

# DCD 600

## Doppel-Clip-Maschine



innovativ · zuverlässig · führend

**poly-clip**<sup>®</sup>  
SYSTEM

- Für alle Portionswürste, Wurstketten und Ringe
- Darmschonendes Verdrängersystem
- Kaliber bis 60 mm
- Einfachste Handhabung

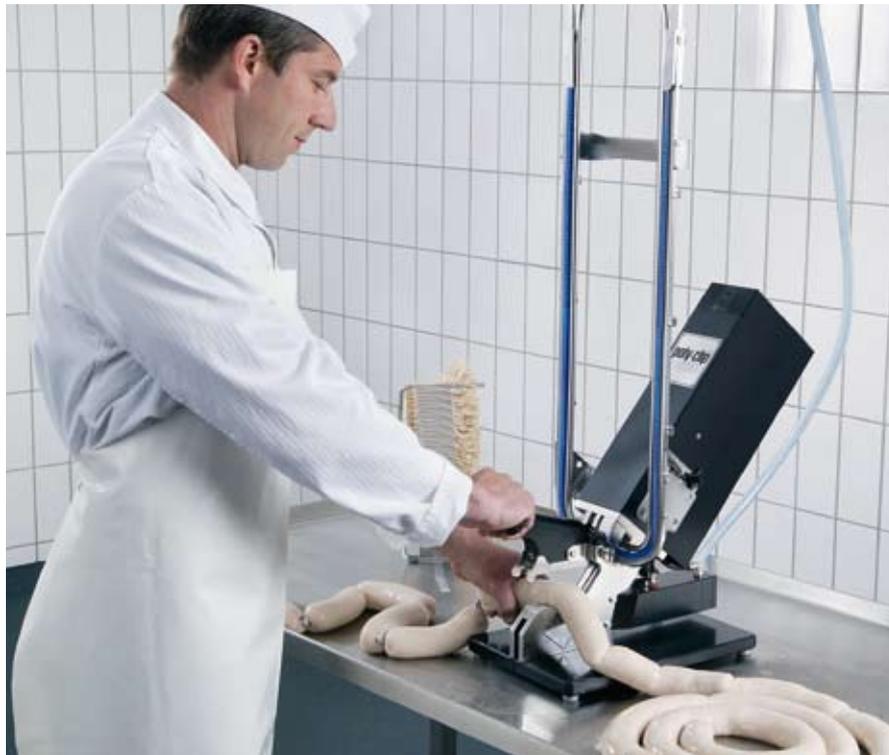
## Anwendungsbereiche

Die Doppel-Clip-Maschine DCD 600 verschließt sicher alle Portionswürste, Wurstketten und Ringe. Mit ihr können Saitlinge, Schweine-, Rinderkranz- und Kunstdärme bis Kaliber 60 mm sowie Netze verarbeitet werden. Die pneumatische Maschine ist ideal zum Verarbeiten von Chorizo, klassischen Koch-, Brüh- und Rohwurstprodukten geeignet.

## Vorteile

- Einfachste Handhabung
- Ermüdungsfreie Produktzufuhr und Bedienung
- Freier Blick auf den Arbeitsbereich
- Absolut darmschonender Verdränger
- Pneumatische Druckregelung garantiert das schonende Verschließen von Naturdarm
- Hohe Leistung bei niedrigen Anschaffungskosten
- Automatisches Abschneidmesser
- Hygiene:
  - komplett aus Edelstahl und robustem Industriekunststoff

Für Portionswürste, Wurstketten und Ringe bestens geeignet



Die DCD 600 verschließt sicher alle Saitlinge, Schweine-, Rinderkranz- und Kunstdärme bis Kaliber 60 mm

- leicht zu reinigen durch glatte Flächen
- keine außenliegenden Schrauben
- Sicherer Stand
- Einfachste Wartung

## Ausstattungsöglichkeiten

- Wartungseinheit

Der darmschonende Verdränger sorgt für eine sichere Produktion



## Funktion und Bedienung

Die DCD 600 arbeitet pneumatisch. Durch Schließen der ergonomisch gestalteten Verdrängerklappe wird das Ende der Wurst und der Anfang der nächsten Portion sicher verschlossen. Gleichzeitig kann der Darm per Knopfdruck zwischen den beiden Clip durchtrennt werden. Durch den einfachen Aufbau und die leichte Bedienung ist eine schnelle, betriebssichere Produktion gewährleistet.

## Technische Daten

Breite (mm):	240
Tiefe (mm):	520
Höhe (mm):	950
Gew. (kg):	20
Druckluft:	5 bar/0,5 MPa
Luftverbrauch (NL/Hub):	4,6

Geeignete Clipgrößen:  
S 628/632