

**AUTOMATIC DOUBLE CLIPPER**

**CLIPPEUSE AUTOMATIQUE DE DOUBLE CLIP**

**VERSCHLUSSAUTOMAT MIT DOPPELTER VERSCHLUSSKLAMMER**



**CDO-250**

**GRAPADORA AUTOMATICA  
DE DOBLE GRAPA**

**INDUSTRIAL  
fuerpla®**

Grapadora de funcionamiento electro-neumático-hidráulico ideal para embutidos rectos y productos moldeados hasta calibre 250mm. Máquina dotada de cinta transportadora, capaz de trabajar con ciclos cortos de grapado para una producción elevada, o con sobre-separación mediante sistema de pinzas de gran robustez para productos moldeados. Es fácil de transportar y fijar, gracias a las ruedas giratorias que se pueden bloquear. Preparada para realizar cambio rápido de tripa sin girar el cabezal de la máquina. Dispone de embudos con sistema de vacío de diámetros 48, 60 y 73mm, cuchilla de corte de carne y freno de tripa mecánico. Sencillo sistema de desmontaje que nos permite una rápida y fácil limpieza. Fácil mantenimiento.

This clipper that functions with electric-pneumatic-hydraulic is the ideal machine for medium to large sized diameter products up to a calibre of 250 mm. The machine has a conveyor belt, is able to work with short clip cycles for a high-level output, or by slack fill device with strong pliers for moulded ham and similar products. Is easy transport and positioning of machine with height-adjustable wheels. Ready to casing reloading without swivelling the machine head. Machine has a vacuum filling horns of diameter 48, 60 and 73mm, meat shut off-valve, and mechanical casing brake. Easy dismantling system allowing quick and efficient cleaning. Low maintenance.

La clippeuse de fonctionnement électrique-pneumatique-hydraulique est idéal pour la charcuterie de forme rectiligne et produits moules jusqu'à 250mm. C'est une machine dotée d'une bande de transport, capable de travailler avec des cycles courts de clipper pour une production élevée, ou avec une sur-séparation moyennant système de pinces robustes pour produits de moule. Elle est facile à transporter et fixer, grâce à ses roues tournantes, qui peuvent être fixes. Préparée pour faire le changement rapide de boyaux sans tourner la tête de la machine. Elle dispose d'entonnoirs sous vide de 48, 60 et 73, d'une lame de coupe de viande et d'un frein mécanique de boyau. Simple système de démontage que nous permet un rapide et facile nettoyage. Facilité d'entretien.

Elektrisch-pneumatisch-hydraulische Abklemm-Maschine zum Verschliessen von langen geraden Würsten und zur Produktformung bis zu einem Maßkaliber von 250mm. Die mit einem Förderband ausgestattete Maschine kann einerseits kurze Arbeitszyklen mit Verschlussklammern für die Verarbeitung von größeren Produktionsmengen ausführen oder über ein Abbinde-System mit robusten Trennzangen für die Formgebung von Fleischereiprodukten eingesetzt werden. Die mit beweglichen Rollen unterlegte Maschine ist leicht zu transportieren und mit einer Blockiervorrichtung zu fixieren. Schneller Wechsel des Darms, ohne den Beschickungskopf zu drehen. Trichtereinsätze mit Vakuumfunktion, Durchmesser 48, 60 und 73mm, Fleischschneider und mechanische Verlangsamung des Wurstdarms. Einfacher Abbau leichtes und schnelles Reinigen der Maschine. Einfache Handhabung.



Sistema de Doble Embudo con vacío que garantiza una embutición sin aire, incluso en los calibres más grandes.

**Double vacuum filling horns system which guarantees air-free stuffing, also for large calibres.**

*Système de double entonnoir sous vide qui garantit une charcuterie sans air même pour les boyaux de plus grand calibre.*

**Doppelte Tülle mit Vakuumfunktion garantiert luftleeres Abfüllen selbst bei größeren Produktformen.**



Máquina diseñada originalmente para formar tandem con la embutidora continua de pistones ECC-P, consiguiendo con un precio muy competitivo, la producción automática de todo tipo de embutidos rectos y moldeados de trozos muy grandes (como pueden ser jamón, paleta, mortadelas, salamis...) o géneros delicados (como pueden ser pescado, carnes de aves, hígados...)

**This machine has been designed to make tandem with our vacuum stuffer ECC-P. With a very competitive price for both machines, you can do a automatic production of every type of medium to large diameter sized straight or moulded products (like ham, mortadela, salami...) or delicate products (as fish, bird meat, livers...)**

*Machine créée pour travailler en tandem avec le poussoir sous vide ECC-P, afin d'obtenir moyennant un prix très compétitif, la production automatique de tous les types de charcuterie rectiligne ou de produits moulés (comme le jambon, les mortadelles, les salames...) ou de produits délicats (comme le poisson, la viande d'oiseau, les foies...)*

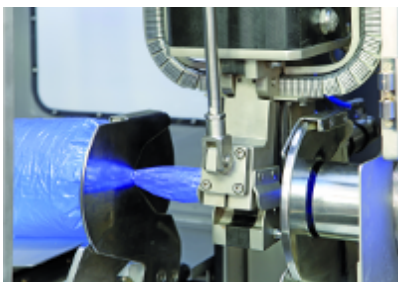
**Maschine, ursprünglich mit dem Wurstfüller ECC-P mit Stopfkolben als Tandem konzipiert: preisgünstige maschinelle Herstellung von langförmigen Wurstwaren und Vakuumverpackung von großen Formstücken (wie z.B. Schinken, Schulter, Mortadella, Salami-Arten etc.); ebenso zur Verpackung von empfindlicheren Fleischereiprodukten (wie Fisch, Geflügel, Leber u.a. Innereien).**

Electrónica con textos de fácil lectura para la realización de ajustes y diagnósticos. Sistema de porcionamiento por sincronización con la embutidora o por longitud mediante final de carrera.

**Computer with plain text display for precise, reproducible settings and easy troubleshooting. Portioning or length filling with length control.**

*Ordinateur pour le contrôle des ajustements et test d'erreurs. Système de portions par synchronisation avec le poussoir ou par longueur d'interrupteur de position.*

**Elektronisches Programm mit leicht lesbaren Texten zur Einstellung und Fehlerermittlung. Portionierung synchron zur Füllung bzw. nach Wurstlänge durch einen Endschalter.**



Pinzas de gran robustez, que parten el músculo sin dañar la tripa y evitan la acumulación de producto en los extremos..

**Strong pliers to split the muscle without damaging the casing and ensuring clean sausage ends.**

*Pincers robustes qui découpent le muscle sans abîmer le boyau et évitant l'accumulation de produits aux extrêmes.*

**Robuste Zangen trennen den Muskel, ohne die Hülle zu verletzen; eine Zusammenballung des abzufüllenden Produkts an den Enden der Hülle wird verhindert.**

Dispone de un sistema de sobre-separación, regulable hasta 300mm mediante pinzas de gran robustez, que permite el llenado para productos moldeados.

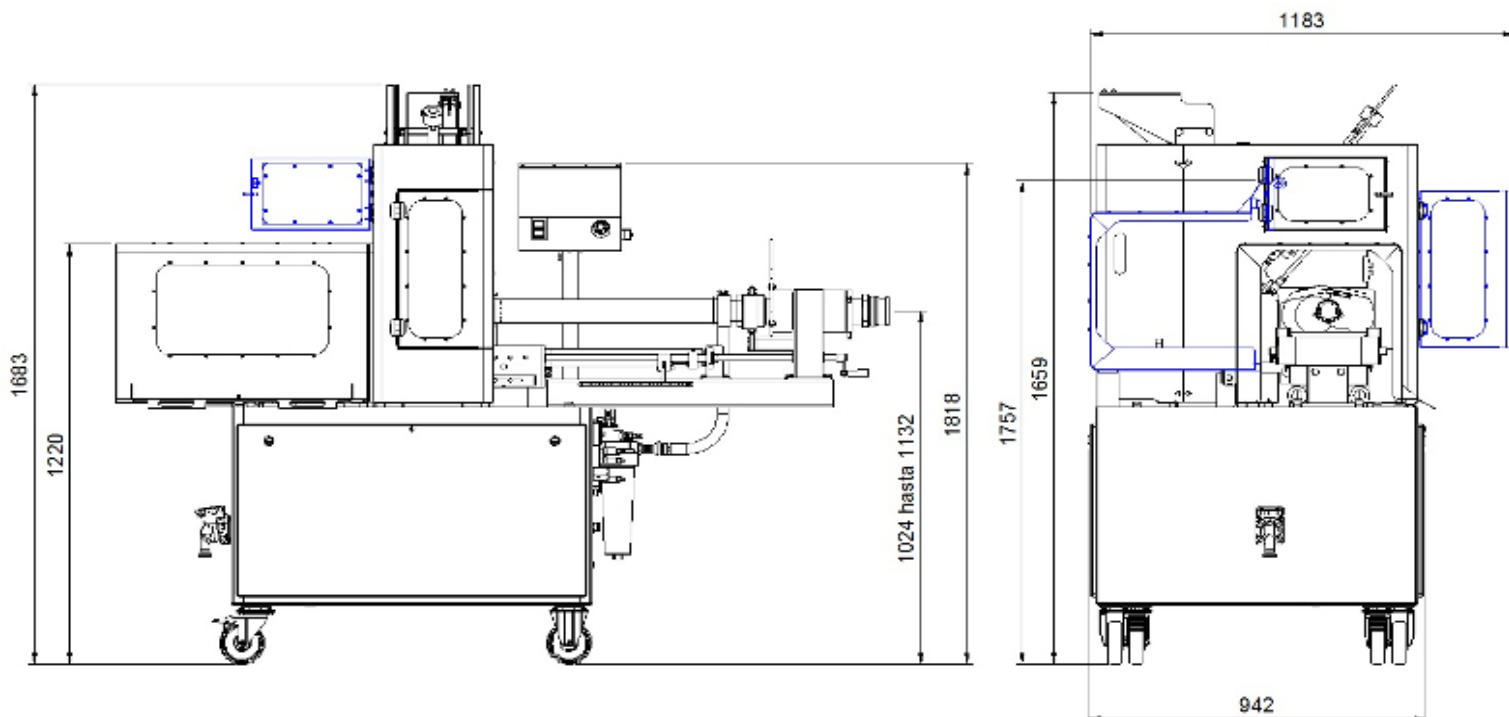
Overspreading unit of up to 300 mm with strong pliers, ideal for moulded products.

Elle est pour un d un système de sur-séparation, réglable jusqu'à 300mm, à l'aide de pinces robustes qui permet la fabrication de produits de moule.

Die Maschine verfügt über ein Abbinde-System mit robusten, bis zu 300 mm regulierbaren Trennzangen. Damit können Formprodukte abgepackt werden.



**GRAPADORA AUTOMÁTICA DE DOBLE GRAPA**  
**AUTOMATIC DOUBLE CLIPPER**  
**CLIPPEUSE AUTOMATIQUE DE DOUBLE CLIP**  
**VERSCHLUSSAUTOMAT MIT DOPPELTER VERSCHLUSSKLAMMER**



**DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATES / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN**

Potencia motor/ <b>Motor power</b> / <i>Puissance moteur</i> / <b>Motorleistung</b>	2,92 Kw
Presion Aire comprimido / <b>Compressed air presure</b> / <i>Pression air comprimé</i> / <b>Druckluft</b>	6-8 Bar
Consumo de aire / <b>Air consumption</b> / <i>Consommation de air</i> / <b>Druckluftbedarf</b>	2,2l/cycles
Peso Neto / <b>Net weight</b> / <i>Poids net</i> / <b>Maschinengewicht netto</b>	512 kg
Ciclos máquina / <b>Cycles machine</b> / <i>Cycles machine</i> / <b>Maschinenzyklen:</b>	
Sin sobre-separación / <b>Without overspreading</b> / <i>Sans sur-séparation</i> / <b>Ohne Abbinde-System</b>	18 cycles/min
Sobre-separación 300mm/ <b>300mm overspreading</b> / <i>Sur-séparation 300mm</i> / <b>Abbinde-System bis zu 300mm</b>	12 cycles/min

Avd/ Cami Nou,12  
 E-46910 BENETUSSER (Valencia-ESPAÑA)  
 Telf. +34 963750362 / 963753599. Fax. 963961474



[www.fuerpla.com](http://www.fuerpla.com)  
 E-MAIL: [info@fuerpla.com](mailto:info@fuerpla.com)