



Alta velocidad, económica.

TIPPERTIE™
a **DOVER** company

Clipeadora doble automática KDCR

Campo de aplicación

La clipeadora doble automática KDCR se ha concebido especialmente para la producción de sartas de embutidos en tripas naturales. La máquina presenta excelentes propiedades para el cierre de tripas naturales de vacuno y porcino en la variación de calibre de hasta 46+ mm. Se pueden producir igualmente con la misma facilidad y seguridad sartas de embutidos o barras de embutidos en tripas hechas de plástico, de colágeno o celulosa hasta un calibre de 50+ mm.

Técnica & Función

La KDCR es fácil de manejar y su funcionamiento es rápido y silencioso. Por un lado, una velocidad de hasta 130 ciclos/min., en función del tamaño de la porción y, por otro lado, un depósito de clips en bobina para 3.500 embutidos garantizan máximo confort y eficiencia.

El sistema divisor especial y el freno de tripa móvil procuran por un tratamiento cuidadoso de las sensibles tripas naturales. A fin de obtener ópticamente porciones del mismo tamaño, hay disponible un mando con palanca palpadora. Lo que permite el llenado de las tripas tanto visualmente como también por tacto para compensar divergencias normales en tripas naturales.

Los trabajos de mantenimiento y servicio son muy fáciles de realizar y no representan dificultad alguna en la KDCR. Las superficies lisas e inoxidables, una accesibilidad excelente a todos los sectores y las superficies horizontales inclinadas permiten una limpieza rápida e higiénica. La KDCR cumple todos los requisitos impuestos por la norma de máquinas clipeadoras EN13885.

Ventajas

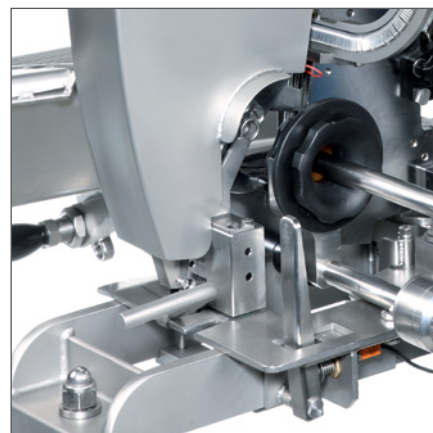
- Variación de calibre de hasta 46+ mm
- Número de ciclos de hasta 130 Porc./Min.
- Especialmente concebida para sartas de embutidos, como embutido de carne aderezada, salchichas crudas suizas tipo "Saucisson", barras de salami, chorizo, morcilla y salchicha de hígado
- Dispositivo separador cuidadoso, pinzas separadoras & presión de clip ajustable
- Mando neumático
- Mando de dos manos para más seguridad en la producción
- Bastidor inferior rodante, fácil de posicionar
- Mantenimiento sencillo
- Limpieza higiénica y simple

Variantes del equipamiento

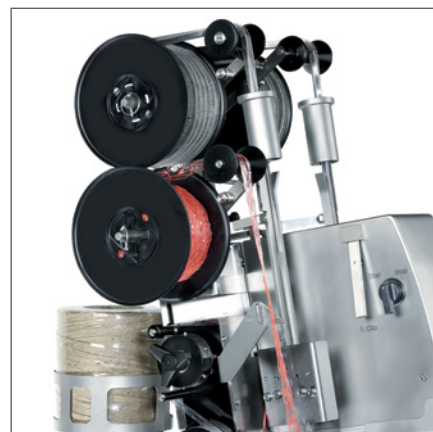
- Equipo de colocación de tripa
- Distribuidor de cuerda automático
- Clips en bobina (3.500 clips/bobina)
- Distribuidor de lazos
- Mando con palanca palpadora
- Freno de tripa con control neumático
- Mecanismo contador de cadena con accionamiento eléctrico



Especialmente concebida para sartas de embutidos, como embutido de carne aderezada barra de salami, morcilla y salchicha de hígado.



Mando con palanca palpadora para porciones ópticamente del mismo tamaño



Clips en bobina, lazos de cuerda y distribuidor de cuerda para una producción eficiente.

Datos técnicos

Anchura:	1.045 mm
Profundidad:	780 mm
Altura:	1.800 mm
Peso:	135 kg
Aire comprimido:	3-6 bar
Tipo de clip:	E-200 Serie, N210
Fusibles:	1 A
Tensión de conexión:	230 V
Nivel de presión acústica:	75 L _{PA} [dB(A)] 94 L _{WA} [dB(A)]