



WURSTTRENNMASCHINE INOTEC WT99-IT D

*DAS PRÄZISE UND AUTOMATISIERTE
HERAUSTRENNEN VON ABDREHUNGEN BEI
COCKTAILS AUF INDUSTRIELLEM NIVEAU*



Wurstprodukte, Fleischersatz-Wurstprodukte, Suppeneinlagen,
Tiernahrung, Süßwaren

Die Wursttrennmachine Inotec WT99-iT D von Handtmann ist mit Doppelschneidfunktion optimal zum Heraustrennen von Abdrehungen bei Cocktails geeignet. Die patentierte Doppel-Sensor-Technologie gewährleistet dabei eine zuverlässige Erkennung der Abdrehstelle und sorgt damit zuverlässig für Hochleistung. Sogar besonders kleine Cocktails ab 24 mm und Kaliber 8 mm können dank dieser Technik präzise herausgetrennt werden. Für jede Anwendung die passende Trenntechnik!

IHRE VORTEILE

- Präzises und sicheres Heraustrennen von Abdrehungen in Cocktails dank patentierter Doppel-Sensor-Technologie zur automatisierten Abdrehstellen-Erkennung
- Großer Anwendungsbereich durch flexible Kalibereinstellung und Trennen bereits ab einer Produktlänge von 24 mm
- Industrielle Hochleistung durch kontinuierlichen und zuverlässigen Trennprozess
- Geeignet für Cocktails in Natur-, Collagen- und Kunstdarm
- Optimale Prozesshygiene durch Hygienic Design

EINZIGARTIGE SPEZIALMASCHINE ZUM HERAUSTRENNEN VON STÖRENDENDEN ABDREHSTELLEN

Exzellente Schnittpräzision durch patentierte Trenntechnik

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

Präzises Heraustrennen von Abdrehungen

Die Inotec WT99-iT D deckt bei Cocktails im Natur-, Collagen- und Kunstdarm einen großen Kaliberbereich von 8-48 mm ab. In der Standardvariante CO (Cocktail) ist das Heraustrennen ab einer Produktlänge von 32 mm möglich, in der COX-Variante (Cocktail extra) bereits ab 24 mm. Optimal für Trendprodukte wie beispielsweise Salami-Perlen, Candys und andere Snackprodukte. Die Anpassung der Zu- und Abfuhrbänder an das jeweilige Kaliber erfolgt dabei bequem über die digitale Touch-Steuerung.

Optimal für die industrielle Hochleistungsproduktion

Die Inotec WT99-iT D setzt Maßstäbe in puncto Schnittleistung und ist damit ideal für den industriellen Einsatz. Diese hohe Leistung wird zuverlässig durch die vollautomatische Schnittpositionierung der patentierten Doppel-Sensor-Technologie erreicht, die nicht nur präzises, sondern auch schnelles Heraustrennen der Abdrehungen ermöglicht. Das mit Servo-Motor angetriebene dreischneidige Sichelmesser sorgt für eine besonders schnelle Schnittabfolge und einen kontinuierlichen Produktionsprozess.



TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsdaten
Kaliberverstellung	automatisch
Trennleistung	bis 600 Schnitte pro Minute
Topplatten	<ul style="list-style-type: none"> ■ CO - Kunststoff/V2A max. Transportgeschwindigkeit 0,8 m/s Kaliber 8-48 mm / Produktlängen ab 32 mm ■ COX - Kunststoff/V2A max. Transportgeschwindigkeit 0,6 m/s Kaliber 8-48 mm / Produktlängen ab 24 mm
Standardoption	<ul style="list-style-type: none"> ■ Automatische Abblasevorrichtung ■ Einlaufschutz für kleine Produkte bis Kaliber 25 mm ■ Vorrichtung zum Dehnen der Abdrehstellen ■ Dehnvorrichtung Zubehör - Dehnlippen Kaliber 12-22 mm ■ Dehnvorrichtung Zubehör - Dehnlippen Kaliber 22-40 mm ■ Filtereinheit
Sonderoption	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ausblasevorrichtung Messerkasten ■ Laserlichtschranke ■ Aufgabetisch
Softwareoption	<ul style="list-style-type: none"> ■ Erkennen und Filtern von Sattelstellen ■ Erkennen und Filtern von Wurstlängen ■ Fernwartung
Transportbandgeschwindigkeit	0,6 bis 0,9 m/s
Spannung	1,8 kW
Maschinenlänge	1058 mm
Maschinenbreite	967 mm
Maschinenhöhe	1647 mm