



Spitzengeschwindigkeit

- Für kleine Portionswürste im Kaliberbereich von 18 bis 50 mm
- Bis zu 300 Takte pro Minute im Durchlauf
- R-ID Clip XS und S – bakteriendichter Verschluss bei Kunststoffdarm
- Kürzeste Spreizung – mehr Portionen pro Darmraupe

Warum mit FCA 50 clippen?

Höchstgeschwindigkeit mit bis zu 300 Takten im Durchlauf zeichnet den FCA 50 aus. Er verschließt Cellulose- und Kunststoffdärme, produkt- und darmabhängig, bis Kaliber 50 mm mit dem R-ID Clip.



Vorteile

- Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung (Start-Stopp) plus Durchlauf für höchste Produktivität
- Reduzierter Darmverbrauch durch 16 mm kurze Spreizung
- Integrierte Wurstschaale
- Einstellfehler werden vermieden durch Erkennung von Clipgröße und Matrizze
- Auto-Stopp-System Clip, Überwachung durch Sensor bei Ende Clipvorrat auf Spule
- Spreizverdränger für kurze Wurst-

schultern und brätfreie Wurstzipfel

- Einfache Maschinenbedienung mit EASY TOUCH, Produktparameter im Programmspeicher abrufbar
- Elektronisches Handrad für Einstellarbeiten und Parameteranpassungen



Qualität und Hygiene

- Robust und langlebig durch den Einsatz von Edelstahl und Titan
- Leicht zu reinigen durch glatte Flächen



Ausstattungs-möglichkeiten

- Gurtschlaufen-Automat GSA 20
- Verbrauchsorientierte Zentral-

schmierung für maximale Zuverlässigkeit und Lebensdauer

- Vollhygienisches Förderband
- Sensor für Raupenende
- Zwilling mit Transportgelenk
- Füllerkopplung mit Kugelgelenk
- Clip-Kodierung



Verbrauchsmaterial

R-ID Clip: XS, S



Funktion und Bedienung

Der automatische Doppelclipper wird mit einer Füllmaschine mechanisch und elektrisch gekoppelt. Dabei werden die Portionen grammgenau übernommen und per Clip verschlossen. Bediener-, Einrichter- und Service-Ebene sind klar voneinander getrennt.



Clip-System-Lösungen

Das komplette System aus Clipmaschine, Clip und Schlaufen aus einer Hand sorgt für eine effiziente und störungsfreie Produktion. Original Clip von Poly-clip System garantieren höchste Qualität. Die Herstellung unterliegt strengsten Qualitätsprüfungen. Zertifiziert nach ISO 22000 und ISO 9001 sind sie passgenau auf den Produktionsprozess abgestimmt. Die Poly-clip SAFE-COAT Technologie sichert durch eine lebensmittelechte Sicherheitsbeschichtung, überprüft durch das SGS INSTITUT FRESENIUS, eine störungsfreie Produktion und ggf. eine zweifelsfreie Produkthaftung. Poly-clip System ist der weltweit führende Anbieter von Clip-System-Lösungen.



Technische Daten

Breite	1.660 mm
Tiefe	1.550 – 1.980 mm
Höhe	1.800 – 1.975 mm
Gewicht	410 – 450 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	1,6 NL/Hub
Spreizung	16 mm

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