



HALBAUTOMATISCHER DOPPELCLIPPER BCS-200SM

AUSSTATTUNG

- Automatisches Schneiden der Portionen
- Clipfestigkeit durch Hubbegrenzung individuell einstellbar
- Manuelle Schlaufenzuführung
- Regulierung der Geschwindigkeit und des Hubs
- Verstellbares Auflageblech



KONTAKT & SERVICE

Unser Sales Team ist
für Sie erreichbar unter:

T +43 7724 2111-0
sales.dach@beck-clipsystems.com
www.beck-clipsystems.com

BESCHREIBUNG

Der halbautomatische BCS-200SM ist die ideale Maschine für Handwerksbetriebe. Er kann mechanisch mit jedem Füller gekoppelt werden. Durch den Synchronlauf mit dem Füller ermöglicht der BCS-200SM ein gewichtsgenaueres Portionieren der Wurstwaren, die pneumatische Darmbremse sorgt für gleichmäßige Befüllung. Der Doppelclipper eignet sich hervorragend zum Verschließen von Wurstwaren (Stangen- oder Ringware) im Kaliberbereich von 25 – 100 mm.

HIGHLIGHTS

- Automatische Füllersteuerung
- Druckluftbetrieb - kein Strom nötig
- Korrosionsbeständig aus Edelstahl und Kunststoff
- Mit fahrbarem und höhenverstellbarem Unterwagen
- Pneumatische Darmbremse für gleichmäßige Befüllung
- Schwenkbarer Clipkopf zum Bestücken des Füllrohres

SONDERAUSSTATTUNG

- Spezialmesser für empfindliche Hüllen
- Automatischer Schlaufeneinleger
- Automatischer Fadenspender
- Pneumatische Druckminderer für Stanze
- Drucklauftaufbereitung

GERÄTESPEZIFIKATION

Höhe	Breite	Länge	Gewicht
1800 mm	1200 mm	760 mm	53 kg

Clipkapazität

2x 350 Clips

Kaliber

25 - 100 mm

Arbeitsdruck

max. 6 bar | max. 90 psi

Luftbedarf pro Hub

5l Leistung bei 58 psi / 4 bar

Verschlussart

Rollclip

BECK CLIPS

BCS-200SM

XE-CAA, XE-CBA, XE-CCA, XE-CDA,
XE-CEA

Unsere Clip-Maschinen sind sowohl mit BECK Aluminium-Clips als auch mit Clips anderer Hersteller kompatibel. Wir beraten Sie gerne!

