



WURSTTRENNMASCHINE INOTEC WT97-IT

FÜR DIE SCHNELLE UND AUTOMATISIERTE
VEREINZELUNG GEBOGENER WURSTPRODUKTE
AUF INDUSTRIELLEM NIVEAU



Wurstprodukte, Fleischersatz-Wurstprodukte, Tiernahrung

Die Wursttrennmachine Inotec WT97-iT von Handtmann ist optimal für die präzise, schnelle und automatisierte Vereinzelung gebogener Wursttypen in Kunst-, Collagen- oder Naturdarm geeignet. Die einzigartige Zu- und Abführung ist speziell auf gebogene Wurstsorten ausgelegt und garantiert höchste Schonung gebogener Würste. Die patentierte Sensor-Technologie gewährleistet dabei eine zuverlässige Erkennung der Abdrehtstelle und sorgt für eine exakte Vereinzelung der gekrümmten Produkte in Hochleistung.

IHRE VORTEILE

- Spezielle und einzigartige Trenntechnologie für gebogene Ware in Natur-, Collagen- und Kunstdarm
- Präzise und sichere Trennung der gekrümmten Würste dank patentierter Sensor-Technologie zur automatisierten Abdrehtstellen-Erkennung
- Einzigartige Zu- und Abführung für gebogene Wurstsorten sorgt für höchste Produktschonung
- Industrielle Hochleistung durch kontinuierlichen Trennprozess mit bis zu 1.800 Schnitten pro Minute
- Großer Anwendungsbereich durch flexible, automatische Kalibereinstellung
- Optimale Prozesshygiene durch Hygenic Design

LEISTUNGSSTARKE SPEZIALMASCHINE FÜR GEBOGENE WARE

Einzigartige Trenntechnologie für gebogene Ware

Die Inotec WT97-iT verarbeitet speziell gekrümmte Wurstprodukte im Natur-, Collagen- und Kunstdarm und deckt dabei einen Kaliberbereich von 14-44 mm ab. Die Anpassung der Zu- und Abfuhrbänder an das jeweilige Kaliber erfolgt dabei bequem über die digitale Touch-Steuerung. Mit ihrer Spezialisierung für gebogene Ware bei gleichzeitiger Flexibilität für alle Darmsorten ist die Inotec WT97-iT einzigartig am Markt.

Exzellente Schnittpräzision durch patentierte Trenntechnik

Die Handtmann Wursttrenntechnik steht für eine exzellent präzise Schnittqualität unterschiedlichster Wurstprodukte, auch bei gebogener Ware. Herzstück ist die patentierte Doppel-Sensor-Technologie, die eine automatisierte und zuverlässige Erkennung der Abdrehtstelle gewährleistet und für einen präzisen Schnittpunkt des dreischneidigen Sichelmessers sorgt. Der Schnittpunkt und die automatische Schnittpunkterkennung können an der benutzerfreundlichen Touch-Steuerung flexibel an das Produkt angepasst werden.

Industrielles Hochleistungstrennen gekrümmter Wurstprodukte

Die Inotec WT97-iT setzt mit bis zu 1.800 Schnitten pro Minute auch bei gebogenen Wurstprodukten den Maßstab in puncto Schnittleistung und ist damit ideal für den industriellen Einsatz. Diese hohe Leistung ist abhängig von der Produktqualität und wird durch die vollautomatische Schnittpositionierung der patentierten Sensor-Technologie erreicht, die nicht nur präzises, sondern auch schnelles Wursttrennen ermöglicht. Das mit Servo-Motor angetriebene dreischneidige Sichelmesser sorgt für eine besonders schnelle Schnittabfolge und einen kontinuierlichen Produktionsprozess.



ZUBEHÖR:

- UV-Licht für Transportbänder
- Hammermesser zum Entfernen von Clips
- Erkennen und Filtern von Sattelstellen
- Erkennen und Filtern von Wurstlängen

OPTIONEN:

- Wählbare Auslaufoptionen:
Abfuhrband, Abfuhrband aus Rundriemen, spezielle Rutsche
- Fernwartung zur Einrichtung und Kommunikation der Maschine mit Inotec

PRODUKTBEISPIELE:

- Wurstprodukte
- Fleischersatz-Wurstprodukte
- Tiernahrung

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsausprägung
Trennleistung	bis 1.800 Schnitte pro Minute
Kaliberbereich	14 mm - 44 mm
Transportbandgeschwindigkeit	0,1 bis 1,4 m/s
Spannung	1,8 kW
Maschinenlänge	1760 mm
Maschinenbreite	913 mm
Maschinenhöhe	1737 mm