



TC4356

TC4356 Einzelclipper – TC4356 Single Clipper – TC4356 Clippeuse Simple

TC4356 máquinas de Clip Simple – TC4356 Единичный Клип-Автомат

Funktionsbeschreibung TC4356 Einzelclip-Automat

TC4356 ist der perfekte Clipautomat für den Einsatz in der Fleischwaren-Industrie zum Füllen von Roh- und Brühwurst, mit und ohne Einlage, Kochschinken sowie Formfleisch in Faser- oder Kunst Därme. Der kurze TC4356 Brätweg gewährleistet ein optimales Schnittbild. Ein effektiver Drillingskopf ermöglicht schnelle Darmwechsel-Zeiten, speziell auch bei längeren Produkthüllen. Die ergonomische Konstruktion erleichtert Ihnen das Arbeiten. Nacheinander ablaufende Arbeitsschritte wie Füllen, Raffieren, Clippen und Schwenken können effizient aufeinander abgestimmt werden. Der elektronische Speicher ermöglicht eine strukturierte Produktdaten-Reproduktion und -Verwaltung. Die pneumatische Antriebssteuerung erfolgt mittels eines Mikroprozessors.

Functional description of the TC4356 Single Clipper

TC4356 is the perfect automatic clipper for use in the meat processing industry for stuffing raw and scalded sausage, with and without diced meat, cooked ham and pressed meat into fiber or artificial casings. The short product path of TC4356 guarantees an optimum cutting surface. An effective triplet turret enables quick casing changes, especially with longer casing sections. The ergonomic design facilitates your work. Consecutively running operations, such as stuffing, gathering, clipping and swivelling, can be defined efficiently. The electronic memory enables structured product data reproduction and administration. A microprocessor controls the pneumatic drive.

Description fonctionnelle de la Clippeuse Simple TC4356

La TC4356 est la clippeuse parfaite pour l'industrie des produits à base de viande pour le remplissage de saucisses crues et cuites, sans et avec des compléments, le jambon cuit ainsi que la viande reconstituée dans des boyaux en fibres ou artificiels. La trajectoire courte de la chair à saucisse du TC4356 garantit une coupe optimale. Une tête à hameçon triple effectif garantit des changements de boyaux rapides, en particulier pour les gaines de produits plus longs. La construction ergonomique facilite le travail. Les séquences de travail consécutives comme le remplissage, le refoulement, le clippage et le pivotement peuvent être optimisées de manière efficiente. La mémoire électronique garantit une reproduction et une gestion des données des produits structurées. La commande pneumatique a lieu au moyen d'un microprocesseur.

Descripción del funcionamiento de la clipeadora automática simple TC4356

TC4356 es la clipeadora automática perfecta para su aplicación en la industria de productos cárnicos para el embutido de salchichas crudas y escaldadas, con y sin complementos, jamón cocido así como carne moldeada en tripas de fibras revestidas o sintéticas. El recorrido corto de la pasta de carne de la TC4356 garantiza un patrón de corte inmejorable. El efectivo cabezal triplete permite un cambio rápido de la tripa, lo que es particularmente útil para envoltorios largos de productos. La construcción ergonómica se ha concebido para facilitar el trabajo. Las etapas de trabajo consecutivas como embutido, separación, clipeado y rotación se pueden adaptar entre sí de modo eficiente. La memoria electrónica permite una reproducción y gestión estructuradas de los datos de producción. El mando neumático de accionamiento se efectúa por medio de un microprocesador.

Описание функционирования автомата Единичной Клипсации TC4356

TC4356 – прекрасный автомата клипсации, использующийся в мясной промышленности для фасовки сырых и вареных колбас, с вкладкими или без них, вареных окороков, а также формованных мясных изделий в волокнистых или искусственных оболочках. Короткий тракт нагрева TC4356 обеспечивает оптимальный рисунок среза. Эффективная тройная головка позволяет осуществлять ускоренную смену оболочки, в особенности в случае длинных оболочек. Эргономичная конструкция облегчает работу. Последовательно исполняемые рабочие операции, такие, как фасовка, гофрирование, клипсация и поворачивание могут эффективно адаптироваться друг с другом. Электронная память обеспечивает структурированное воспроизведение данных продукта и управление ими. Управление пневмоприводами осуществляется с помощью микропроцессора.

Modell TC4356 – Model TC4356 – Modèle TC4356

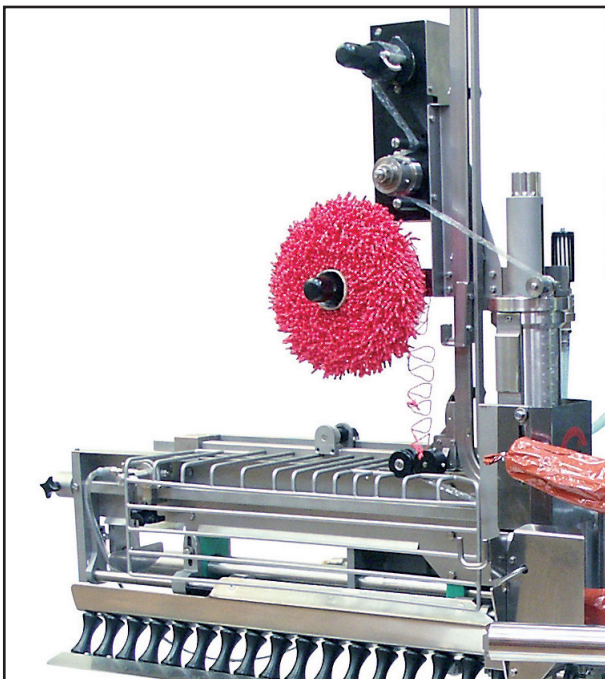
Modelo TC4356 – Модель TC4356



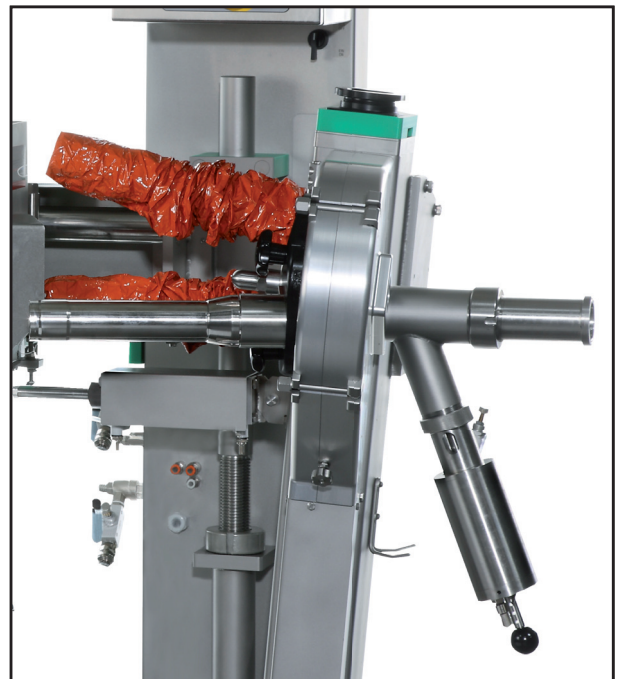
Einfache Bedienung über Folientastatur
Easy operation using a foil-protected keyboard
Utilisation aisée au moyen du clavier à effleurement
De fácil manejo gracias a un teclado protegido por lámina
Простое управление с помощью клавиатуры



Portionierung über Längenanschlag möglich
Portioning possible with length stop
Portionnement possible par la butée longitudinale
Porcionamiento posible mediante un tope longitudinal
Возможность порционирования при помощи длины остановки



Einlegeautomat für Wurstschlaufen
Insertion machine for sausage loops
Dispositif d'alimentation de boucles de saucissons
Dispositivo de alimentación para lazos de embutido
Автоматический укладчик для колбасной петли



Drillingskopf für schnelles Arbeiten
Triple turret for quick processing
Revolver triple pour un travail rapide
Triple revólver para un trabajo más rápido
3-позиционная револьверная головка для быстрой работы

Technische Daten – Technical Data – Caractéristiques Techniques

Datos Técnicos – Технические Данные

Modell / Model / Modèle / Modelo / Модель	TCV4356 E210	TCV4356 E410	TCV4356 E510	TCV4356 E400
Luftdruck, air pressure, pression d'air, presión de aire, Давление воздуха	6 bar			
Luftbedarf, air consumption, quantité d'air, consumo de aire, Потребление воздуха	15 Liter / liter / litre / litro / Литр			
Kaliber, calibre, calibres, calibre, Калибр	40–100 mm	50–160 mm	50–160 mm	50–160 mm
Clipserie, Clip series, Série de clips, Serie de clip, Тип клипс	E200–E240	E410–E430	E510–E540	370–425
Masse L x B x H, dimensions l x w x h, dimensions l x l x h, tamaño l x a x al, абариты (длина x ширина x высота)	1400 x 800 x 1850			
Gewicht, weight, poids, peso, Вес	165 kg			
Schlaufenautomat, automatic loop inserter, système de pose de bride automatique, colocador automático de bucle sistema, Луп машины	○	○	○	○
Verlängerung Rollenbahn, Roller conveyor extension, Rallonge du transporteur à galets, Prolongación de la vía de rodillos, Расширение ролика	○	○	○	○
Rücksaugpumpe, Return pump, Pompe de recirculation, Bomba aspirante de retorno, Всасывающий насос	○	○	○	○
Rohwurststutzen, Raw sausage support, Support de saucisses brutes, Tubuladora de embutido crudo, Стойка для сырых колбас	X	X	X	X
Kugelstutzen, Ball stud, Raccords sphériques, Racor esférico, Шаровой арнир	○	○	○	○
L _{PA} [dB(A)]	81			
L _{WA} [dB(A)]	95			
X Standard / standard / standard / estándar / стандарт ○ sonder / optional extra / spécial / especial / опционально ● nicht möglich / not available / pas possible / no es posible / не предусмотрено Schalldruckpegel nach EN ISO 11204 / Noise level according to EN ISO 11204 / Nivel de presión de ruido conforme con EN ISO 11204 Niveau de pression acoustique selon EN ISO 11204 / уровень звукового давления в EN ISO 11204				



Rollclip / cross-over clip / clip roulé / clip en rodete / Роликовые клипсы

TIPPER TIE Inc.
2000 Lufkin Road
Apex, NC 27539 USA
Tel. +1 919 362 8811
Fax +1 919 362 4839
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Otto-Hahn-Strasse 5
21509 Glinde/Deutschland
Tel. +49 40 72 77 04 0
Fax +49 40 72 77 04 100
infoDE@tippertie.com

TIPPER TIE ALPINA GmbH
Waldau 1
9230 Flawil/Schweiz
Tel. +41 71 388 63 63
Fax +41 71 388 63 00
infoCH@tippertie.com

TIPPER TIE™
SOLUTIONS THAT WORK. A DOVER COMPANY