



Für vorkonfektionierte Därme

- Für den Endverschluss vorkonfektionierter Darmabschnitte im Kaliberbereich von 50 bis 160 mm
- Pralle Füllung für gleichmäßige Reifung
- Für alle Därme, Kunststoff- und Gewebematerialien
- PC-Steuerung

Warum mit SFC clippen?

Der Einzelcliphalbautomat SFC verschließt sicher vorkonfektionierte Darmabschnitte bis Kaliber 160 mm. Verarbeitet werden alle Kunststoff-, Faser-, Textil-, Hukki- und Collagendärme – auch saisonale Sonderformen und genähte Därme, bei bis zu 30 Takten pro Minute. Der SFC eignet sich auch für die Produktion extrem langer Stangenwürste.



Vorteile

- Zentrisch verschließender Verdränger für kurze Wurstschultern
- Kurze Füllrohre, keine Verschmierungen
- Einfacher und schneller Clipkopfwechsel
- Sicherheitsdarmbremse mit Eingriffsschutz; ein Betrieb ohne Darmbremse ist unmöglich
- Sicherheit durch Zweihandauslösung des Automatikbetriebs
- Auslaufschale im Hygienesdesign aus Edelstahl, glatt mit runden Erhebungen, in den Längen 1.000 oder 1.300 mm
- Produktauswurf bei Auslaufschale nach vorne
- Leichtes Manövrieren durch langen, stabilen Rahmen

Halbautomatische Clipmaschine



Vorteile Drilling

- Servoangetriebener Drehkopf mit drei Füllrohren
- Präzise Füllpositionierung bei maximaler Schnelligkeit
- Verschleißfreier Antrieb
- Hygienisch dichter Drehkopf
- Darmhalter fixiert die aufgezogenen Abschnitte auf dem Füllrohr
- Aufziehen und Füllen im selben

Takt, für kontinuierlich hohe Ausbringungrate



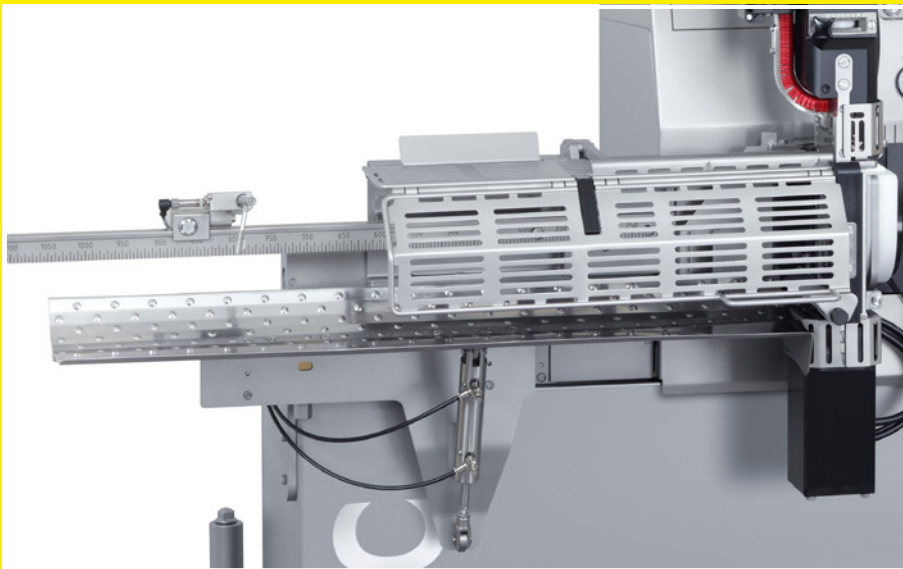
Qualität und Hygiene

- Glatte, schräge Flächen aus Edelstahl und Industriekunststoff für optimale Hygiene



Ausstattungs-möglichkeiten

- Einrohr- oder Drilling-Version
- S-Clip auf Spule
- Teleskopförderband 1.300 mm – Förderbandgeschwindigkeit stufenlos einstellbar
- Teleskopförderbandverlängerung auf 1.500 mm
- Spezialauslauf für Pfeffersäckchen und Clipkopf für Clip S 7xx, auch als S-Clip auf Spule
- Brätrücksaugung für weiche, dünnflüssige Produkte
- Gurtschlaufen-Automat GSA 20
- Füller- oder Längenportionierung
- Füllerkopplung mit Kugelgelenk
- Schnittstelle WS Food Standard zur Betriebsdatenerfassung



Auslaufschale im Hygienedesign



Verbrauchsmaterial

S-Clip: S 840, S 844, S 848
 S-Clip (Pfeffersäckchen): S 735, S 740, S 744, S 748
 Schlaufen: GS 20 X RE, GS 20 X RE K15



Funktion und Bedienung

Die Clipmaschine SFC wird mechanisch und elektrisch mit dem Füller gekoppelt. Bei der Einrohr-Version wird mit dem Anschwenken des Füllrohrs in die Sicherheitsdarmbremse der Füll-Clip-Vorgang automatisch ausgelöst. Danach schwenkt das Füllrohr automatisch ab und ein weiterer Darm kann aufgezogen werden. Beim Drilling zieht der Bediener den Darm auf das nach vorn geschwenkte Füllrohr, parallel wird eine Portion gefüllt und geclippt. Der Drehkopf dreht die Füllrohre automatisch weiter.

Technische Daten

Breite	1.680–2.390 mm
Tiefe	1.000 mm
Höhe	1.550–1.740 mm
Gewicht	240–400 kg
Anschlussspannung	200–240 VAC, 380–460 VAC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2,4 kW
Absicherung	16 A
Druckluft	5–7 bar / 0,5–0,7 MPa
Luftverbrauch	23 NL/Hub

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