



## Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.  
Vente de machines neuves et d'occasion.  
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

[www.ebbofoodconsultant.com](http://www.ebbofoodconsultant.com)

Téléphone : 04 93 64 94 88

[contact@ebbo-foodconsultant.com](mailto:contact@ebbo-foodconsultant.com)

EFC votre partenaire et votre conseil en France et à l'étranger pour vos projets et développements en biscuiterie pâtisserie, confiserie et chocolaterie.

# CLIPSEUSE MANUELLE ÉLECTRIQUE

La Clipseuse manuelle Electrique est une machine qui permet d'appliquer un «clip» en plastique comme «joint d'étanchéité de garantie» à des sacs alimentaires déjà remplis. La mise du sachet dans la machine se fait par l'opérateur de façon manuelle. Le cycle de mise du clip se fait automatiquement grâce à détecteur mécanique.





## Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.  
Vente de machines neuves et d'occasion.  
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

[www.ebbofoodconsultant.com](http://www.ebbofoodconsultant.com)  
Téléphone : 04 93 64 94 88  
contact@ebbo-foodconsultant.com

EFC votre partenaire et votre conseil en France et à l'étranger pour vos projets et développements en biscuiterie pâtisserie, confiserie et chocolaterie.

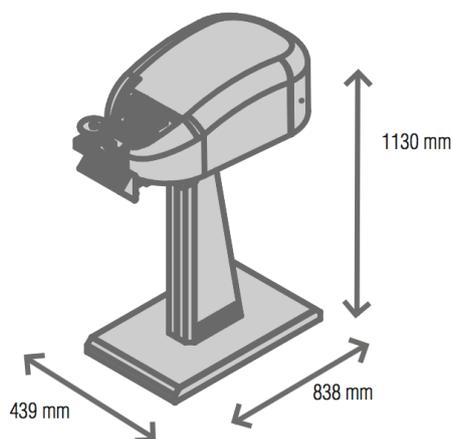
### A/ Equipement standard

La Clipseuse manuelle Electrique est équipée en standard de :

- Longueur du clip : 40 mm
- Start du cycle par micro mécanique.
- Colonne de support et base peints en gris foncé.
- Carter en PVC blanc pour couverture bobine de "clipband".
- Panneau de commande électronique avec affichage lumineux.
- Compteur de sachets.
- Alarme fin de bobine par micro.
- Alarme carter ouvert par micro.

### B/ Caractéristiques techniques

- Voltage : 220 V – 50 Hz
- Production horaire en mode continue : jusqu'à 30 clips par minute
- Puissance : 0,1 kW
- Poids : 33 Kg
- Dimensions : 84 x 44 x 113 H (cm)



### C/ Options

- Dateur
- Pédale électrique : facilite l'application du "clip".

Nos machines reçoivent régulièrement des évolutions. Il est possible qu'il y ait de légères différences entre cette fiche technique et la machine commandée.