



## 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!

