



ABBINDEMASCHINE INOTEC IG5-IT

ZUR DOPPELTEN ABBINDUNG VON
WURSTFÖRMIGEN PRODUKTEN IN NATUR-,
COLLAGEN- UND KUNSTDARM.



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

Die Handtmann Inotec IG5-iT ermöglicht das Portionieren und doppelte Abbinden von Wurstprodukten im Natur-, Collagen- und Kunstdarm mit Kreuzknoten. Zuverlässig werden die Produkte bei hoher Leistung in definiertem Abstand längen- und gewichtsgenau abgebunden. Die direkte Vereinzelung der Produkte nach dem Abbindeprozess ist wahlweise möglich. Die Produkte erfüllen die Megatrends „wie handgemacht“ und „nachhaltig produziert“, da sie keinen Metallclip enthalten.

IHRE VORTEILE

- Bis zu 180 Portionen pro Minute durch optimales Darmaufziehen, höchste Abbindeleistung und wahlweise automatische Produktvereinzelung
- Kostenersparnis durch grammgenaue Portionsgewichte und Darmeinsparungen durch sehr enge Abstände zwischen den Abbindungen
- Produktvielfalt in Natur-, Collagen- und Kunstdarm, vielseitige Abbindevarianten und optischem Gestaltungsspielraum durch Beilauffaden
- Prall gefüllte Produkte mit Biss und im Stil wie handgemacht, dabei durch den Längsfaden auch nach dem Rauch- und Kochprozess in konstanter Produktlänge
- Sicherer und kontinuierlicher Produktionsprozess durch original Inotec-Faden mit kürzesten Wechselzeiten
- Einwandfreie hygienische Produktionsbedingungen durch saubere, füllgutfreie Abbindungen
- Bedienerfreundlich durch optimalen Darmaufzug und werkzeuglose Produktwechsel

HÖCHSTE LEISTUNG FÜR VIELFÄLTIGE ABBINDEVARIANTEN

Für vielfältige Produkte in Natur-, Collagen- und Kunstdarm

Die IG5-iT ist optimal für das doppelte Abbinden von Wurstprodukten im Kaliberbereich von 28 – 80 mm mit Kreuzknoten ausgelegt. Durch das leichte „Überfüllen“ entstehen schöne, pralle Produkte mit Biss. 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 Regensburger, die russische Sardelki, die tschechische Špekáčky oder Chorizo.

Hohe Leistung und Kostensenkung durch Darmersparnis

Die Abbindemaschine IG5-iT liefert eine hohe, effektive Produktionsleistung von bis zu 180 Bindungen pro Minute, nachweislich protokolliert durch den Produktivitätszähler. Ein schwenkbares Füllrohr erleichtert das Aufziehen der Därme ebenso wie ein optional einsetzbares Darmaufziehgerät und ein optimal zugänglicher Darmbehälter. Die großen Inotec-Fadenrollen reduzieren Wechselvorgänge auf ein Minimum. Die exzellente Gewichtsgenauigkeit pro Portion und enge Produktabstände mit bis zu 40% Darmersparnis im Vergleich zu Clips reduzieren Produktionskosten deutlich.

Einfache Bedienung und optimale Hygiene

Die IG5-iT lässt sich einfach bedienen und über die Touch-Steuerung intuitiv steuern. Produktwechsel mit veränderten Kaliber-, Abstands- und Abbindeparametern erfolgen werkzeuglos. Bei fehlendem Faden bzw. Darm schaltet die Maschine automatisch ab und Fehlproduktionen werden verhindert. Druckvolles Abbinden verhindert Füllgutreste in der Bindestelle und garantiert damit ebenso wie die CE-konforme Edelstahlausführung eine hygienisch einwandfreie Produktion.



GRUNDAUSSTATTUNG:

- Schlaufeneinheit
- Schneideinheit (2 – 60 mm)

ZUBEHÖR:

- Verschiedenes Zubehör für spezielle Produkte

OPTIONEN:

- Schlaufengenerator
- Darmaufzieheinheit
- Darmenderkennung mit automatischer Abschaltung
- Füllrohre / Darmbremsen 18, 20, 22, 24, 28, 36 mm
- Pneumatische Darmbremsen

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsausprägung
Produktkaliber	28 – 80 mm
Hüllen	Natur-, Collagen-, Kunstdarm
Abbindeleistung	bis zu 180 Bindungen/min. ohne Zwischenabstände bis zu 100 Bindungen/min. mit Zwischenabständen
Vereinzelung/Schneideinheit	2 – 60 mm
Spannung	400 V / 50 Hz
Druckluft	300 Liter / min. 6 bar
Gewicht	460 kg
Maschinenlänge	1.700 mm
Maschinenbreite	760 mm
Maschinenhöhe	1.600 mm