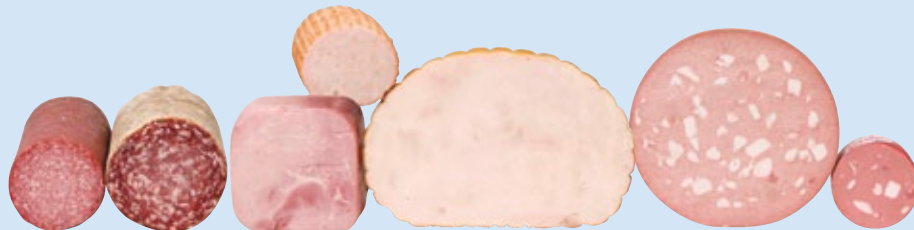


CLXP 240

CLIPPATRICI AUTOMATICHE PER INSACCATI AUTOMATIC CLIPPING MACHINE



Massima versatilità e flessibilità con calibri d'insacco da 65 a 240 mm. Massima efficienza nella produzione di arrostiti con films edibili per produrre prodotti in barre per affettato o di forma anatomica.

Greatest versatility and flexibility; it can handle products with minimum diameter 65mm till maximum 240mm. Greatest efficiency in packing roasts in edible film to produce anatomical portions or products in bars for slicing.



im

INOX MECCANICA

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

CLXP 240

CLIPPATRICI AUTOMATICHE PER INSACCATI

Le macchine possono insaccare prodotti da cuocere con sistema Cooking o Strip-off o prodotti da stagionare con la maggior parte dei budelli disponibili sul mercato. Inoltre CLXP con un apposito dispositivo può applicare in contemporanea all'insacco nel budello, una rete elastica, per mantenere più formato il prodotto durante il ciclo successivo o rendere possibile l'appendimento con un laccetto (anche per prodotti molto pesanti).

Un altro importante dispositivo che può essere installato sulla CLXP è il DV3 Cutting System: un rivoluzionario sistema brevettato per insaccare parti anatomiche intere con il taglio della porzione a fine tubo d'insacco, garantendo una perfetta separazione della porzione. La clippatrice funziona collegata ad un'insaccatrice sottovuoto.

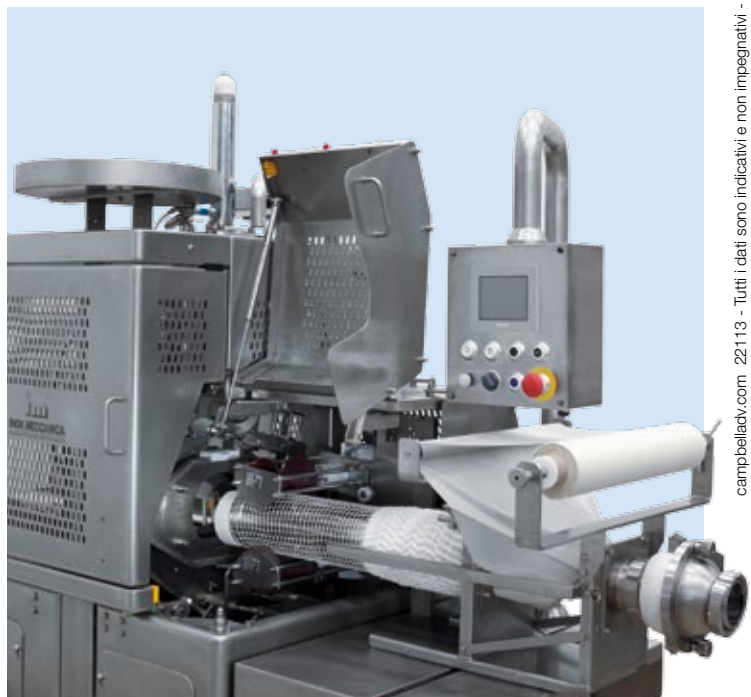
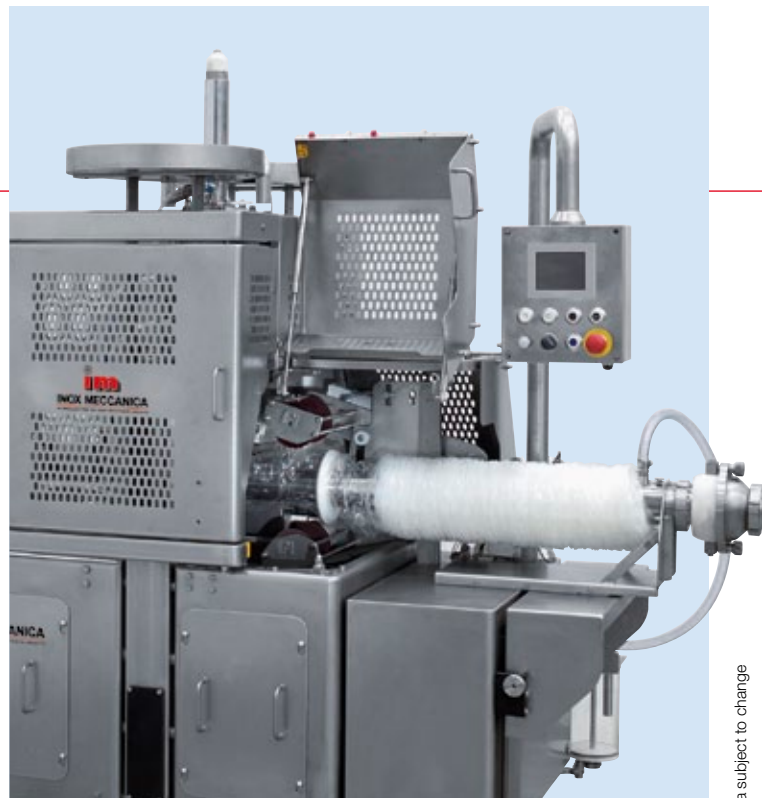
Le macchine sono conformi alla direttiva macchine Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.

AUTOMATIC CLIPPING MACHINE

These machines can stuff products to be cooked with Cooking or Strip-off System or to be seasoned with most casings available. Moreover the CLXP can be supplied with particular device that applies the casing and an elastic net at the same time in order to keep the product as formed as possible during the following cycle or to facilitate the product's hanging by a lace (even for heavy products).

The DV3 Cutting System is an additional and important device that can be installed on the CLXP: a revolutionary patented system for stuffing whole anatomical parts by the portion cutting at the end of the tube, guaranteeing a perfect separation of the portion. This clipping machine has to be connected to a vacuum stuffing machine.

The machines described above are in accordance with and conform to the European machine directive in the domain of safety, noise and hygiene.



Dati tecnici

Consumo aria:

1.200 NI/min a 6 bar

Potenza elettrica installata:

0,75 Kw 400 V. 50 Hz.

Capacità produttiva:

da 5 a 15 pezzi/min

Dimensioni d'ingombro:

2930 x 1200 x H 2120

Technical data

Air consumption:

1.200 NI/min at 6 bar

Installed electric power:

0,75 Kw 400 V. 50 Hz.

Production:

from 5 up to 15 pieces per minute

Dimensions:

2930 x 1200 x H 2120



im

INOX MECCANICA

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

INOX MECCANICA s.r.l.

Mantova - Italy

46044 Solarolo di Goito

Strada Solarolo, 20/B-C-D

Tel. +39-0376.608282

Fax +39-0376.608180

E-mail: info@inoxmeccanica.it

www.inoxmeccanica.it

