

CLIPPING SYSTEM

SERIE **CLXP 260**



Clippatrici automatiche per insaccati.

Massima versatilità con calibri d'insacco da 65 a 260 mm. Massima efficienza nella produzione di arrostiti con films edibili per produrre prodotti in barre per affettato o di forma anatomica.

Caratteristica fondamentale di CLXP260 è la flessibilità; si possono confezionare una moltitudine di prodotti, sostituendo semplicemente il tubo d'insacco, in modo semplice e veloce. Infatti CLXP260 può essere attrezzata per funzionare semplicemente con budello, con budello e rete oppure, grazie ad un dispenser dedicato, con film edibile e rete.

Automatic clipping machine.

Greatest versatility; it can handle products with minimum diameter 65 mm till maximum 260 mm.

Greatest efficiency in packing roasts in edible film to produce anatomical portions or products in bars for slicing.

Main feature of CLXP260 is flexibility: you can pack many different products just changing the stuffing horn in an easy and fast way.

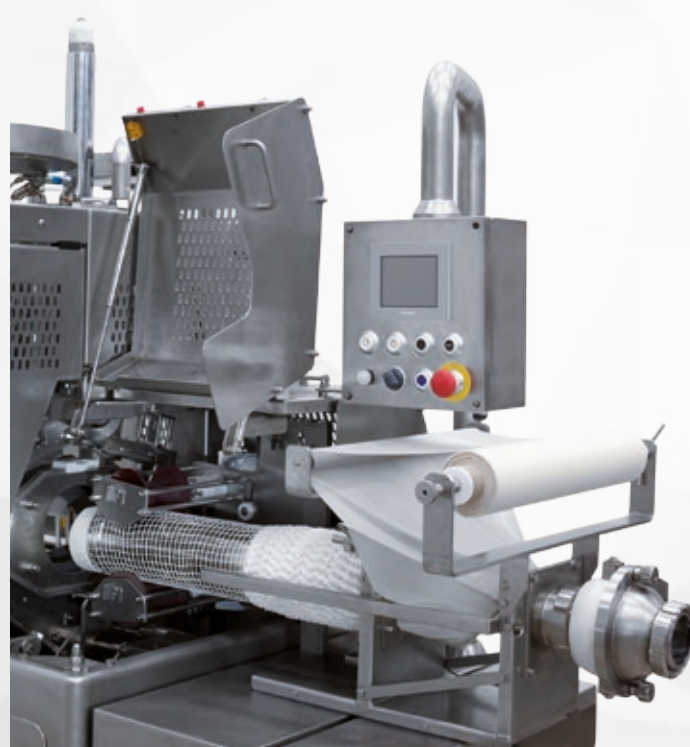
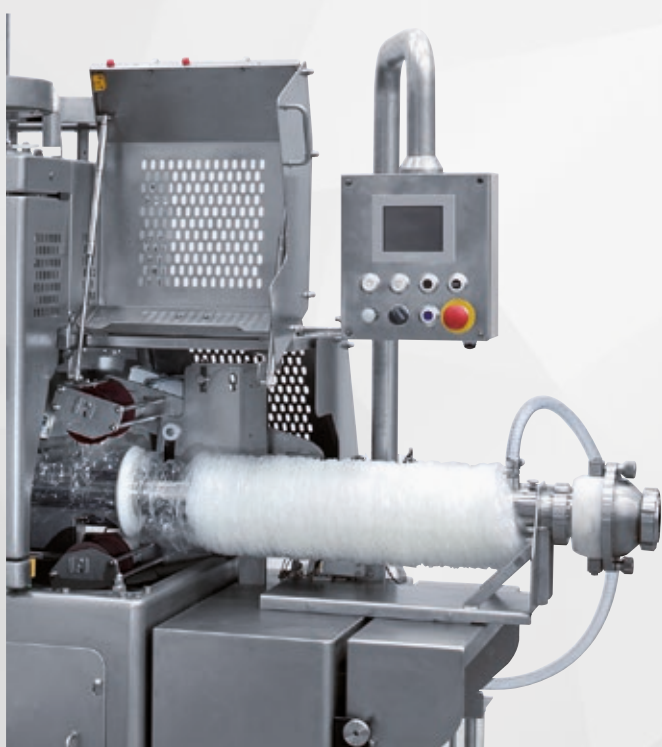
In fact, CLXP260 can be equipped to work just with casing, with casing and net or, thanks to a dedicated dispenser, with edible film and net.



INOX MECCANICA®

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

SERIE CLXP 260 CLIPPING SYSTEM



Le macchine possono insaccare prodotti da cuocere con sistema Cooking o Strip-off o prodotti da stagionare con la maggior parte dei budelli disponibili sul mercato.

Inoltre CLXP con un apposito dispositivo può applicare in contemporanea all'insacco nel budello, una rete elastica, per mantenere più formato il prodotto durante il ciclo successivo o rendere possibile l'appendimento con un laccetto (anche per prodotti molto pesanti).

Le macchine sono conformi alla direttiva macchine Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.

These machines can stuff products to be cooked with Cooking or Strip-off System or to be seasoned with most casings available.

Moreover the CLXP can be supplied with particular device that applies the casing and an elastic net at the same time in order to keep the product as formed as possible during the following cycle or to facilitate the product's hanging by a loop (even for heavy products).

The machines described above are in accordance with and conform to the European machine directive in the domain of safety, noise and hygiene.



INOX MECCANICA®

INOX MECCANICA s.r.l. - Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46044 Solarolo di Goito - Mantova - Italy
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80 - info@inoxmeccanica.it - www.inoxmeccanica.it

