



Der Profi-Clipper

- PDC 800 für Kaliber bis 115 mm
- Für alle Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme
- Alle Ausstattungsmöglichkeiten nachrüstbar

Warum mit PDC 800 clippen?

Der halbautomatische Doppelclipper PDC eignet sich für Betriebe jeder Größe – ob Handwerk oder Industrie. Der PDC 800 verschließt alle Darmsorten bis Kaliber 115 mm. Es lassen sich alle Produkte – Einzelportionen oder Ketten, Stangenware, halbe oder ganze Ringe – rationell herstellen.



Vorteile

- Elektropneumatische Steuerung
- Verdränger an Kaliberbereich des Produktes anpassbar – kurze Hebelwege des Bedienhebels, Zeitersparnis, höhere Taktzahlen
- Ergonomischer Bedienhebel, individuell in der Länge an den Bediener anpassbar
- Zusätzliche Sicherheit durch Zweihandauslösung des 1. Clip
- Geringer Luftverbrauch
- Geräuscharm
- Integrierte Wurstkettsteuerung
- Brätvorlaufaste für schnellen Start und schnellen Produktwechsel
- Geringe Bautiefe – platzsparend
- Übersichtlich, einfache Bedienung
- Wächst mit Ihren Ansprüchen, modulare Bauweise
- Hohe Leistung bei niedrigen Anschaffungskosten
- Zweite Zuführungsmöglichkeit für den Clipstick in niedriger Position für kleinere Bediener
- Sauberer Wurstzipfel durch produktspezifische Einstellung des Mittelraffers
- Bedienerfreundlich, einfacher Messerwechsel



- Auslaufschale in Höhe und Neigung werkzeuglos einstellbar
- Clipverschlusskraft lässt sich leicht am Manometer ablesen und produktabhängig einstellen

- Einstellbare Verschleißhöhe des Clip
- Stempelgeschwindigkeit ist produktabhängig über Drossel einstellbar
- Rollgestell in V-Form für beste Positionierung unter dem Tisch mit einfacher Höhenverstellung durch Füllrohrschlüssel

✓ Qualität und Hygiene

- Komplett aus Edelstahl und robustem Industriekunststoff
- Leicht zu reinigen durch glatte Flächen

- Geneigte Flächen für besseren Abfluss des Wassers
- Hygieneschalter IP69K

+ Ausstattungsmöglichkeiten

- Automatischer Gurtschlaufen-einleger (GSE)
- Manueller Schlaufeneinleger
- Automatischer Fadenspender inkl. Garnrollenhalter
- 2 Modelle: Tischversion oder auf höhenverstellbarem Rollgestell
- Pneumatisch beweglicher Darmbremshalter
- Portioniereinrichtung für Wurstschale

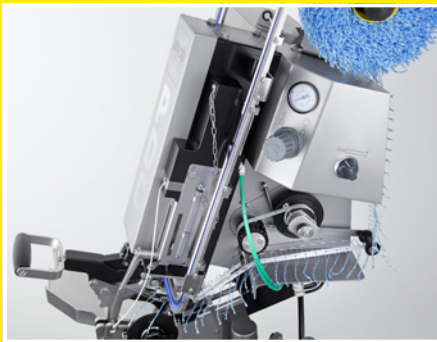
- ES 4000 – Etikettiersystem

✓ Verbrauchsmaterial

S-Clip: S 840, S 844, S 848, S 854

🔌 Funktion und Bedienung

Die Clipmaschine kann wahlweise frei vor dem Füller stehen oder mechanisch und zusätzlich elektrisch mit dem Füller gekoppelt werden. Durch Schließen des Verdrängers wird der gefüllte Darm an der Verschlussstelle zentriert, brätfrei verdrängt und im Doppelclip-Verfahren sicher verschlossen. Gemäß Einstellung der Wurstkettenlänge schneidet das Messer automatisch die gewünschten Portionen ab. Zum Aufhängen der Würste können Schlaufen automatisch mit eingelegt und eingeclippt werden.



Mit dem Gurtschlaufenautomat GSE werden Schlaufen einfach und sicher eingeclippt.



Verdränger an Kaliber des Produktes anpassbar – für höhere Taktzahlen

Technische Daten

Breite	1.000–1.100 mm
Tiefe	780 mm
Höhe	1.795–2.005 mm
Gewicht	118 kg
Anschlussspannung	180–550 VAC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	0,1 kW
Absicherung	2,5 A
Druckluft	4–6 bar / 0,4–0,6 MPa
Luftverbrauch 4 bar	10 NL/Hub
Luftverbrauch 6 bar	11,5 NL/Hub

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