

Полуавтоматический клипсатор КН-24П



КН-24П обеспечивает высокое качество клипсования различных наполнителей в полиамидные, целлюлозные, фиброузные и коллагеновые оболочки диаметром от 30 до 80 мм, подходит для выпуска широкого перечня продукции. Конструкция клипсатора позволяет производить отдельные штучные батоны заданного размера, колбасы в кольцах и полукольцах, а также колбасные цепочки. При необходимости под клипсу автоматически подаётся шпагатная петля для подвешивания колбасных или сырных батонов. Напольное исполнение клипсатора КН-24П позволяет легко перемещать его в цеху. Подходит для предприятий мясоперерабатывающей промышленности различной мощности.

Технические характеристики

Модель	КН-24П
Цикл клипсования, не более, сек.	от 1,5 до 4
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	30 - 80
Тип клипсы *	В, ВР
Привод пережима оболочки	ручной
Привод зажима скрепки	пневматический
Подача петли	автоматическая
Подача шпагата	опция
Исполнение	напольное
Высота до оси цевки, мм	950-1150
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,6 - 0,7
Габаритные размеры, мм, не более: Длина*Ширина*Высота	1500*850*2000
Вес нетто, кг	130
Расход воздуха, не более, л/ход	1,6

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы клипс

Достоинства:

- Автоматическая подача петли и шпагата, как на штучные батоны, так и на колбасные цепочки;
- Дозирование массы наполняемого батона по «таймеру», по «флажку» или «шприцом-дозатором»;
- Возможность агрегатирования со шприцем любого производителя;
- Регулировка плотности набивки батона наполнителем;
- Привод пережима - ручной, привод запечатывания клипсами - пневматический;
- Автоматическое управление приводом отрезного ножа;
- Простота перенастройки на различные диаметры оболочки;
- Возможность работы на клипсах типа «РСЕ» при изготовлении по специальному заказу;
- Универсальность, простота в обслуживании, надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.

