

IC 18/15



**INTERNATIONAL
CLIP S.R.L.**

IC 18/15

• IC 18/15 è il nuovo modello di Clippatrice International Clip, ideata per lavorare clips della serie 18 e della serie 15, conserva la massima affidabilità e la semplicità d'uso della DKU 18/15 con molte novità tra cui:

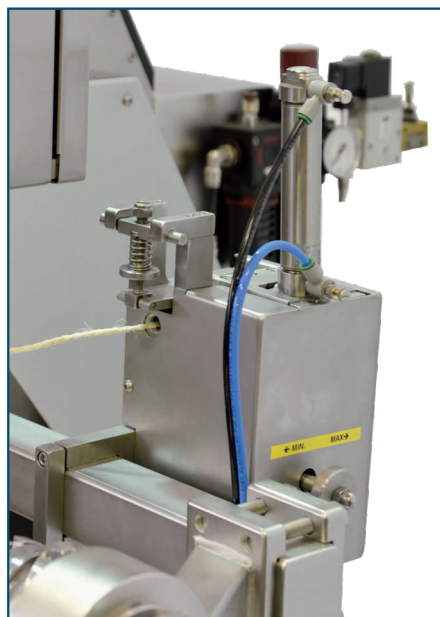
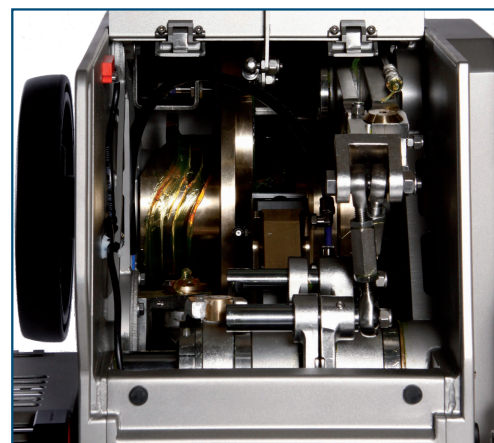
- Nuovo design e struttura completamente in ACCIAIO INOX
- Display di ACCIAIO INOX certificato FDA (IP69K)
- Quadro elettrico isolato in cassetta inox estraibile.
- Nuovo Nastro modulare (certificato FDA) con motorizzazione sia pneumatica che elettrica

La Clippatrice IC 18/15 è dotata di accessori supplementari, quali l'Inseritore Lacci, il Dosa spago, il Frena budello pneumatico, la Taglierina (per prosciutti ricomposti) e la Sovradivarciazione (per prodotti in stampi) atti a soddisfare i più svariati requisiti del prodotto.



ACCESSORI

- **Nastro Trasportatore** con tappeto modulare, motore pneumatico o elettrico, certificato per uso alimentare (accessorio incluso nel prezzo base)
- **Supporto snodato** per il tubo insacco per favorire un rapido cambio di budello (accessorio incluso nel prezzo base)
- **Tubo d'insacco con TAGLIERINA** permette di lavorare prosciutti ricomposti interi, con nervi e muscoli, fino ad un diametro di 90 mm
- **L'Inseritore Lacci** automatico GS 25 che applica lacci fino a 200 pezzi/minuto
- **Dosa Spago**, interamente in acciaio INOX, garantisce uniformità di lunghezza dello spago nella produzione di salumi "a ferro di cavallo"
- **Frena-budello pneumatico** permette di insaccare ad alta pressione i budelli più delicati per garantire un calibro uniforme



- **Interruttore di fine budello** per arrestare la clippatrice in automatico alla fine dello stick arricciato
- **Uscita grande** per prodotti fino ad un calibro di 250mm
- **Porzionamento a lunghezza** con fotocellula che garantisce una lunghezza costante per salumi affettati
- **Prolunga con rulliera** per affettati fino a 1500 mm di lunghezza
- **Codificazione della clip** con inserti speciali (fino a 4 cifre per clip)
- Il sistema di **Sovradivarciazione**, fino a 300 mm, permette di insaccare morbidamente, e senza bolle d'aria, prosciutti ricomposti o arrostiti
- **Doppio tubo d'insacco** per chiudere 2 salumi contemporaneamente
- La stampante **ID-PRINT** e l'inseritore **ID-DISPENSER** che consentono una gestione della tracciabilità, adattabile ad ogni sistema produttivo, stampando sulle etichette **ID 6020**: Logo, Data di produzione, Lotto, Data di scadenza, Codice a barre, Peso del prodotto e Codice QR

IC 18/15



• The IC 18/15 is the new Clipper from International Clip, created for working the 18 and 15 series clip, maintaining the maximum reliability and simplicity in usage of the DKU 18/15 with several “NEWS” :

- New design and frame in STAINLESS STEEL
- Display in STAINLESS STEEL certified FDA (IP69K)
- Electric board isolated in an extractable stainless steel box
- New modular conveyor belt (certified FDA) with pneumatic or electric motor

The IC 18/15 Clipper can be equipped with many additional accessories, like the Loop Inserter, String dispenser, pneumatic Casing Brake, Cutting Tube (for cooked Hams), airless Slag-Fill (for products in moulds) and many more to meet any requirements in application and also in personalization.

ACCESSORIES

- **Conveyor belt** with new modular belt, with pneumatic or electric motor certified FDA (included in the basic machine)
- **Swivel head** for stuffing horns for a quick change of casings (included in the basic machine)
- **Cutting horn** for hole muscle ham production, up to diameter 90mm
- **Loop inserter** GS 25 applying loops up to 200 cycles/minute
- **String dispenser** constructed in stainless steel, guarantees a constant length of string in the ring sausage production

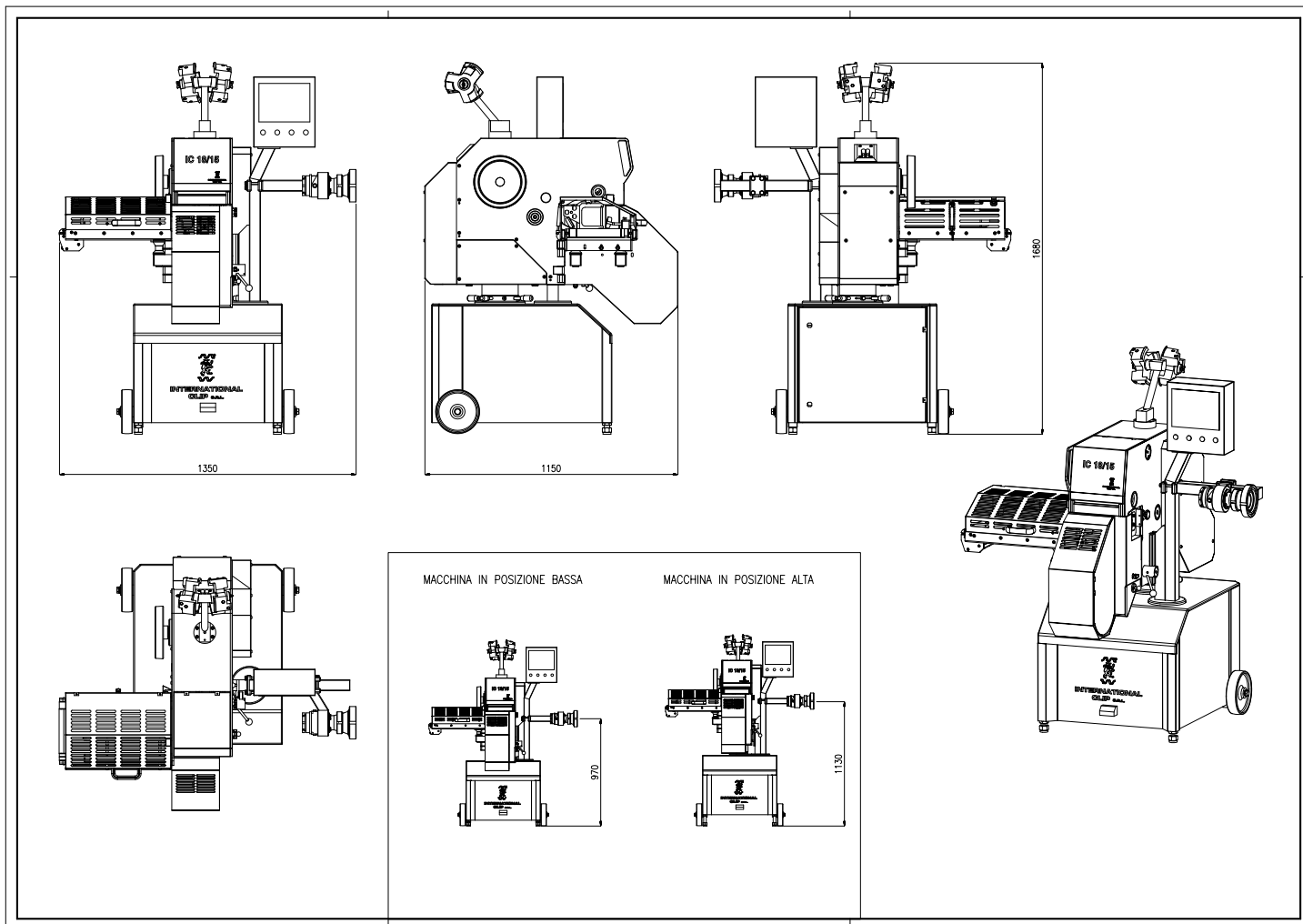


- **Pneumatic casing brake** allows you to stuff very hard and calibre stable delicate casings
- **Casing end switch** stops the Clipper automatically at the end of casing
- **Big exit** for products up to calibre 250mm
- **Length Portioning** with photocell guarantees a constant length for sliced sausages
- **Roller Extension** for sliced products up to 1.500 mm of length



- **Clip coding** with special inserts up to 4 positions per clip
- **Slag-fill system** up to 300 mm for airless soft filling of cooked hams and roasts
- **Double stuffing horn** to clip 2 casing at the same time
- The **Label printer ID-Print** and the inserter **ID-Dispenser** guarantees you a 100% traceability of your products printing: Logo, Production date, Expiry date, Lot-nr., Bar code, Weight and QR-code on the label **ID 6020**

IC 18/15



DATI TECNICI:

Diametri prodotti: 30 mm – 140 mm (250 mm)

Cadenze: fino a 160/min.

Collegamento aria: 6-7 bar

Corrente: 400/460 V a 50/60 Hz

Peso: 600 kg

Gamma Clip: serie 18 – serie 15

TECHNICAL DATA:

Diameter: 30 mm – 140 mm (250 mm)

Cycles: up to 160/min.

Air pressure: 6-7 bar

Power: 400/460 V at 50/60 Hz

Weight: 600 kg

Clip range: serie 18 – serie 15

