



Handtmann Group



## SEPARADORA DE EMBUTIDOS INOTEC WT99-IT

SEPARACIÓN PRECISA, RÁPIDA Y  
AUTOMATIZADA A NIVEL INDUSTRIAL DE  
MÚLTIPLES TIPOS DE EMBUTIDO



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

La separadora de embutidos Inotec WT99-iT de Handtmann es ideal para la separación precisa, rápida y automatizada de múltiples tipos de embutido en tripa natural, artificial o de colágeno. La tecnología de doble sensor patentada reconoce fiablemente el punto de torsionado y permite una separación exacta con un alto rendimiento. Incluso salchichas especialmente cortas a partir de 24 mm pueden separarse con esta técnica de forma precisa. Tanto pequeños como grandes calibres: la flexibilidad de las separadoras de embutidos Handtmann es extraordinaria.

### VENTAJAS PARA USTED

- Separación precisa y segura de los embutidos gracias a la tecnología de doble sensor patentada para la detección automática de los puntos de torsionado
- Amplio espectro de aplicaciones con ajuste flexible del calibre y separación ya a partir de una longitud de salchicha de 24 mm
- Producción industrial de alto rendimiento mediante un proceso de separación continuo con hasta 1800 cortes por minuto
- Perfecto para todos los tipos de embutido en tripa natural, de colágeno y tripa artificial
- Numerosas opciones permiten configurar la tecnología de separación correcta para cada tipo de salchicha
- Higiene de proceso óptima gracias a su diseño higiénico

### SEPARACIÓN DE EMBUTIDOS AL MÁXIMO NIVEL

#### **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. 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.

#### **Flexibilidad para numerosos tipos de embutido**

Los modelos Inotec WT99-iT procesan salchichas en tripa natural, artificial y de colágeno, y cubren un rango de calibres de 8 a 105 mm. La adaptación de las cintas de alimentación y salida al respectivo calibre se realiza cómodamente a través de un sistema de control táctil. La tecnología de doble sensor patentada hace posible incluso la separación precisa de salchichas especialmente cortas a partir de 24 mm. Gracias a las numerosas posibilidades opcionales, podemos ofrecerle la técnica de separación correcta para cualquier tipo de embutido.

#### **Óptima para la producción industrial de alto rendimiento**

Con hasta 1800 cortes por minuto, los modelos Inotec WT99-iT establecen nuevos estándares en materia de rendimiento de corte, lo que los hace ideales para su empleo a nivel industrial. Este alto rendimiento se consigue mediante el posicionamiento de corte totalmente automático de la tecnología de doble sensor patentada, que hace posible la separación rápida y precisa de las salchichas. La cuchilla rotativa triple servoaccionada de media luna asegura una secuencia de corte especialmente rápida y un proceso de producción continuo.

## DATOS TÉCNICOS:

| <b>Categoría WT99-iT</b>    |  | <b>Características funcionales</b>  |
|-----------------------------|--|---|
| Campo de aplicación         |  | Modelo estándar para un espectro de aplicación universal  |
| Regulación de calibre       |  | automático  |
| Rendimiento de separación   |  | Hasta 1800 cortes por minuto  |
| Placas superiores           |  | <p><b>STD - Plástico/V2A</b><br/>Velocidad de transporte máx. de 1,8 m/s (con enfriamiento 2,1 m/s)<br/>Calibre 8 a 48 mm/Longitudes de producto a partir de 50 mm</p> <p><b>CO - Plástico/V2A</b><br/>Velocidad de transporte máx. de 1,0 m/s (con refrigeración de 1,2 m/s)<br/>Calibre 8 a 48 mm/Longitudes de producto a partir de 32 mm</p> <p><b>COX - Plástico/V2A</b><br/>Velocidad de transporte máx. de 0,6 m/s (con refrigeración de 0,8 m/s)<br/>Calibre 8 a 48 mm/Longitudes de producto a partir de 24 mm</p> |
| Tensión                     |  | 1,8 kW  |
| long. x anch. x alt.        |  | 1058 x 970 x 1647 mm  |
| <b>Categoría WT99-iT-SA</b> |  | <b>Características funcionales</b>  |
| Campo de aplicación         |  | Especialmente para los productos de salami  |
| Regulación de calibre       |  | automático  |
| Rendimiento de separación   |  | Hasta 1800 cortes por minuto  |
| Placas superiores           |  | <p><b>SA - Plástico/V2A</b><br/>Velocidad de transporte máx. de 1,8 m/s (con refrigeración de 2,1 m/s)<br/>Calibre 15 a 55 mm/Longitudes de producto a partir de 50 mm</p>  |
| Tensión                     |  | 1,8 kW  |
| long. x anch. x alt.        |  | 1058 x 970 x 1647 mm  |
| <b>Categoría WT99-iT-B</b>  |  | <b>Características funcionales</b>  |
| Campo de aplicación         |  | Para productos de gran calibre  |
| Regulación de calibre       |  | automático  |
| Rendimiento de separación   |  | Hasta 400 cortes por minuto   |
| Placas superiores           |  | <p><b>STD - V2A</b><br/>Velocidad de transporte máx. de 1,2 m/s<br/>Calibre 37 a 105 mm/Longitudes de producto a partir de 150 mm</p>   |
| Tensión                     |  | 2,9 kW  |
| long. x anch. x alt.        |  | 2148 x 1053 x 1647 mm   |
| <b>Categoría WT99-iT-M</b>  |  | <b>Características funcionales</b>  |
| Campo de aplicación         |  | Modelo básico para el acceso a la técnica de separación   |
| Regulación de calibre       |  | Manual  |
| Rendimiento de separación   |  | Hasta 1800 cortes por minuto  |
| Placas superiores           |  | <p><b>STD - Plástico/V2A</b><br/>Velocidad de transporte máx. de 1,8 m/s (con refrigeración de 2,1 m/s)<br/>Calibre 8 a 48 mm/Longitudes de producto a partir de 50 mm</p> <p><b>CO - Plástico/V2A</b><br/>Velocidad de transporte máx. de 1,0 m/s (con refrigeración de 1,2 m/s)<br/>Calibre 8 a 48 mm/Longitudes de producto a partir de 32 mm</p>  |
| Tensión                     |  | 1,8 kW  |
| long. x anch. x alt.        |  | 1058 x 970 x 1647 mm  |