



WURSTTRENNMASCHINE INOTEC WT99-IT

*DIE PRÄZISE, SCHNELLE UND AUTOMATISIERTE
VEREINZELUNG VIELFÄLTIGER WURSTSORTEN
AUF INDUSTRIELLEM NIVEAU*



Wurstprodukte, Fleischersatz-Wurstprodukte, Tiernahrung

Die Wursttrennmachine Inotec WT99-iT von Handtmann ist optimal für die präzise, schnelle und automatisierte Vereinzelung vielfältiger Wursttypen in Kunst-, Collagen- oder Naturdarm geeignet. Die patentierte Doppel-Sensor-Technologie gewährleistet dabei eine zuverlässige Erkennung der Abdrehsstelle und sorgt für eine exakte Vereinzelung in Hochleistung. Sogar besonders kurze Würstchen ab 24 mm können dank dieser Technik präzise getrennt werden. Ob Klein- oder Großkaliber - die Flexibilität der Handtmann Wursttrennmachines ist einzigartig.

IHRE VORTEILE

- Präzise und sichere Trennung der Würste dank patentierter Doppel-Sensor-Technologie zur automatisierten Abdrehsstellen-Erkennung
- Großer Anwendungsbereich durch flexible Kalibereinstellung und Trennen bereits ab einer Wurstlänge von 24 mm
- Industrielle Hochleistung durch kontinuierlichen Trennprozess mit bis zu 1.800 Schnitten pro Minute
- Geeignet für alle Wurstsorten in Natur-, Collagen- und Kunst Darm
- Richtige Trenntechnik für jede Wurstsorte bietet vielfältige Optionen
- Optimale Prozesshygiene durch Hygienic Design

WURSTTRENNEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Exzellente Schnittpräzision durch patentierte Trenntechnik

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

Flexibilität für vielfältige Wurstsorten

Die Inotec WT99-iT-Modelle verarbeiten Würstchen im Natur-, Collagen- und Kunst Darm und decken dabei einen großen Kaliberbereich von 8-105 mm ab. Die Anpassung der Zu- und Abföhrbänder an das jeweilige Kaliber erfolgt dabei bequem über die Touch-Steuerung. Dank der patentierten Doppel-Sensor-Technologie können sogar besonders kurze Würstchen ab 24 mm präzise getrennt werden. Für jede Wurstsorte findet sich aufgrund der vielseitigen optionalen Möglichkeiten die richtige Trenntechnik.

Optimal für die industrielle Hochleistungsproduktion

Die Inotec WT99-iT-Modelle setzen mit bis zu 1.800 Schnitten pro Minute den Maßstab in puncto Schnittleistung und sind damit ideal für den industriellen Einsatz geeignet. Diese hohe Leistung wird durch die vollautomatische Schnittpositionierung der patentierten Doppel-Sensor-Technologie erreicht, die nicht nur präzises, sondern auch schnelles Wursttrennen ermöglicht. Das Servo angetriebene dreischneidige Sichelmesser sorgt für eine besonders schnelle Schnittabfolge und einen kontinuierlichen Produktionsprozess.

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie WT99-iT	Leistungsausprägung
Anwendungsbereich	Standardmodell für universellen Anwendungsbereich
Kaliberverstellung	automatisch
Trennleistung	bis 1.800 Schnitte pro Minute
Topplatten	<p>STD – Kunststoff/V2A max. Transportgeschwindigkeit 1,8 m/s (mit Kühlung 2,1 m/s) Kaliber 8-48 mm / Produktlängen ab 50 mm</p> <p>CO – Kunststoff/V2A max. Transportgeschwindigkeit 1,0 m/s (mit Kühlung 1,2 m/s) Kaliber 8-48 mm / Produktlängen ab 32 mm</p> <p>COX – Kunststoff/V2A max. Transportgeschwindigkeit 0,6 m/s (mit Kühlung 0,8 m/s) Kaliber 8-48 mm / Produktlängen ab 24 mm</p>
Spannung	1,8 kW
L x B x H	1058 x 970 x 1647 mm
Kategorie WT99-iT-SA	Leistungsausprägung
Anwendungsbereich	Speziell für Salamiprodukte
Kaliberverstellung	automatisch
Trennleistung	bis 1.800 Schnitte pro Minute
Topplatten	<p>SA – Kunststoff/V2A max. Transportgeschwindigkeit 1,8 m/s (mit Kühlung 2,1 m/s) Kaliber 15-55 mm / Produktlängen ab 50 mm</p>
Spannung	1,8 kW
L x B x H	1058 x 970 x 1647 mm
Kategorie WT99-iT-B	Leistungsausprägung
Anwendungsbereich	Für großkalibrige Produkte
Kaliberverstellung	automatisch
Trennleistung	bis 400 Schnitte pro Minute
Topplatten	<p>STD – V2A max. Transportgeschwindigkeit 1,2 m/s Kaliber 37-105 mm / Produktlängen ab 150 mm</p>
Spannung	2,9 kW
L x B x H	2148 x 1053 x 1647 mm
Kategorie WT99-iT-M	Leistungsausprägung
Anwendungsbereich	Einstiegsmodell in die Wursttrenntechnik
Kaliberverstellung	manuell
Trennleistung	bis 1.800 Schnitte pro Minute
Topplatten	<p>STD – Kunststoff/V2A max. Transportgeschwindigkeit 1,8 m/s (mit Kühlung 2,1 m/s) Kaliber 8-48 mm / Produktlängen ab 50 mm</p> <p>CO – Kunststoff/V2A max. Transportgeschwindigkeit 1,0 m/s (mit Kühlung 1,2 m/s) Kaliber 8-48 mm / Produktlängen ab 32 mm</p>
Spannung	1,8 kW
L x B x H	1058 x 970 x 1647 mm