



Rapide, économique.



STRONGER TOGETHER

TIPPER TIE™

Clippeuse double KDCR

Domaine d'application

La clippeuse double KDCR a été spécialement développée pour la fabrication de saucissons en boucle avec boyaux naturels. L'appareil convient parfaitement pour la fermeture de boyaux de porc et de veau dans une plage de calibre jusqu'à 46+ mm. Les saucissons en boucle ou droits à boyaux de collagène, de cellulose ou artificiels jusqu'à un calibre de 50+ mm sont également traités de manière simple et fiable.

Technique & Fonction

La commande du KDCR est simple et rapide et sa marche est particulièrement silencieuse. La cadence jusqu'à 130 cycles/min. (selon la taille de la portion) et un magasin de bobines de clips pour 3500 saucisses répondent à toutes les exigences en matière de confort et d'efficacité.

Le système de refoulement spécial et le frein de boyau mobile permettent de traiter les boyaux naturels sensibles tout en les ménageant. Pour obtenir des portions de taille égale, une commande à levier palpeur est disponible. Elle garantit un remplissage des boyaux à vue resp. au jugé, pour compenser les écarts naturels aux boyaux naturels.

L'entretien et la maintenance du KDCR sont extrêmement simples. Des surfaces lisses inoxydables, une excellente accessibilité à toutes les zones et des surfaces horizontales inclinées garantissant un nettoyage rapide et hygiénique. La clippeuse KDCR est conforme aux exigences requises par la norme EN13885.

Points forts

- Plage de calibre jusqu'à 46+ mm
- Cadence jusqu'à 130 port./min.
- Spécialement conçu pour produits en boucles, comme le cervelas, les saucissons, le salami en boucle, le chorizo, le boudin noir et le pâté de foie sous forme de saucisson
- Refoulement ménageant le boyau dispositif de refoulement & pression de clippage réglables individuellement
- Commande pneumatique
- La commande bimanuelle augmente la sécurité pendant la fabrication
- Facile à positionner grâce à un châssis à roulettes
- Facile d'entretien
- Nettoyage hygiénique simple

Variantes d'équipements

- Appareil à enfiler les boyaux
- Distributeur de ficelle automatique
- Bobines de clips (3.500 clips/bobine)
- Distributeur de boucles
- Commande par levier palpeur
- Frein de boyau à commande pneumatique
- Compteur de chaîne électrique



Spécialement conçu pour les produits en boucles, comme le cervelas, le salami en boucle, le boudin noir et le pâté de foie sous forme de saucisson.



Commande par levier palpeur pour garantir des portions de taille identique.



Bobines de clips, boucles et distributeur de ficelle pour garantir une production efficace.

Caractéristiques techniques

Largeur :	1.045 mm
Profondeur :	780 mm
Hauteur :	1.800 mm
Poids :	135 kg
Air comprimé :	3 – 6 bars
Type de clip :	série E-200, N210
Protection :	1 A
Tension d'alimentation :	230V
Niveau de pression acoustique :	75 L _{PA} [dB(A)]
	94 L _{WA} [dB(A)]