

DCD

DCD 600

Grapadora de doble grapa



La pequeña clásica

- Para todo tipo de embutidos en porciones, ristas y sartas
- Sistema de separación que no daña la tripa
- Calibres de hasta 60 mm
- Fácil manejo

¿Por qué grapar con la DCD 600?

La grapadora de doble grapa DCD 600 cierra con seguridad todo tipo de embutidos en porciones, rista y sarta. Puede trabajar con tripa de cordero, cerdo y curvado de vacuno hasta calibre 60 mm así como cerrar mallas. Esta máquina neumática es perfecta para chorizo, embutidos esterilizados, cocidos y frescos.

✓ Ventajas

- Trabajo y manejo cómodos y sin esfuerzos
- Zona de trabajo a la vista
- Tijeras separadoras que no dañan la tripa
- Regulación neumática de la presión de grapado para asegurar el cierre de tripas naturales sin dañarlas
- Alto rendimiento y bajo coste de adquisición
- Cuchilla de corte neumática
- Posición estable

✓ Calidad e higiene

- Fabricada en acero fino y plástico industrial resistente
- Superficies lisas para una limpieza fácil

✓ Mantenimiento

- Mantenimiento muy sencillo

+ Equipo opcional

- Colocador automático de cordeles (GSE)



- Dispositivo de hilo para sarta incl. soporte de bobinas
- Freno de hilo
- Reductor de presión con filtro
- Versión con tijeras automáticas

Excellence in Clipping

poly-clip[®]
SYSTEM

DCD

DCD 600

Grapadora de doble grapa



Cierra las tripas de cordero, cerdo, vacuno curvado y tripas plásticas hasta 60 mm



Las tijeras separadoras no dañan la tripa y garantizan una producción segura

Datos técnicos

	Básica	GSE
Ancho	240 mm	240 mm
Profundidad	535 mm	690 mm
Altura	975 mm	975 mm
Peso	20 kg	24 kg
Aire comprimido	5-7 bar / 0,5-0,7 MPa	5-7 bar / 0,5-0,7 MPa
Consumo de aire	4,6 NL/ciclo	4,7 NL/ciclo

Las dimensiones, el peso y los valores de consumo pueden variar según el equipamiento o la configuración de la máquina.

para integración en líneas de envasado

✓ Consumibles

Grapa S: S 628, S 632
Cordeles: GS 22

🔌 Funcionamiento y manejo

La DCD 600 funciona neumáticamente. Al cerrar las tijeras de diseño ergonómico se cierra el final de una pieza y el principio de la siguiente de manera segura. Al mismo tiempo se puede cortar la tripa entre las dos grapas pulsando un botón. Gracias a su sencillo diseño y fácil manejo se garantiza una producción rápida y segura.

✓ Sistemas de grapado

El sistema completo formado por una máquina grapadora, grapas y cordeles, todo en uno, asegura una producción eficiente y sin fallos. Las grapas originales de Poly-clip System garantizan la máxima calidad. La fabricación se somete a las más estrictas pruebas de calidad. Con certificación en conformidad con ISO 22000 e ISO 9001, están hechas a la medida exacta del proceso de producción. La tecnología SAFE-COAT de Poly-clip asegura una producción sin fallos y la tranquilidad de un revestimiento de seguridad apto para alimentos, certificado por el SGS INSTITUT FRESENIUS. Poly-clip System es el proveedor líder a nivel mundial de soluciones de sistemas de grapado.

Poly-clip System GmbH & Co. KG

Niederckerstraße 1 • 65795 Hattersheim a. M. • Alemania
Tel. +49 6190 8886-0 • contact@polyclip.de • www.polyclip.com

Excellence in Clipping

