



Alta velocidade, econômica.



STRONGER TOGETHER

TIPPER TIE™

Clipadora dupla automática KDCR

Campo de aplicação

A clipadora dupla automática KDCR foi desenvolvida especialmente para a produção de embutidos curvos em anel em tripa natural. A máquina é ideal para o fechamento de tripas de porco e vaca na gama de calibres até 46+ mm. Os produtos em anel ou em barra com tripa em colagénio, celulose ou plástico, até 50+ mm de calibre são também processados de forma fácil e segura.

Tecnologia e função

A KDCR é rápida, fácil de usar e muito silenciosa. Até 130 ciclos/min., dependendo do tamanho da porção, e um carregador de grampos em bobina para 3500 embutidos, cum-prem excelentes requisitos em termos de conforto e eficiência.

O sistema separador especial e o freio da tripa móvel garantem um processamento cuidadoso das tripas naturais sensíveis. A fim de atingir porções visualmente iguais, existe a possibilidade de adquirir, em opção, um controle por alavanca não encravável. Este permite que o enchimento das tripas seja feito com base na observação e na percepção, de maneira a compensar a variação natural típica das tripas naturais.

A KDCR oferece o mais alto nível de facilidade de manutenção e assistência. Superfícies lisas, antirrugem, aliadas à excelente acessibilidade a todas as áreas e superfícies horizontais inclinadas permitem uma limpeza fácil e higiênica. A KDCR cumpre todas as exigências da norma sobre clipadoras (EN 13885).

Pontos fortes

- Gama de calibres até 46+ mm
- Número de ciclos até 130 porç./min.
- Especialmente para produtos de anel, como salsichão alemão, salsichão, salame curvo, chouriço, morcela e chouriço branco
- Atamento que poupa a tripa, estrangulador e pressão de clipamento ajustável individualmente
- Controle pneumático
- Controle bimanual, que aumenta a segurança na produção
- Fácil de posicionar por meio de base rolante
- Fácil manutenção
- Limpeza fácil e higiênica

Variantes de equipamento

- Aplicador de tripa
- Dispensador automático de fio
- Grampos em bobina (3500 grampos/bobina)
- Dispensador de laços
- Controle por alavanca não encravável
- Freio da tripa controlado pneumaticamente
- Contador elétrico de corrente



Especialmente para produtos de anel, como salsichão alemão, salame curvo, morcela e chouriço branco.



Controle por alavanca não encravável para porções com o mesmo aspeto visual em termos de tamanho.



Grampos em bobina, laços de barbante e dispensador de fio para uma produção eficiente.

Dados técnicos

Largura:	1045 mm
Profundidade:	780 mm
Altura:	1800 mm
Peso:	135 kg
Ar comprimido:	3-6 bar
Tipo de grampo:	série E-200, N210
Proteção por fusíveis:	1 A
Tensão de alim.:	230 V
Nível de pressão sonora:	75 L _{PA} [dB(A)]
	94 L _{WA} [dB(A)]