handtmann
Ideas for the future.

Handtmann Group

SÉPARATEUR DE SAUCISSES INOTEC WT99-IT

SPÉCIALEMENT CONÇU POUR LA SÉPARATION PRÉCISE, RAPIDE ET AUTOMATISÉE DE TYPES DE SAUCISSES VARIÉS À UN NIVEAU INDUSTRIEL

Produits de charcuterie, produits de charcuterie de substitution de viande, nourriture pour animaux

Le séparateur de saucisses Inotec WT99-iT de chez Handtmann est idéal pour la séparation précise, rapide et automatisée de types de saucisses variés en boyau artificiel, naturel ou à base de collagène. La technologie de double capteur brevetée garantit une détection fiable du point de fermeture et une séparation précise à haut rendement. Cette technologie permet même de séparer précisément les saucisses particulièrement courtes de plus de 24 mm. Petit ou grand calibre : la souplesse du séparateur de saucisses Handtmann est unique.

LES AVANTAGES POUR VOUS

- Séparation précise et sûre des saucisses grâce à la technologie de double capteur brevetée pour une détection automatisée du point de fermeture
- Large domaine d'application grâce au réglage souple du calibre et à la séparation de saucisses de 24 mm de longueur minimum
- Haute performance industrielle grâce à un processus de séparation en continu avec jusqu'à 1 800 découpes par minute
- Adapté à tous les types de saucisses en boyau naturel, à base de collagène ou artificiel
- Technologie de séparation adaptée à chaque type de saucisse avec diverses options
- Hygiène optimale du processus grâce à la conception hygiénique

SÉPARATION DES SAUCISSES AU PLUS HAUT NIVEAU

Une précision de découpe remarquable grâce à une technologie de séparation brevetée
La technologie de séparation de saucisses Handtmann est synonyme d'une qualité de découpe exceptionnellement précise pour les produits à base de saucisses les plus variés. La technologie de double capteur brevetée, qui constitue la pièce maîtresse du système, permet de garantir une détection automatisée et fiable du point de fermeture et ainsi le point de découpe précis de la lame falciforme à trois tranchants. Le point de découpe et la détection automatique du point de découpe peuvent en outre être facilement adaptés au produit grâce à la commande tactile conviviale.

Souplesse pour divers types de saucisses
Les modèles Inotec WT99-iT traitent les saucisses en artificiel, naturel ou à base de collagène et tout en couvrant une plage de calibres de 8 à 105 mm. L'adaptation des convoyeurs d'alimentation et d'évacuation aux calibres respectifs se fait facilement à l'aide de la commande tactile. La technologie de double capteur brevetée permet même de séparer précisément les saucisses particulièrement courtes de plus de 24 mm. Grâce aux multiples possibilités proposées en option, il existe une technique de séparation adaptée à chaque type de saucisse.

Idéal pour la production industrielle de haute performance
Avec jusqu'à 1800 découpes par minute, les modèles Inotec WT99-iT sont la référence en matière de performance de découpe. Il sont donc parfaitement adaptés à une utilisation industrielle. Ce rendement élevé est obtenu grâce au positionnement de découpe entièrement automatique de la technologie de double capteur brevetée qui permet de séparer les saucisses précisément et rapidement. La lame falciforme à trois tranchants à entraînement servo garantit en outre une séquence de découpe particulièrement rapide et un processus de production en continu.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Categoria WT99-iT	Prestazioni
Domaine d'utilisation	Modèle standard pour une utilisation universelle
Réglage du calibre	automatique
Rendement de séparation	jusqu'à 1 800 découpes par minute
Plaques supérieures	STD - plastique/V2A vitesse de transport max. 1,8 m/s (avec refroidissement 2,1 m/s) Calibre 8 à 48 mm / longueur du produit à partir de 50 mm ***CO - plastique/V2A*** vitesse de transport max. 1,0 m/s (avec refroidissement 1,2 m/s) Calibre 8 à 48 mm / longueur du produit à partir de 32 mm ***COX - plastique/V2A*** vitesse de transport max. 0,6 m/s (avec refroidissement 0,8 m/s) Calibre 8 à 48 mm / longueur du produit à partir de 24 mm
Tension	1,8 kW
(L x l x H)	1 058 x 970 x 1 647 mm

Catégorie WT99-iT-SA	Caractéristiques de performance
Campo di applicazione	Particolarmente per i salumi
Regolazione del calibro	automatica
Prestazioni di separazione	fino a 1.800 tagli/min
Piastre superiori	***SA - plastica/V2A*** Velocità di trasporto max 1,8 m/s (con raffreddamento 2,1 m/s) Calibro 15-55 mm/ Lunghezze del prodotto da 50 mm
Tensione	1,8 kW
L x L x A	1.058 x 970 x 1.647 mm

Catégorie WT99-iT-B	Caractéristiques de performance
Domaine d'utilisation	pour les produits de gros calibre
Réglage du calibre	automatique
Rendement de séparation	jusqu'à 400 découpes par minute
Plaques supérieures	***STD - V2A*** vitesse de transport max. 1,2 m/s Calibre 37 à 105 mm / longueur du produit à partir de 150 mm
Tension	2,9 kW
(L x l x H)	2 148 x 1053 x 1 647 mm

Catégorie WT99-iT-M	Caractéristiques de performance
Domaine d'utilisation	Modèle d'entrée de gamme de la technologie de séparation de saucisses
Réglage du calibre	manuel
Rendement de séparation	jusqu'à 1 800 découpes par minute
Plaques supérieures	STD - plastique/V2A vitesse de transport max. 1,8 m/s (avec refroidissement 2,1 m/s) Calibre 8 à 48 mm / longueur du produit à partir de 50 mm ***CO - plastique/V2A*** vitesse de transport max. 1,0 m/s (avec refroidissement 1,2 m/s) Calibre 8 à 48 mm / longueur du produit à partir de 32 mm
Tension	1,8 kW
(L x l x H)	1 058 x 970 x 1 647 mm

701679 | Sous réserve de modifications techniques