



ENTCLIPPER INOTEC EC02

ENTCLIPPER FÜR DAS AUTOMATISCHE
ENTFERNEN VON METALLCLIPS
AN WURSTPRODUKTEN



Wurstprodukte, Tiernahrung

Der Handtmann Entclipper Inotec EC02 ist für das automatische Trennen und gleichzeitige Entfernen von Metallclips an Wurstprodukten geeignet. Auf industriellem Leistungsniveau werden Einzel- oder Doppelclips sicher von Stangenware entfernt. Die optionale Einbindung in automatisierte Zuführ- und Verpackungslinien erfüllt die hohen Anforderungen des Lebensmittelhandels an Produktpräsentation, Produktsicherheit und Hygiene

IHRE VORTEILE

- Höchste Produktsicherheit durch zuverlässiges Entclippen von Einzel- oder Doppel-Metallclips dank automatischem, präzisen Trennvorgang
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch industrielles Leistungsniveau und schnelle Produktwechsel
- Optimal für Stangenware in einem breiten Kaliber- und Längenbereich durch wechselbare Entclipwerkzeuge und einfache Anpassung an Clipformate
- Lückenloser Automatisierungsprozess möglich durch optionale Einbindung in Gesamtprozess mit Zuführ- und Verpackungslinien
- Kompaktes, hygienisches Design für optimale Prozesshygiene bei minimalem Platzbedarf

AUTOMATISCHE ENTFERNUNG VON METALLCLIPS AN WURSTPRODUKTEN

Sicheres Entclippen durch präzises Trennen

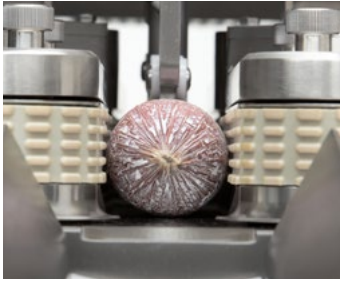
Produktsicherheit ist eine der kritischen Herausforderungen in der Lebensmittelverarbeitung. Der Handtmann Entclipper Inotec EC02 erfüllt diese Anforderung optimal durch das sichere Entfernen von Metallclips durch einen präzisen Trennvorgang. Zuverlässig werden Einzel- oder Doppelclips von Stangenware, wie Salami oder Kochsalami, abgeschnitten. Je nach Auswahl der Topplatten kann in 3 verschiedenen Kaliberbereichen mit unterschiedlichen Produktlängen ab 130 mm entclipt werden.

Optimal für die industrielle Hochleistungsproduktion

Mit einer Kapazität von bis zu 50 Entclipvorgängen pro Minute bringt der Inotec EC02 kontinuierlich Höchstleistung im industriellen Einsatz. Die Transportgeschwindigkeit ist flexibel in 7 Stufen einstellbar und so optimal auf den Produktionsfluss einzustellen. Schnelle Produktwechsel erhöhen die Effizienz zusätzlich, da die wechselbaren Entclipwerkzeuge einfach und schnell an das jeweilige Clipformat angepasst werden können.

Beste Produktpräsentation durch automatischen Prozess

Das automatische Entclippen mit dem Inotec EC02 reduziert manuellen Eingriff und sorgt somit für einen hygienischen und produktschonenden Prozess. Die Produktstangen werden automatisch in das Bandsystem des Entclippers gefahren, wo dank intelligenter Laserlichtschranke die Entclipwerkzeuge den Clip oder Doppelclip pneumatisch ausschneiden. Der optionale Einsatz einer Beschickungsplattform zum Auflegen der Wurstkette vor dem Entclipper sichert zusätzlich eine erstklassige Produktpräsentation. Auch Hängeschlaufen können automatisch entfernt werden.



OPTIONEN:

- Topplattensatz Standard: 36 - 82 mm / Produktlänge ab 130 mm
- Topplattensatz Spezial: 28 - 74 mm / Produktlänge ab 180 mm
- Topplattensatz Salami: 48 - 94mm / Produktlänge ab 150 mm

ZUBEHÖR:

- Aufgabetisch zur automatischen Zuführung der Produkte
- Aufgabetisch mit pneumatischem Messer zum Abschneiden der Aufhängeschlaufen
- Entclipwerkzeuge

PRODUKTBEISPIELE:

- Wurstprodukte
- Fleischersatz-Wurstprodukte
- Tiernahrung



TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Produktparameter
Entclipleistung	bis 50 pro Minute
Entclipbereich	36 - 94 mm
Produktlänge	ab 130 mm
Spannung	2 kW
Druckluft	6 bar / 50 l/min
Fördergeschwindigkeit	flexibel in 7 Stufen einstellbar
Maschinenlänge	2686 mm
Maschinenbreite	786 mm
Maschinenhöhe	1919 mm