



RS4204 Produktfamilie

Automatisierte Highspeed-Doppelclipper

Die Universalmaschine

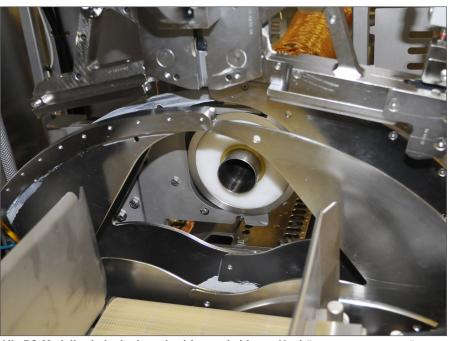
Die automatisierten Doppelclipper der RS-Produktfamilie sind das Ergebnis des kontinuierlichen Fokus seitens TIPPER TIE auf Kundennutzen. Als Topleistungsträger bei der Fleisch- und Geflügelverpackung wurde die RS-Produktlinie für eine schnelle und effiziente Herstellung aller Produkte in dem Bereich für großkalibrige Produkte entwickelt. Es kann mit allen bekannten Därmen und Netzen gearbeitet werden, genauso wie mit jedem auf dem Markt befindlichen Pumpsystem. Andere anspruchsvolle Anwendungen, wie z. B. Milchprodukte und gewerbliche Explosivstoffe, werden ebenfalls von der RS-Familie bedient. Konstant hohe Leistung hat zu vielen zufriedenen Kunden weltweit geführt.

Technische Highlights

Das hoch strapazierfähige stabile Verdrängersystem ist das Herz der RS-Maschine, die Produkte mit unterschiedlicher Festigkeit problemlos verarbeiten kann. Insbesondere bei festen Produkten, wie z. B. ganzen Muskelfleischstücken, ist die RS-Familie anderen Systemen der Branche überlegen. Produkte von 50 bis 280 mm Durchmesser können verarbeitet werden. Hohe Geschwindigkeiten von bis zu 50 Zyklen Start-Stopp-Betrieb, zusammen mit einem zuverlässigen Clipverschlusssystem schaffen einen unerreichten Vorteil bei der Produktivität. Der weitere Produktionsprozess kann auf diesen hervorragenden Eigenschaften der ZR400 Clipserie aufbauen.

Intuitive Bedienungselemente ermöglichen eine schnelle Einrichtungszeit vor jedem Produktionslauf. Die RS Produktlinie verfügt über hochleistungsfähige Edelstahlkonstruktionen zur einfachen Reinigung.

Eine Endlagendämpfung ermöglicht einen gleichmäßigen Verschluss von sensiblen Därmen.



Alle RS-Modelle sind mit einem hochfesten, haltbaren Verdrängersystem ausgerüstet.

Ein präzises Füllen auf eine wiederholbare Länge wird durch den Portionslängenanschlag der RS erzielt. Dies führt zu einem erhöhten Schnittertrag und weniger Nacharbeit, wenn mehr als eine Portion für die weitere Verarbeitung geschnitten wird.

Bedienungselemente

Alle RS-Maschinen sind mit intuitiven Bedienungselementen für maximale Benutzerfreundlichkeit ausgestattet. Eine Touchscreen-Schnittstelle, die durch ein ausgefeiltes Farbleitsystem unterstützt wird, gewährleistet einfache Programmierung und Betrieb. Es kann eine unbegrenzte Anzahl an Rezepten gespeichert werden, so dass bei RS-Modellen mit Allen-Bradley-Bedienungselementen ein schneller Produktwechsel gewährleistet ist.

Das RS-Diagnosesystem ermöglicht bei Bedarf die Kontrolle jedes einzelnen Arbeitsschritts. Eindeutige Bildschirmmeldungen sorgen für die reibungslose Kommunikation mit dem Bediener.

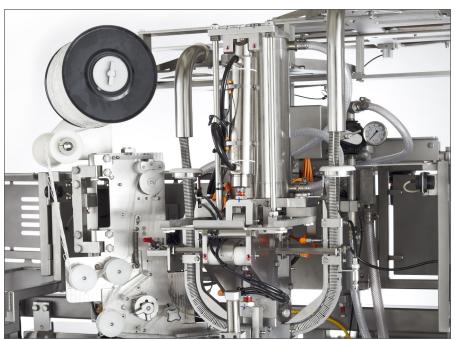


Die Touchscreen-Bedienungselemente sind leicht verständlich und einfach zu bedienen.



Diagnosetool für die einfache Wartung.

Effiziente Produktion für unterschiedlichste Anwendungen



TIPPER TIE Maschinen bestehen komplett aus Edelstahlteilen für maximale Lebensmittelhygiene. Der als Option erhältliche Schlaufeneinleger lässt sich einfach einrichten.



In vielen Prozessen muss das Produkt hängend weiterbefördert werden. Für diese Anwendungen steht eine RS-Modellreihe mit Schlaufeneinleger zur Verfügung, die während des Clippens zugeführt werden. Die Anlage ist auch für höchste Produktgewichte konzipiert. Der Schlaufeneinleger ist zur Integration in den bestehenden Produktionsablauf bestimmt und wird auf der linken Seite (zweiter Clip) der Maschine angeordnet.

Spiegelbildlich angeordnete Maschinen bieten einem einzelnen Bediener die Möglichkeit, mehrere Maschinen zu bedienen und auf diese Weise erhebliche Kosten zu sparen.

RS4204CM (Collagen-Modul). Manche Hersteller möchten ihrem Produkt ein einzigartiges Aussehen verleihen. Dies kann z. B. mit Hilfe eines attraktiven Musters auf der Produktoberfläche umgesetzt werden. Zu diesem Zweck bietet TIPPER TIE das Modell RS4204CM an. Mit dieser Konfiguration werden pumpfähige Schwein- und Geflügelprodukte mit einem Collagenfilm sowie einem elastischen Netz versehen.

Lockerfüllung. Eine andere Option ist eine besondere Formgebung, wie z.B. als D-Form oder als quadratisches Produkt. Dies kann mit Hilfe des als Option erhältlichen Lockerfüllsystems der RS-Produktreihe erreicht werden. Eine dichte, luftfreie Verpackung von Produkten ist mit dem als Option erhältlichen RS-Vakuumsystem möglich.

Es sind zahlreiche Rohrgrößen bis zu einem Durchmesser von 100 mm erhältlich, um die individuellen Anforderungen jedes Kunden zu erfüllen.

Das Gesamtpaket

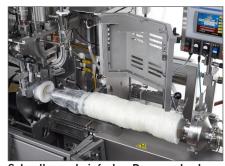
TIPPER TIE bietet ein komplettes System zur Clip-Verpackung: Maschinen, Clips, Schlaufeneinleger und Etiketten. In Kombination mit weltweitem Support und Kundendienst können sich unsere Kunden daher auf viele Stunden sicherer und ununterbrochener Produktion verlassen.







Collagen-Modul



Schneller und einfacher Darmwechsel dank gut zugänglichem System. Schritt 1: öffnen.



Schritt 2: Neue Wursthülle aufziehen.



Schritt 3: Betriebsbereitschaft

Technische Daten

Standard-Merkmale	RS4204	RS4204CM ¹ (Collagen-Modul)	RS4204XL (Extra-Breit)
Geschwindigkeit (Takte/Min., Start/Stopp-Modus)	50	50	30
Minimaler Durchmesser Wursthülle (mm) ²	50	50	50
Maximaler Durchmesser Wursthülle (mm) ²	220	220	280
Maximaler Rohr-Durchmesser (mm)	100	100	100
Lockerfüllung ³	✓	✓	✓
Portions-Längenanschlag (Anschlag-Paddle)	✓	✓	✓
Erhältliche Optionen			
Allen-Bradley-Bedienungselemente	✓	✓	✓
Mitsubishi-Bedienungselemente	✓		
Schlaufeneinleger (zweiter Clip)	✓	✓	✓
Heißversiegelungs-Modul (HS) ¹	✓		
Vakuum	✓	✓	✓
Spiegelbildlich/Bedienung von rechts (Standard links)	✓	✓	

- 1) CM nicht mit Heißversiegelungs-Modul (HS) erhältlich.
- 2) In Abhängigkeit vom Material der Wursthülle.
- 3) Etwa 400 mm Gesamtspreizung = Lockerfüll- und Standard-Spreizung.

Spezifikationen	RS4204 & RS4204CM	RS4204XL
Breite:	3410 mm (134")	3410 mm (134")
Tiefe:	1120 mm (44")	1180 mm (44")
Höhe:	1880 - 2130 mm (74 - 84")	2030 - 2290 mm (80 - 90")
Anschlussspannung:	115 VAC oder 230 VAC 50/60 Hz	208/240 VAC einphasig
Absicherung:	15 A	15 A
Schutzart:	IP65	IP65
Luftverbrauch:	1 Standard-Kubikfuß (25 Liter) pro Clipverschluss	1 Standard-Kubikfuß (25 Liter) pro Clipverschluss
Druckluft:	6 - 7 Bar (87 - 101 psi)	6 - 7 Bar (87 - 101 psi)
Kaliberbereich:	50 - 220 mm (2 - 9")	50 - 280 mm (2 - 11")
Geschwindigkeit:	bis zu 50 Portionen/Minute	bis zu 30 Portionen/Minute
Cliptyp:	Cliptyp-Serie ZR400	Cliptyp-Serie ZR400
Gesamtspreizung:	381 mm (15")	381 mm (15")
Schallpegel:1	88 LpA [dB(A)]	88 LpA [dB(A)]
Gewicht:	1134 kg (2500 lbs)	1224 kg (2700 lbs)

1) Entsprechend EN ISO 11204.



