

# ICA 8700

Double Clippeuse Automatique



innovant · fiable · leader

**poly-clip**<sup>®</sup>  
SYSTEM

# ICA 8700

- Un profil pour l'hygiène
- Pour saucissons à trancher de gros calibre et produits à mouler
- Jusqu'au calibre 200 mm
- Jusqu'à 50 coups/min.
- EASY TOUCH – opération simple et confortable

## Domaines d'applications

L'ICA 8700 est la clippeuse idéale pour les saucisses longues et les produits moulés jusqu'à 200 mm. Il est possible d'utiliser les boyaux en fibres, au collagène et en plastique. Pour les jambons moulés et les produits similaires, l'ICA est équipée d'un clippage décalé. Grâce au portionneur innovant Iris, l'ICA est idéale pour la fabrication de jambons moulés, même avec muscles entiers. En liaison avec un système sous vide, le remplissage sans air de gros calibres est garanti.

## Avantages

- Temps de cycle courts pour une plus grande performance
- Commande électronique et entraînement sans usure grâce à la commande programmable et au servomoteur
- Le portionneur breveté IRIS assure des épaules bien rondes et régulières
- Le réglage en continu de la vitesse du tapis assure la régularité des calibres
- Silencieuse

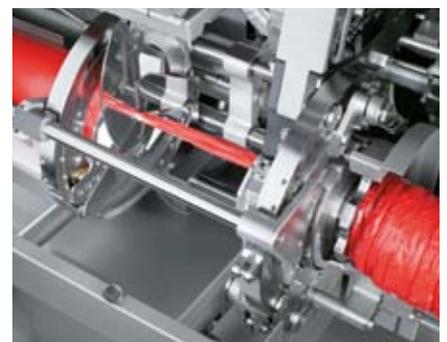
Le tapis de l'ICA assure une évacuation rapide et permet un clippage décalé optionnel pour sous embossage



Le portionneur breveté IRIS assure un portionnement sans dommage ni résidu dans les oreilles – y compris avec de gros muscles

- Réglage de la pression de clips par servocommande et mémorisable comme paramètre de produit
- Profil d'hygiène – facile à nettoyer grâce aux surfaces lisses en acier inoxydable
- Parfaite accessibilité pour les travaux de révision
- Facile à transporter avec la roue jockey
- Commande simple de la machine avec surface d'exploitation graphique EASY TOUCH
- Sécurité grâce au déclenchement à deux mains du 1er clip
- Possibilité de modification de la taille du clip pour passer de S 800 à S 8700
- Rechargement des boyaux avec déplacement pneumatique de la tête de clippage
- Réglage du frein de boyau en poussée
- Consommation d'air réduite
- Diagnostique électrique
- Sectionnement fiable de filets élastiques
- Clippage décalé jusqu'à 300 mm pour un sous embossage sans air des produits moulés, par servocommande, mémorisable comme paramètre de produit
- Double cornet pivotant
- Pose-boucles automatique GSA
- Détecteur fin de boyau
- Bobine de clip S: 1.300 saucissons sans interruption
- Cornets de 24, 28, 36, 48, 60, 76, 80, 85 et 100 mm
- Portionneur à la longueur avec jusqu'à trois butées de longueur
- Rallonge de tapis pour saucissons de 1,5 m de long
- Vanne cornet anti-goutte
- Frein de boyau mécanique ou pneumatique

Clippage décalé pour sous embossage sans air des produits à mouler.



## Possibilités d'équipement

- Lubrification centralisée en fonction des cycles pour une fiabilité et une durée de vie maximum



- Deuxième pupitre de commande en bout de table (option)
- Système sous vide
- Jeu à quatre roues
- Porte-frein de boyau mobile
- Mise sous filet

## Fonctionnement et commande

L'ICA est reliée mécaniquement avec des poussoirs – également pompes à viande – et synchronisée électriquement. La commande de la machine est simple et confortable avec EASY TOUCH. L'opérateur est guidé de manière intuitive par des pictogrammes proches de la pratique dans la structure linéaire du menu et peut piloter toute la machine par simple pression de boutons. Avec EASY TOUCH, il est possible de sauvegarder et charger très facilement des programmes de produits, ce qui accélère considérablement le

ICA : des surfaces lisses en inox pour un nettoyage facile



Économies importantes : ICA en combinaison avec une scelleuse automatique TSA 200 – un contrôle visuel, sous verre sécurit, optimal pour l'opérateur

changement de produits. Après l'expulsion de la portion par le poussoir, le portionneur Iris breveté ferme en rond et avec force le boyau et sectionne les morceaux de viande en n'abîmant pas le boyau. L'ICA est équipée d'un espacement de clip de 51 mm.

## Possibilités de combinaison

**TSA** – scelle en ligne des boyaux prêts à remplir en film plat en bobine

**NFA** – pilotée par l'ICA, enveloppe automatiquement le boyau ou le film d'un filet en coton ou élastique

**IMD** – détecteur de métaux en ligne piloté par l'ICA

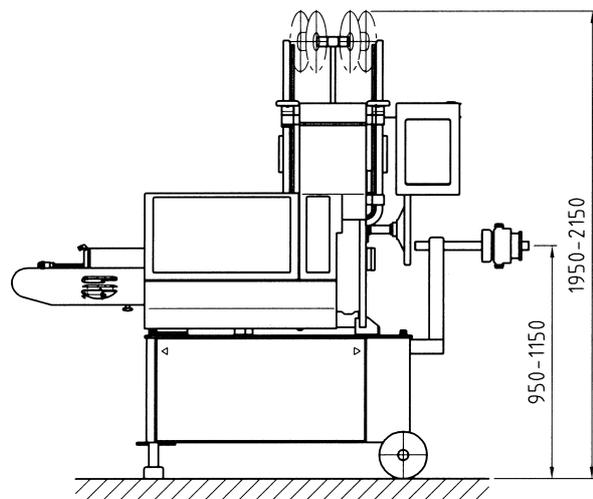
Détecteur de métaux pour repérage fiable d'impuretés



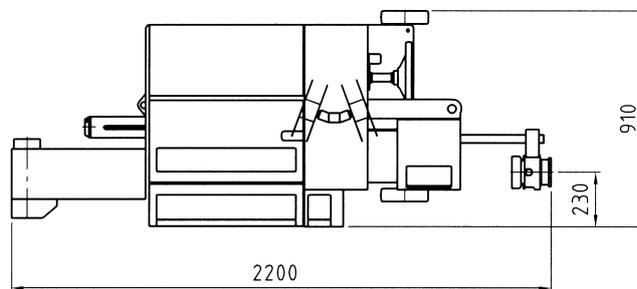
**ES 5000** – système d'étiquetage pour le marquage et la traçabilité

## Solutions Clip-System

Le système complet, machine, clips et boucle, d'un seul tenant, assure une production efficace et sans soucis. Les clips originaux de Poly-clip System garantissent une très haute qualité. Leur fabrication obéit à de très sévères contrôles qualité. Certifiés ISO 9001:2008, ils sont en parfaite harmonie avec le processus de fabrication. La technologie SAFE-COAT de Poly-clip, grâce à son revêtement de sécurité breveté, apte au contact alimentaire, garantit une production sans incident et dégage, le cas échéant, le produit de toute responsabilité. Poly-clip System est le plus grand fournisseur mondial de Systèmes de Clippage.



Vue de face



Vue de dessus

Largeur :	2.200 mm
Profondeur :	910-1.450 mm
Hauteur :	1.950-2.150 mm
Poids :	850 kg
Alimentation :	200-230 VAC, 380-460 VAC, 50 ou 60 Hz
Consommation :	2,8 kW
Fusible :	16 A
Air comprimé :	5-7 bar/0,5-0,7 MPa
Consommation d'air :	
base	0,6 NL/cycle
avec clippage décalé	20 NL/cycle
avec GSA	1,0 NL/cycle

### Références des clips :

ICA jusque calibres 160 mm : S 8740/8744/8748

ICA jusque calibres 200 mm : S 844/848/854

Les informations et conseils contenus dans cette fiche ne peuvent entraîner notre responsabilité; ils correspondent à notre expérience actuelle et sont communiqués à titre indicatif. Il convient d'en vérifier la faisabilité en fonction des spécificités propres à votre Entreprise. Par ailleurs, nous nous réservons le droit d'apporter sur nos machines, toute modification jugée utile, sans préavis.