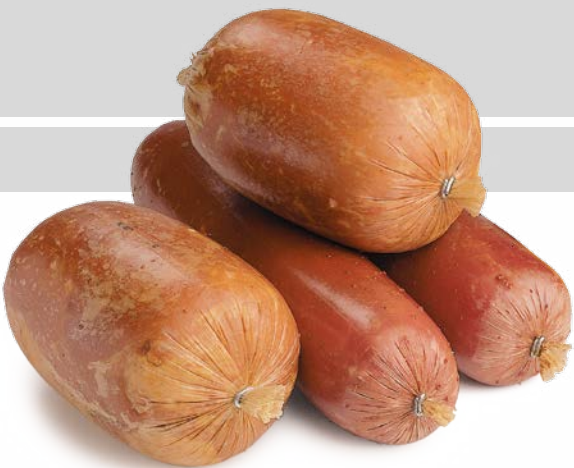
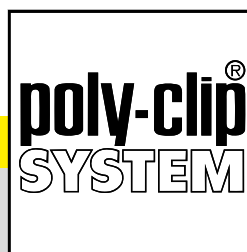


PCD

Máquina estiradora/grapadora



Excellence in Clipping



- Máquina especial para cerrar productos estirados
- Fuerza de estiramiento regulable
- Se puede emplear junto con embutidoras, prensadoras de jamón, y embuchadoras

Campos de aplicación

La PCD es una máquina especial para tensar y cerrar productos embuchados de diferentes calibres. Las aplicaciones típicas son: jamón cocido, productos ahumados, carne de pavo o de ave, así como trozos de carne de músculo entero para ser posteriormente procesados. Se pueden cerrar sin problemas tripas de calibres grandes hasta aproximadamente 200 mm.

Ventajas

- Gran homogeneidad y calidad de acabado de los productos
- Calibrado de grandes trozos de carne de músculo (por ejemplo lomos)
- Fácil colocación del extremo de la tripa en la pinza bloqueadora
- Seguridad adicional mediante la activación a dos manos de la grapado
- Corte del extremo de la tripa por medio de cuchilla neumática



- Fácil manejo por medio de funciones combinadas: el cierre de las tijeras se bloquea automáticamente, actuando conjuntamente sobre la pinza de sujeción de la tripa y el cilindro estirador

Funcionamiento y manejo

Máquina neumática. Mediante el sistema de bloqueo y estirado, se actúa sobre el extremo de la tripa hasta que el producto adquiere la tensión deseada. La presión del cilindro puede aumentar o reducirse mediante el mando de control de la válvula de regulación de presión. El grapado se realiza actuando sobre la palanca de la válvula.



Datos técnicos

Ancho:	1000 mm
Fondo:	300 mm
Altura:	1000 mm
Peso:	29 kg
Presión de aire:	5 – 7 bar
Consumo de aire:	8,5 NL por accionamiento

Tamaños de grapas apropiados:
PCD 7026: S 735/740/744/747
PCD 8026: S 844/848/854/860