



## FCA 50 – Cea mai rapidă din lume!

**Nu există altă mașină de clipsat cu sistem de separare și îndepărtare a pastei de unul din capete care să realizeze acest lucru – este un record mondial**

Nova mașină FCA 50 este un exemplu bun în ceea ce privește faptul că procesele automate pot fi și mai eficiente. FCA 50 folosește cu până la 7% mai puțină cantitate de membrană la porțiile mici cu o îndepărtare a pastei minimă, la o viteză maximă a procesului de până la 300 cicluri, la un calibru de până la 38 mm.

În funcție de produs și membrană, pot fi realizate și calibre de până la 50 mm. Așadar, FCA 50 sigilează membranele de plastic cu clipsuri tip R-ID de mărime XS cu o îndepărtare a pastei de 18 mm, sigur, fiabil și eficient.

Produsele cele mai comune în producția de mare viteză sunt cele pentru micul dejun la hotel, pateul la baton.

În funcție de produs și membrană, nivelul de performanță poate fi adaptat individual, folosind diverse viteze. Nicio altă mașină de clipsat cu sistemul de separare și îndepărtare a pastei de unul din capete nu atinge astfel de valori de top. Este un record mondial în clipsare.

Mașina FCA 50 poate fi, de asemenea, echipată cu mașina automată de legat sfoară GSA 20. În această combinație pot fi realizate până la 200 de cicluri de legare a produselor cu sfoară. Acest lucru este de asemenea unic!

**Seria FCA oferă automatizare completă în procesul de clipsare**

În dezvoltarea seriei FCA un accent deosebit s-a pus pe creșterea gradului de automatizare. Fiabilitatea și eficiența procesului mașinii au fost scopul principal. FCA 50 profită de toate aceste avantaje.

◆ **Nu există altă mașină de clipsat mai mică și mai rapidă.**

Nova mașină FCA 50 sigilează batonașe (calibre mici, greutatea mică) mai rapid decât orice altă mașină. În funcție de calibru, până la 38 mm, cu o viteză de până la 300 cicluri pe minut, FCA 50 sigilează toate tipurile de membrane din plastic și celuloză.

Împreună cu noua generație de clipsuri R-ID (XS), datorită puterii de închidere îmbunătățite și în funcție de produs și membrană, această mașină, care deține un record mondial, realizează produse care se mențin o perioadă mai lungă fără răcire.

**Nou:** mașina de legat cu sfoară automată GSA, care atașează sforile la produse în condiții de siguranță, cu o viteză de până la 200 cicluri/minut.

Monitorizarea proprie a proceselor crește productivitatea clipsatorului dublu și oferă condiții optime pentru o muncă economică. Eficiența în exploatare este asigurată și prin existența unui sistem centralizat de lubrifiere.

Datorită automatizării acestei importante etape nu va mai fi niciodată uitată chiar dacă lucrăm cu o mașină de mare viteză. Alte efecte pozitive: uzura și scurgerea sunt reduse iar întreținerea și perioadele de pauză sunt minimizate. Durata de viață a mașinii este automat lungită, acest lucru crescând valoarea investiției.

La cerere mașina poate asigura și monitorizarea constantă a parametrilor rețetei selectate. Acest lucru înseamnă că mașina verifică dacă sunt disponibile clipsurile corecte, dacă matrita se potrivește cu clipsul, dacă presiunea de clipsare este setată corect.

**O generație complet nouă de clipsuri XS – extra-mici**

Mulțumită noului sistem de separare și îndepărtare a pastei de unul din capete și noii generații de clipsuri R-ID, închiderea clipsului este mai strânsă.

Nova formă a clipsului, mărimea extra-mica a clipsului și sistemul de separare asigură o pliere simetrică a membranei iar clipsul de închidere asigură o strângere foarte bună.

În acest fel durata de viață a produsului crește cu 50% iar dacă folosim o membrană adecvată putem obține o sigilare fără bacterii.

Batonul arată astfel mai bine, este mai scurt, mai atractiv și are cea mai mică coadă posibilă.

Poly-clip System este lider mondial în soluții de clipsare.

### SUMMARY

#### FCA 50 – The fastest in the world!

◆ **There's nothing smaller and faster.** The new FCA 50 seals chubs faster than any other machine. Depending on the calibre, up to 38 mm, and with up to 300 cycles a minute, it seals all plastic and cellulose casings. In common with the new clip generation R-ID (XS), thanks to its improved closure strength and depending on the product and casing, this world record-holder also makes products that last for longer without cooling. New: the automatic looper GSA, which securely attaches the loops to the product, even at top speed up to 200 cycles/minute.

**No other clipping machine with spreading separator achieves this – it is a world record**

The new FCA 50 is a good example of how automated processes can be made even more efficient. It uses up to 7% less casing in mini-portions with the minimum of spreading – at a maximum process speed of up to 300 cycles in the calibre range up to 38 mm. Depending on product and casing, the calibre range up to 50 mm is also covered. The FCA 50 thus seals plastic casings with the R-ID clip size XS and a spread of 18 mm safely, reliably and very efficiently. The commonest product in high-speed production is 'Hotel and breakfast portions' – usually varieties of fine calf's-liver sausage. Depending on product and casing, performance can be individually adapted, using five speed levels. No other clipping machine with spreading separator achieves these top values. It is a world clipping record.

The FCA 50 can furthermore be equipped with the GSA 20 automatic looper. In this combination up to 200 cycles can be achieved in products with loops. That is also unique!

**The FCA series stands for maximum automation of the clipping process**

In the development of the FCA series a special emphasis was placed on further increasing the degree of automation. The machines' process reliability and efficiency were the focus. The FCA 50 profits from all these advantages. Self-monitoring processes increase the productivity of the automatic double-clipper and offer optimum conditions for economical work. Increased efficiency is also achieved by load-oriented centralised lubrication. Since it is automatic, this important stage of work in a high-speed machine will never again be forgotten. Further positive effects: wear and tear is reduced and maintenance and stoppage periods are minimised. The machine's life span is thereby automatically lengthened, thus increasing the value of the investment.

Constant process monitoring of the selected recipe parameters is offered on request. This means the machine checks whether the correct clips are available, whether the die fit the clip and whether the clip pressure has been set correctly.

**A completely new clip generation XS – extra-small**

Thanks to the newly conceived spreading separator and the new R-ID clip generation, the clip closure is even tighter. The new clip shape, the extra-small clip size and the separator create symmetrical pleating of the casing, and the closed clip achieves greater holding strength. This can mean the product will keep for up to 50% longer, as a bacteria-proof seal can be achieved using the appropriate casing. The sausage is optically even more appealing, with a short, attractive shoulder and the smallest possible sausage tail.

Poly-clip System is the world's leading provider of clip-system solutions.



## Tehnica de mărunțire a produselor congelate

◆ În domeniul tehnicii de tocare a produselor congelate, firma MAGURIT oferă STARCUTTER 312 cu geometrie variabilă de tăiere până la 20 mm pentru producție până la o tonă pe oră. Cu acest tip de mașină se pot toca și legume congelate însă scopul principal al folosirii acestei mașini este producerea de salamuri crude și carne tocată.

În ultimul timp s-a lansat seria DICECUT, care s-a prezentat experimental încă de la IFFA 2010. Între timp au apărut două mașini, DICECUT 502 și DICECUT 506, care au devenit produse de serie.

Mașina poate prelucra blocuri de carne congelată cu dimensiunea de 620/1200 mm (lungime, lățime) și o înălțime de circa 240 mm. Mașina produce cubulețe de carne cu dimensiunea 10-15 mm. Această mașină și-a găsit întrebuințarea și în domeniul producției de pet-food.

Pentru industria de prelucrare a cărnii de pasăre se recomandă mașinile din seria GALLAN care pot tăia produse proaspete sau marinate. Tăierea este asigurată de niște capete de tăiere patentate care asigură o productivitate superioară față de alte mașini existente pe piață.

### SC DARIMEX TECHNO SRL

Str. Ion I.C. Brătianu nr.17, Otopeni – România



Tel.: 021-352 07 54  
021-352 07 55  
021-352 07 56  
Fax: 021-352 07 59

E-mail: [info@darimex.ro](mailto:info@darimex.ro); [office@darimex.ro](mailto:office@darimex.ro)  
Website: [www.darimex.ro](http://www.darimex.ro)

### SUMMARY

#### Technical grinding of frozen products

◆ In the area of frozen meat cutters the company presented the STARCUTTER 312 for product volumes of up to 1 t/h and alternative cutting dimensions of up to 20 mm. With this machine, Magurit addresses vegetable processes and baby-food producers who need to disperse IQF-blocks, but also rawsausage and minced meat producers.

Additionally the company displayed the new 2012 DICECUT series. DICECUT was presented as a trial machine for frozen meat cutting tasks at the IFFA 2010. However, in the meantime the machine is ready for series-production and has been extended by the DICECUT 506 this spring.

Thanks to maximum block dimensions of 620 mm width and 1200 mm length with maximum heights of 240 mm the machine has a high performance and can process large blocks – even when small dices with edge lengths of 10 or 15 mm are produced.

Apart from human-food producers this ability makes the machine also attractive for pet-food producers.

The machine series GALAN is designed to process fresh products very gently. It is now equipped with new patented blade heads with flexible cutting areas, which ensure an efficiency increase of up to 4%.

Especially poultry processing enterprises that have to cut fresh and cooked products profit from this technological advantage.

