



SEPARADORA DE EMBUTIDOS INOTEC WT97-IT

PARA LA SEPARACIÓN RÁPIDA Y AUTOMATIZADA
A NIVEL INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE
EMBUTIDO CURVOS



Productos de embutido, productos de embutido de sustituto de carne,
comida para animales

La separadora de embutidos Inotec WT97-iT de Handtmann es ideal para la separación precisa, rápida y automatizada de embutidos curvos en tripa natural, artificial o de colágeno. La extraordinaria alimentación y salida está diseñada especialmente para tipos de embutido curvos y garantiza el máximo cuidado de los productos. La tecnología de sensores patentada reconoce fiablemente el punto de torsionado y permite una separación exacta de los productos curvos con un alto rendimiento.

VENTAJAS PARA USTED

- Tecnología de separación especial y única para productos curvos en tripa natural, artificial y de colágeno
- Separación precisa y segura de salchichas curvas gracias a la tecnología de sensores patentada para la detección automática de los puntos de torsionado
- Alimentación y salida especiales para salchichas curvas garantizan un trato óptimo del producto
- Producción industrial de alto rendimiento mediante un proceso de separación continuo con hasta 1800 cortes por minuto
- Amplio espectro de aplicaciones con ajuste automático y flexible del calibre
- Higiene de proceso óptima gracias a su diseño higiénico

POTENTE MÁQUINA ESPECIAL PARA PRODUCTOS CURVOS

Tecnología de separación única para productos curvos

La Inotec WT97-iT procesa productos de embutido especialmente curvos en tripa natural, artificial y de colágeno, y cubre un amplio rango de calibres de 14 a 44 mm. La adaptación de las cintas de alimentación y salida al respectivo calibre se realiza cómodamente a través de un sistema de control táctil digital. Con su especialización para productos curvos y su flexibilidad para todos los tipos de tripa, la Inotec WT97-iT es una máquina única en el mercado.

Precisión excelente mediante una técnica de separación patentada

La técnica de separación de salchichas de Handtmann es sinónimo de excelencia y precisión en la calidad de corte de los más distintos productos de embutido, también curvos. El corazón de la máquina es la tecnología de doble sensor patentada, que hace posible una detección fiable y automatizada del punto de torsionado y el corte preciso de la cuchilla circular de media luna. El punto de corte y la detección automática del mismo pueden adaptarse flexiblemente al producto a través del intuitivo sistema de control táctil.

Rendimiento industrial en la separación de productos de embutido curvos

Con 1800 cortes por minuto, la Inotec WT97-iT establece nuevos estándares en materia de rendimiento de corte, también en productos de embutido curvos, lo que la hace ideal para su empleo a nivel industrial. Este alto rendimiento depende de la calidad del producto y se logra a través del posicionamiento de corte totalmente automático de la tecnología de sensores patentada, que permite no solo un corte de salchichas preciso sino también rápido. La cuchilla rotativa triple de media luna asegura una secuencia de corte especialmente rápida y un proceso de producción continuo.



ACCESORIOS:

- Luz ultravioleta para cintas transportadoras
- Cuchilla de martillo para la eliminación de clips
- Detección y filtrado de las dobleces cerca de los extremos de la salchicha
- Detección y filtrado de longitudes de salchicha

OPCIONES:

- Opciones de salida seleccionables: cinta de salida, cinta de salida de correas redondas, rampa especial
- Mantenimiento remoto para el ajuste y la comunicación de la máquina con Inotec

EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

- Productos embutidos
- Productos de embutido de sustituto de carne
- Comida para animales

DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Características funcionales
Rendimiento de separación	Hasta 1800 cortes por minuto
Rango de calibres	14 mm a 44 mm
Velocidad de la cinta transportadora	0,1 hasta 1,4 m/s
Tensión	1,8 kW
Longitud de la máquina	1760 mm
Anchura de la máquina	913 mm
Altura de la máquina	1737 mm