



SEPARADORA DE EMBUTIDOS INOTEC WT99-IT C

SEPARACIÓN PRECISA, RÁPIDA Y
AUTOMATIZADA A NIVEL INDUSTRIAL DE
PRODUCTOS DE EMBUTIDO ATADOS



Productos de embutido, productos de embutido de sustituto de carne,
guarniciones para sopas, comida para animales, dulces

La separadora de embutidos Inotec WT99-iT C de Handtmann es ideal para la separación precisa, rápida y automatizada de productos de embutido atados en tripa natural, artificial o de colágeno. La tecnología de doble sensor patentada reconoce fiablemente el punto de torsionado y garantiza una separación exacta en un rango de calibres de 15 a 56 mm y una longitud de producto a partir de 50 mm. ¡La técnica de separación correcta para cada tipo de embutido!

VENTAJAS PARA USTED

- Separación precisa y segura de salchichas atadas 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 de 15 a 56 mm
- Corte seguro de todos los tipos de hilo usuales en productos de embutido atados
- Higiene de proceso excelente gracias a su diseño higiénico

MÁQUINA VERSÁTIL DE ALTO RENDIMIENTO PARA LA SEPARACIÓN PRECISA DE EMBUTIDOS

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.

Ideal para productos de embutido atados

La Inotec WT99-iT C procesa productos de embutido atados en tripa natural, artificial y de colágeno, y cubre un amplio rango de calibres de 15 a 56 mm. Se utiliza frecuentemente en la producción de especialidades nacionales, como el sucuk turco, el chorizo español o productos de salami atados italianos.

Hace posible un corte limpio de todos los hilos de embutido usuales.

Corte limpio de todo tipo de hilos de embutido

La Inotec WT99-iT C corta todos los tipos de hilo de embutido de forma rápida y segura gracias al posicionamiento de corte totalmente automático de su tecnología de doble sensor patentada. La cuchilla rotativa triple de media luna asegura además una secuencia de corte especialmente rápida y un proceso de producción continuo.



DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Características funcionales
Regulación de calibre	Automático
Rendimiento de separación	Hasta 100 cortes por minuto
Placa superior	STD - Plástico/V2A con resorte
Rango de calibres	15 mm a 56 mm
Longitud del producto	A partir de 50 mm
Opción estándar	Unidad de filtrado
Opción especial	Mesa de carga
Opción de software	<ul style="list-style-type: none">■ Detección y filtrado de las dobleces cerca de los extremos de la salchicha■ Detección y filtrado de longitudes de salchicha■ Mantenimiento remoto
Velocidad de la cinta transportadora	0,4 m/s
Tensión	1,8 kW
Longitud de la máquina	1058 mm
Anchura de la máquina	967 mm
Altura de la máquina	1647 mm