



ABBINDEMASCHINE IGS2-IT

*DIE ABBINDEMASCHINE ZUR EINFACHEN
ABBINDUNG VON WURSTFÖRMIGEN PRODUKTEN
IN NATUR- UND COLLAGENDARM.*



Wurstprodukte, Fischwurst, Vegane und vegetarische Produkte,
Fleischersatzprodukte, Tiernahrung

Die Handtmann Inotec IGS2-iT ermöglicht das Portionieren und einfache Abbinden von Wurstprodukten im Natur- und Collagendarm im kleineren bis mittleren Kaliberbereich. Zuverlässig werden die Produkte bei hoher Leistung im individuell einstellbaren Abstand längen- und gewichtsgenau abgebunden. Die Produkte erfüllen die Megatrends „wie handgemacht“ und „nachhaltig produziert“, da sie ohne Metallclips auskommen.

IHRE VORTEILE

- Hohe effektive Produktionsleistung von bis zu 280 Portionen pro Minute durch optimales Darmaufziehen und höchste Abbindeleistung
- Kostenersparnis durch grammgenaue Portionsgewichte und Darmeinsparungen durch sehr enge Abstände zwischen den Abbindungen
- Produktvielfalt durch vielseitige Abbindevarianten und optischen Gestaltungsspielraum durch Beilauffaden
- Prall gefüllte Produkte mit Biss und im Stil wie handgemacht, dabei durch den Zängsfaden auch nach dem Rauch- und Kochprozess in konstanter Produktlänge
- Sicherer und kontinuierlicher Produktionsprozess durch original Inotec-Faden mit kürzesten Wechselzeiten und automatischer Maschinenabschaltung bei Faden- oder Darmende
- Einwandfreie hygienische Produktionsbedingungen durch saubere, füllgutfreie Abbindungen
- Bedienerfreundlich und optionale Integration in automatisierte Gesamtlösungen

PORTIONIERTECHNIK MIT BINDFADEN

Für vielfältige Produkte in Naturdarm

Die IGS2-iT ist optimal für das Abbinden von Wurstprodukten im Kaliberbereich von 28 – 45 mm ausgelegt. Durch das leichte „Überfüllen“ entstehen schöne, pralle Produkte mit Biss. Auch empfindliche Naturdarmprodukte werden schonend und sicher abgebunden. Mit der durch den Längsfaden entstehenden Vertiefung wird das klassische und verkaufsfördernde Qualitätsmerkmal „handgemacht“ generiert. Vielfältige Abbindevarianten, wahlweise mit oder ohne Hängeschlaufen und ein Beilauffaden bieten einen großen Gestaltungsspielraum. Typische Produkte sind die deutsche Regensburger, russische Sardelki, türkische Sucuk oder tschechische Špekáčky.

Hohe Leistung und Kostensenkung durch Dammersparnis

Die Abbinde­maschine IGS2-iT schafft von bis zu 280 Bindungen pro Minute, nachweislich protokolliert durch den Produktivitätszähler. Ein schwenkbares Füllrohr erleichtert das Aufziehen der Därme ebenso wie ein optionales Darmaufziehergerät und ein optimal zugänglicher Darmbehälter. Die großen Inotec-Fadenrollen reduzieren Wechsellvorgänge auf ein Minimum. Die exzellente Gewichtsgenauigkeit pro Portion und enge Produktabstände mit bis zu 40% Dammersparnis im Vergleich zu Clips reduzieren Produktionskosten deutlich.

Einfache Bedienung und optimale Hygiene

Die IGS2-iT lässt sich einfach bedienen und über die Touch-Steuerung intuitiv steuern. Sie ist modular in Automationsprozesse integrierbar, wie beispielsweise in die PTH-Linie mit automatischem Hängen der Produkte. Produktwechsel mit veränderten Kaliber-, Abstands- und Abbindeparametern erfolgen werkzeuglos. Bei fehlendem Faden bzw. Darm schaltet die Maschine automatisch ab. Druckvolles Abbinden verhindert Füllgutreste in der Bindestelle und garantiert damit ebenso wie die CE-konforme Edelstahlausführung eine hygienisch einwandfreie Produktion.



ZUBEHÖR:

- Verschiedenes Zubehör für spezielle Produkte

OPTIONEN:

- Schlaufengenerator
- Schlaufeneinheit
- Darmaufzieheinheit
- Darmenderkennung mit automatischer Abschaltung
- Füllrohre / Darmbremsen 18, 20, 22, 24, 28 mm

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsausprägung
Produktkaliber	28 – 45 mm
Hüllen	Naturdarm
Abbindeleistung	bis zu 280 Bindungen/min.
Spannung	400 V / 50 Hz
Druckluft	300 Liter / min. 6 bar
Gewicht	230 kg
Maschinenlänge	1100 mm
Maschinenbreite	715 mm
Maschinenhöhe	1525 mm