



FCA 160 – modern, sigur, eficient!

Numeroasele caracteristici tehnice noi o fac să fie cea mai productivă mașină automată de clipsat din lume.

Nicio altă mașină de clipsat nu este așa de rapidă și flexibilă

Viteza sa de clipsare stabilește un nou standard pentru calibre mari. FCA 160 încheie orice tip de membrană, fie ea de plastic, fibră sau colagen, cu o viteză de 160 cicluri pe minut în funcție de produs. Sfera largă de calibre, de la 38 la 160 mm, oferă flexibilitate și productivitate maximă, făcând FCA 160 compatibilă cu orice tip de program.

Automatizarea, auto reglementarea procesului

Gradul mare de automatizare împinge până la extreme performanța FCA 160. Oferă posibilitatea unui proces continuu, monitorizat de parametrii de producție selectați. Aceasta înseamnă că mașina verifică singură dacă clipsul prezent este cel potrivit, matrița potrivește clipsul iar presiunea și dimensiunea găurii separatorului sunt setate corect. Dacă apar deviații de la parametrii memorati, sistemul de control le corectează automat sau afișează pentru operator un mesaj de eroare.

Clipsarea este acum chiar mai precisă datorită noii generații de clipsuri

Noua formă a clipsului creează o pliere simetrică a membranei iar clipsul este închis cu mai multă putere. Datorită închiderii

♦ Mașina automată de clipsat FCA 160 este mai eficientă, mai rapidă și mai flexibilă. Prin urmare face ca producția de salamuri să fie „în mod automat mai productivă”. Eficiența sa este de neegalat în ceea ce privește gama de calibre asigurată de noul separator, noua clipsare super etanșă, simplitatea resetării pentru schimbările de produs. Productivitatea sa, viteza și super-fiabilitatea sunt susținute de un grad ridicat de automatizare.

www.darimex-techno.ro

igienice, fără bacterii, este asigurată o durată de viață mai mare a produsului.

Prima mașină de clipsat automată cu lubrifiere centralizată

Poly-Clip System este singurul producător din lume care oferă o mașină de clipsat cu lubrifiere centralizată. Nu mai este posibil să se treacă cu vederea o etapă de lucru atât de importantă. Automatizarea, utilizarea orientată spre lubrifiere, reduce uzura și scade considerabil cheltuielile de întreținere.

SUMMARY

FCA 160 – a milestone in clip technology

The Automatic Double-Clipper FCA 160 is more efficient, faster and more flexible and therefore makes sausage production “automatically more productive”. Its unbeatable efficiency with respect to the caliber range results from the new voiding separator, the new super-tight clip, and the childishly simple resetting for product changes. Its productivity, speed and super reliability are backed by a high degree of automation. Its numerous novel technical features make it the most productive universal automatic clip machine in the world.

None as fast or flexible

The clip speed sets a new standard for large diameters. The FCA 160 closes all casings, whether plastic, fibrous or collagen casings, at up to 160 cycles per minute depending on the product. The output can be individually matched to the product and casing. The caliber range of 38 to 160 mm offers maximum flexibility and productivity – this range makes it universally suitable for a wide product program.

Automatic, self regulating process

The high degree of automation pushes the performance capability of the FCA 160 to the limits. It offers the choice of con-

tinuous process monitoring of the selected product parameters. This means that the machine automatically checks that the correct clip is present, the die matches the clip and the clip pressure and the size of the separator hole are correctly set. If there are deviations from the stored parameters, the control system corrects automatically or a message, that has to be acknowledged or overwritten, is displayed to the operator.

Clip closure is now even tighter thanks to a completely new generation of clips

The new clip form creates a symmetrical pleating of the casing and the closed clip achieves a greater holding force. Because of the bacteria-proof closure – depending on the casing –, this leads to a longer shelf life.

First centralized lubrication for an automatic clip machine

Poly-clip System is the only manufacturer worldwide that offers a clip machine with centralized lubrication. It is now no longer possible to overlook this important work step. The automatic, utilization-oriented lubrication reduces wear, does away with avoidable shutdowns, and the lower maintenance cost results in maximum process and investment security.



Eficiența mașinii automate de clipsat FCA 160 este de neegalat în ceea ce privește gama de calibre asigurată de noul separator, noua clipsare super etanșă, simplitatea resetării pentru schimbările de produs.

GEA



GEA CutMaster DUO – performanță îmbunătățită

◆ GEA Food Solutions a îmbunătățit 2 funcții ale CutMaster-ului: sistemul de control și sistemul de blocare al capului cuterului. Sistemul de ultima generație, QuickLock permite schimbarea cuțitelor de 4 ori mai rapid. Acest lucru crește productivitatea și în același timp asigură operarea mașinii în siguranță, la o viteză foarte mare a cuțitelor.

Sistemul patentat TopCut asigură operarea cu o vibrație deosebit de scăzută chiar și la viteze de tăiere de peste 160m/s.

Suplimentar, o funcție de control al vibrației monitorizează permanent mașina și afișează starea acesteia. Acest lucru reduce funcționarea defectuoasă și crește durata de viață a mașinii și a componentelor sale.

O evoluție în această serie de cutere o reprezintă CutMaster DUO, complet reproiectat, un cuter cu 2 capete de tăiere. Această mașină a fost special proiectată pentru producția de mezeluri crude și a fost acum updatată cu toate funcțiile avansate ale celorlalte cutere GEA.

Suplimentar, produsele GEA includ PowerGrind 280, care procesează blocuri congelate de carne precum și cantități mari de

carne proaspătă. Principiul cu 2 șnecuri mărunțește atât carnea proaspătă cât și carnea congelată fără a fi necesară schimbarea cuțitelor sau a șnecurilor.

Acest lucru ajută la economisirea timpului, la creșterea flexibilității mașinii și a spectrului de aplicare.

Calitatea remarcabilă a produselor finite cu mai puține particule de granulație grosieră, manopera mașinii combinată cu cel mai nou design igienic evidențiază cel mai înalt nivel al tehnologiei curente de tocare.

PowerGrind toacă blocurile congelate de carne care vin direct din congelator. Acestea sunt decongelate direct în Mixerul cu vacuum GEA ColdSteam. Aici, bucățile congelate de carne sunt decongelate rapid dar gentil sub vacuum, fără a fi denaturate sau arse. Rezultatul constă în materii prime decongelate, gata pentru o procesare ulterioară din care se obțin produse emulsionate precum amestecurile fine de mezeluri.

Această tehnologie elimină timpul necesar decongelării în camerele de depozitare la rece, ceea ce simplifică considerabil depozitarea și transportul.

Câștigătorul pentru producția noastră

Apetisant. Practic. Altfel.

clip-tube®

NOU!

Ambalaj pentru brânză topită, pastă de pește, preparate din carne tartinabile

Mai economic decât tuburile obișnuite

Porții începând cu 50 ml, diametru 18-50 mm

Mod de folosire simplu prin presare, dozare, decorare

După deschidere se poate închide ermetic

○ varietate largă de culori ale tubului și ale sistemului de închidere



Cap Bonding System (CBS) pentru clip-tube®

www.darimex-techno.ro

inovație • siguranță • modernitate

poly-clip®
SYSTEM

