



Metzgerhandfüllung automatisiert

- Spezialist für schwere Stangenwürste, die an einer Schlaufe hängend weiterverarbeitet werden
- Für Kaliber 60 bis 200 mm
- Bis 30 Takte pro Minute im Durchlauf
- Innovativer Irisverdränger für kurze, symmetrische Wurstschultern

Warum mit ICA SL clippen?

Der ICA SL verarbeitet Faser-, Collagen- und Kunststoffdärme. Für Formschinken und ähnliche Produkte ist die Variante ICA SL 85 mit einer Überspreizung und dem speziellen Gurtschlaufenautomat GSA 25 ausgestattet. Die Schlaufe GS 25 erlaubt das Aufhängen besonders schwerer Produkte, z.B. Mortadella im Faserdarm, die an einer Schlaufe hängend gekocht oder gereift werden, ohne „Flaschenhalsbildung“.



Vorteile

- Sichere Haltekraft für schwere Produkte durch integrierten Gurtschlaufenautomat GSA 25 mit patentiertem Schlaufensystem, das die Schlaufe hinter

oder optional vor den Clip um den Wurstzopf schlingt

- Pneumatische Rohwurstbremse, durch Servoventil einstellbar und als Produktparameter reproduziergenau abrufbar
- Einfache Maschinenbedienung

mit SAFETY TOUCH – bruchsfest, 10" groß und leicht zu reinigen

- Höchste Produktivität; die Produktparameter sind in der Rezepturverwaltung des SAFETY TOUCH abrufbar
- Zusätzliche Sicherheit durch Zweihandauslösung des 1. Clip

- Viele weitere Vorteile der bewährten ICA-Reihe

+ Ausstattungsmöglichkeiten

- Überspreizung bis 260 mm für lufffreie Lockerfüllung von Formprodukten
- S-Clip Spule: 1.300 Würste ohne Nachladen
- Gurtschlaufen-Automat GSA 25, Variante 1: mit einer vergrößerten Spreizung von 85 mm, um die Schlaufe (rechts) vor den Clip zu schlingen
- Gurtschlaufen-Automat GSA 25, Variante 2: zur Positionierung einer Schlaufe (rechts) zwischen

Wurstschulter und Clip (hinter dem Clip)

- Gurtschlaufen-Automat GSA 20 links, Schlaufe wird zusammen mit dem Clip positioniert
- Pneumatisch beweglicher Darmbremshalter
- Wirbelbremse mit Kronenfüllrohr für durchgängig klares und körniges Rohwurstbild, Senkung der Produktionskosten durch verkürzte Reifezeit möglich
- Teleskopband 1,3 m lang
- Rollenbahnverlängerung am Förderband für 1,6 m lange Würste
- Füller- oder Längenportionierung
- Automatische Anpassung der Förderbandgeschwindigkeit
- Zweites Bedienpult am Förderbandende



Zuverlässige Haltekraft für schwere Produkte z. B. im Faserdarm, die hängend gekocht oder gereift werden.

Technische Daten

Breite	2.300 mm
Tiefe	1.080 mm
Höhe	1.900 – 2.050 mm
Gewicht	880 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 mit GSA 20	1,8 NL/Hub
Luftverbrauch inkl. GSA 25	1,2 NL/Hub
Luftverbrauch mit Überspreizung	20 NL/Hub

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

+ Kombinationsmöglichkeiten

ES 5000

Etikettiersystem für Kennzeichnung und Rückverfolgung (nicht für ICA SL 85)



Verbrauchsmaterial

S-Clip für Kaliber bis 160 mm:
S 8740, S 8744, S 8748
S-Clip für Kaliber bis 200 mm: S 840,
S 844, S 848, S 854
Schlaufen: GS 20, GS 25