

Wurstproduktion mit dem TT-Doppelclipper von JBT Tipper Tie: Hohe Leistung & solide Konstruktion

Die TT-Doppelclipper sind das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und Produktentwicklung und stehen für höchste Qualität in der modernen Verschlusstechnik.



Doppelclip-Automat für Kunststoff-, Faser- und Kollagendärme in einem breiten Kaliberbereich. © Beigestellt

Die Doppelclip-Automaten der TT-Serie sind das Resultat langjähriger Erfahrung und systematischer Produktentwicklung der Firma **JBT Tipper Tie**. Alle bekannten Kunststoff-, Faser- und Kollagendärme von Kaliber 35–140 mm lassen sich sauber und effizient verschließen. Der schnelle Umbau auf eine andere Clip-Teilung ermöglicht einen individuellen Einsatz und erhöht die Flexibilität des Kaliberbereiches. Die Automaten lassen sich an alle handelsüblichen Füllmaschinen

anschließen.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Wurst mit dem TT-Doppelclipper verschließen**
- **Ausgeklügelte Technik von JBT Tipper Tie**
- **Die Servo-Steuerung**
- **Perfektes Hygienedesign**
- **Ihr Ansprechpartner: Penias Lebensmitteltechnik GmbH**

Wurst mit dem TT-Doppelclipper verschließen

Sie verschließen die Portionen präzise zu Einzel-, Ketten- und Ringwurststücken ohne Bratrückstände in den Wurstzipfeln. Diese moderne Verschließtechnik wird auch bei vielen Anwendungen außerhalb der Fleischindustrie eingesetzt, z. B. für Verpackung von Konditoreihalbfabrikaten, Käse, Suppen oder Non-Food-Produkten.

Ausgeklügelte Technik von JBT Tipper Tie

Die elektronische Clipverschlusskraftüberwachung „New- Con“ (Newton Control) verhindert Maschinenschäden bei Fehlmanipulationen. Wird der eingestellte Grenzwert der Schließkraft erreicht, löst das Sicherheitssystem aus und stoppt die Maschine. Der „NewCon“ ist ein Sicherheitssystem, das die Produktionssicherheit um ein Vielfaches erhöht. Die Clipverschlusshöhe lässt sich reproduzierbar einstellen. Die effektive Clipverschlusskraft wird auf dem Display angezeigt.

Die ganze Maschine ist komplett rostfrei. Alle Antriebshebel sind aus rostfreiem Stahlguss. Die Spreizverdrängung erfolgt über eine geschlossene Kurvenscheibe. Die Kurvenrolle ist sowohl beim Öffnen als auch beim Schließen geführt. Die Bewegung der Clipverschlusshebel erfolgt über Wulstkurven. Diese konstruktiven Lösungen verleihen den TT Doppelclip-Automaten eine lange

Lebensdauer bei minimalem Verschleiß.

Die Servo-Steuerung

Die TT Doppelclipper sind mit einem wartungsfreien Servoantrieb und einer SPS-Steuerung ausgestattet. Die Bedienung der Maschine erfolgt über einen Touchscreen. Dieses moderne Bedienungssystem mit grafischer Visualisierung und Volltextanzeige in vielen Landessprachen lässt in Bezug auf Komfort und Effizienz wirklich keine Wünsche offen.

Perfektes Hygienedesign

Glatte, rostfreie Flächen ohne Schraubenköpfe oder Schmutzecken und um drei Grad geneigte, horizontale Flächen sind Konstruktionselemente, die eine schnelle und hygienische Reinigung erlauben. Zudem sind Ventile, Antrieb und Steuerung durch Abdeckungen gegen Wasser und Schmutz hermetisch abgedichtet.

Ihr Ansprechpartner: Penias Lebensmitteltechnik GmbH

Alle Informationen zum JBT Tipper Tie, Doppel-Clip- Automat TT1815 gibt es bei **Penias** Lebensmitteltechnik GmbH unter www.penias.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at