale Flächen ermöglichen eine schnelle und hygienische Reinigung. Mit der KDCR werden alle Forderungen der Clipmaschinen-Norm EN13885 erfüllt.

Stärken

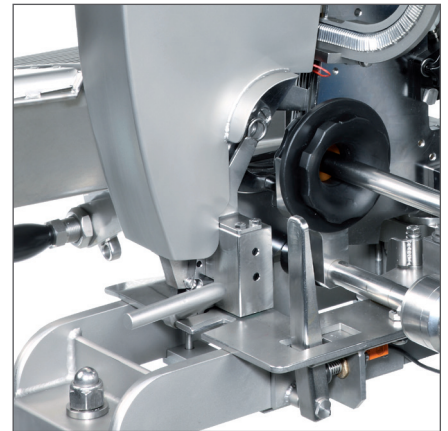
- Kaliberbereich bis 46+ mm
- Taktzahl bis 130 Port./Min.
- Speziell für Ringprodukte, wie Fleischwurst, Saucisson, Ringsalami, Chorizo, Blut- und Leberwurst
- Darmschonende Raffung, Raffer & Clipdruck individuell einstellbar
- Pneumatische Steuerung
- Zweihandbedienung erhöht die Sicherheit in der Produktion
- Leicht zu positionieren durch Rolluntergestell
- Wartungsfreundlich
- Hygienische, einfache Reinigung

Ausstattungsvarianten

- Darmaufziehgerät
- Automatischer Fadenspender
- Spulenclips (3.500 Clips/Spule)
- Schlaufenspender
- Tasthebel-Steuerung
- Pneumatisch gesteuerte Darmbremse
- Kettenzählwerk elektrisch



Speziell für Ringprodukte wie Fleischwurst, Ringsalami, Blut- und Leberwurst.



Tasthebelsteuerung für optisch gleich große Portionen.



Spulenclips, Bandschlaufen und Fadenspender für eine effiziente Produktion.

Technische Daten

Breite:	1.045 mm
Tiefe:	780 mm
Höhe:	1.800 mm
Gewicht:	135 kg
Druckluft:	3–6 bar
Clipytyp:	N210 Serie, (E210) K75 Serie
Absicherung:	1 A
Anschlussspannung:	230V
Schalldruckpegel:	75 L _{pA} [dB(A)] 94 L _{WA} [dB(A)]

TIPPER TIE, Inc.
2000 Lufkin Road
Apex, NC 27539 USA
Tel. +1 919 362 8811
Fax +1 919 362 4839
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Otto-Hahn-Strasse 5
21509 Glinde/Germany
Tel. +49 40 72 77 04 0
Fax +49 40 72 77 04 100
infoDE@tippertie.com

TIPPER TIE ALPINA GmbH
Waldau 1
9230 Flawil/Switzerland
Tel. +41 71 388 63 63
Fax +41 71 388 63 00
infoCH@tippertie.com

TIPPER TIE™
SOLUTIONS THAT WORK. A **DOVER** COMPANY