

Flexibilidad, ahorro de costes.



STRONGER TOGETHER

TIPPER TIE™

Clipeadora doble automática de alta velocidad

La máquina universal

Las clipeadoras dobles automáticas de la familia de productos RS constituyen el resultado obtenido por la orientación continuada al cliente por parte de TIPPER TIE. En función de líder en el sector de envasado de productos cárnicos y avícolas, la línea de producción RS se ha concebido para una elaboración de todo tipo de productos en gran calibre. Puede funcionar tanto con todos los envoltorios, envoltorios de salchichas y redes conocidos, así como también con todo sistema de bombas de uso habitual en el mercado. La línea RS se puede emplear igualmente para otras aplicaciones complicadas, como p. ej., para productos lácteos y explosivos industriales. Su gran acogida entre los numerosos clientes se debe a su constante alto rendimiento.

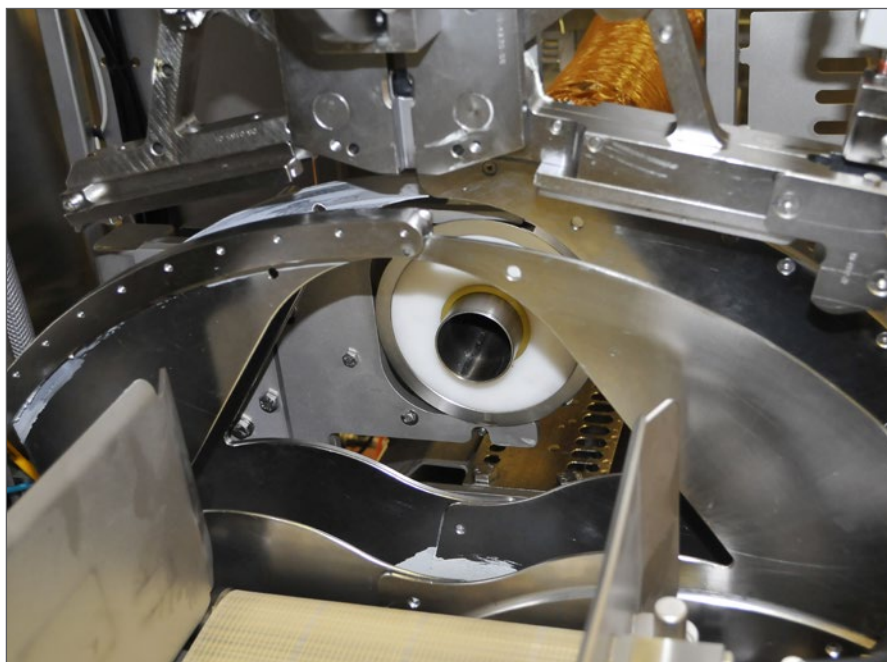
Características técnicas más destacadas

El sistema divisor de construcción fuerte y altamente resistente es el corazón de la máquina RS y puede elaborar productos de consistencia diferente sin problema alguno. Particularmente para productos compactos, como p. ej., las piezas enteras de carne de músculo, la línea RS supera a otros sistemas aplicados en el sector. Se pueden tratar productos de 50 a 280 mm de diámetro. Con una velocidad elevada de hasta 50 ciclos en servicio arrítmico y con un sistema seguro de cierre por clip se garantiza una productividad en una gama insuperable. El proceso de producción posterior puede beneficiarse de las excelentes propiedades de la serie de clips ZR400.

Los elementos intuitivos de mando permiten un ajuste rápido antes de cada uno de los ciclos de trabajo. La línea de productos RS dispone de una construcción en acero fino de alto rendimiento que permite una limpieza sencilla.

El sistema amortiguador de la posición final garantiza un cierre uniforme de los envoltorios de salchichas de consistencia fina.

La RS está equipada con un tope de longitud de porciones, que hace posible un embutido preciso a una longitud



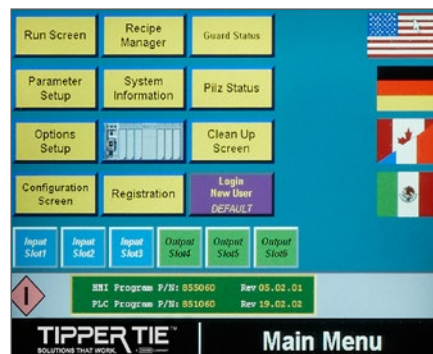
Todos los modelos RS están equipados con un sistema divisor altamente resistente y duradero.

reproducibles. Lo que conlleva un corte más eficiente reduciendo al mismo tiempo los trabajos de retoque, en caso de que se corte más de una porción para la elaboración posterior.

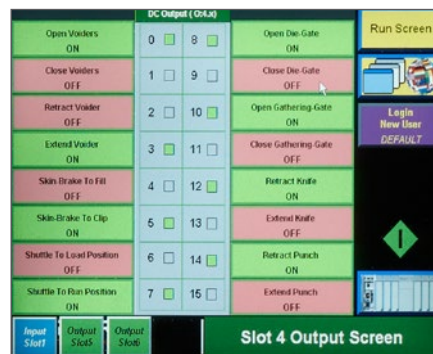
Elementos de control

Todas las máquinas RS están dotadas de elementos de control intuitivos, por lo que su manejo aún es más sencillo. Una interfaz de pantalla táctil, dotada de un sistema sofisticado de colores, garantiza una programación y un servicio sencillos. Se pueden guardar un número ilimitado de recetas, de tal modo que se garantiza un cambio rápido de productos para todos los modelos RS con elementos de mando Allen-Bradley.

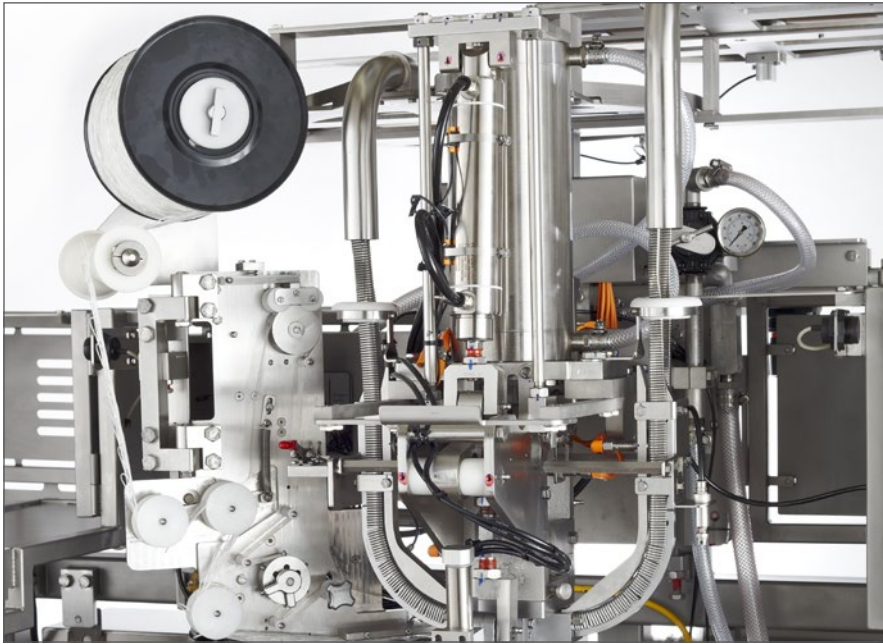
El sistema diagnóstico RS permite, en caso necesario, controlar cada una de las etapas individuales de trabajo. Los mensajes comprensibles en pantalla son garantía de una comunicación perfecta con el operario.



Los elementos de control con pantalla táctil son muy fáciles de comprender y manejar.



Herramienta de diagnóstico para un mantenimiento sencillo.



Las máquinas TIPPER TIE están compuestas por completo de piezas en acero fino para garantizar la máxima higiene en el tratamiento de productos alimenticios. El enhebrador de lazos, a la venta como elemento accesorio, se puede instalar sin problema alguno.

Opciones

En muchos procesos el producto tiene que transportarse posteriormente en posición colgada. Para estas aplicaciones, hay disponible una serie de modelos RS con enhebrador de lazos los cuales se suministran durante el proceso de clipeado. La planta de producción se ha concebido para tratar productos de gran peso. El enhebrador de lazos se puede integrar en el ciclo existente de la máquina y se coloca en el lado izquierdo (segundo clip) de la máquina.

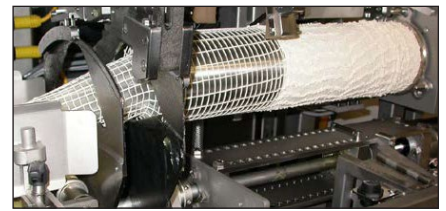
Las máquinas dispuestas en imagen invertida ofrecen a los diversos operarios la posibilidad de hacer funcionar varias máquinas y, de esta manera, ahorrar gastos considerables.

RS4204CM (módulo de colágeno). Además hay fabricantes a los que les gusta conferir a sus productos un aspecto personalizado. Lo que se puede hacer, p. ej., con la ayuda de una muestra de diseño atractivo puesta en la superficie del producto. Para este fin, TIPPER TIE ofrece el módulo RS4204CM que puede personalizar los productos de modo automático en calidad artesanal aplicando una película de colágeno y una red elástica para productos bombeables de carne de cerdo y avícolas.

Sistema Slack Fill. Otra opción es el moldeado específico, como p. ej., en forma de D o bien como producto cuadrado. Lo que se puede conseguir empleando el sistema estándar Slack Fill de la serie de productos RS. Con el sistema de vacío RS, a la venta como elemento accesorio, se pueden envasar los productos exentos de aire y herméticos al aire. Hay disponibles numerosos tamaños de tubo de hasta un diámetro de 100 mm para cumplir con todas especificaciones deseadas por el cliente.

El conjunto completo

TIPPER TIE ofrece un sistema completo para el envasado por clip: máquinas, clips, enhebrador de lazos y etiquetas. En combinación con la asistencia técnica y el departamento de servicio al cliente, nuestros clientes pueden disfrutar, por este motivo, de muchas horas de producción segura e ininterrumpida.



Módulo de colágeno.



El diseño es de fácil acceso, lo que permite un cambio de la tripa rápido y sencillo. Etapa 1: abierto.



Etapa 2: colocar envoltorio nuevo de salchicha



Etapa 3: disposición de servicio

Datos técnicos

Características estándar	RS4204	RS4204CM ¹ (módulo colágeno)	RS4204XL (anchura extra)
Velocidad (ciclos/min. marcha/modo de parada)	50	50	30
Diámetro mínimo envoltorio de salchicha (mm) ²	50	50	50
Diámetro máximo envoltorio de salchicha (mm) ²	220	220	280
Diámetro máximo de tubo (mm)	100	100	100
Llenado menos compacto ³	✓	✓	✓
Tope longitudinal de porciones (tope paddle)	✓	✓	✓
Opciones disponibles			
Elementos de mando Allen-Bradley	✓	✓	✓
Elementos de mando Mitsubishi	✓	--	--
Enhebrador de lazos (segundo clip)	✓	✓	✓
Módulo de sellado en caliente HS) ¹	✓	--	--
Vacío	✓	✓	✓
Imagen invertida/Manejo por la derecha (estándar izquierda)	✓	✓	--

1) CM no disponible con módulo de sellado en caliente (HS).

2) En función del material del envoltorio de salchicha

3) Aprox. 400 mm de separación total = separación llenado menos compacto y estándar.

Especificaciones	RS4204 & RS4204CM	RS4204XL
Anchura:	3410 mm (134")	3410 mm (134")
Profundidad:	1120 mm (44")	1180 mm (44")
Altura:	1880 - 2130 mm (74 - 84")	2030 - 2290 mm (80 - 90")
Tensión conexión:	115 VAC ó 230 VAC 50/60 Hz	208/240 VAC de una fase
Protección fusible:	15 A	15 A
Clase protección:	IP65	IP65
Consumo de aire:	1 pie cúbico estándar (25 litros) por cierre de clip	1 pie cúbico estándar (25 litros) por cierre de clip
Aire comprimido:	6 - 7 Bar (87 - 101 psi)	6 - 7 Bar (87 - 101 psi)
Gama de calibres:	50 - 220 mm (2 - 9")	50 - 280 mm (2 - 11")
Velocidad:	hasta 50 porciones/minuto	hasta 30 porciones/minuto
Tipo de clip:	Serie tipo clips ZR400	Serie tipo clips ZR400
Separación total:	381 mm (15")	381 mm (15")
Nivel acústico: ¹	88 LpA [dB(A)]	88 LpA [dB(A)]
Peso:	1134 kg (2500 lbs)	1224 kg (2700 lbs)

1) Según EN ISO 11204.