



WURSTTRENNMASCHINE INOTEC WT99-IT TWIN

DIE AUTOMATISIERTE UND PARALLELE 2-SPURIGE
VEREINZELUNG VIELFÄLTIGER WURSTSORTEN
AUF INDUSTRIELLEM HOCHLEISTUNGSNIVEAU



Wurstprodukte, Fleischersatz-Wurstprodukte, Suppeneinlagen,
Tiernahrung, Süßwaren

Mit 2-spurigem, parallelem Trennen ist die Wursttrennmachine Inotec WT99-iT TWIN von Handtmann optimal für industrielle Hochleistungen geeignet. Sie vereinzelt präzise, schnell und automatisiert vielfältige Wursttypen in Kunst-, Collagen- oder Naturdarm. Die patentierte Doppel-Sensor-Technologie gewährleistet dabei eine zuverlässige Erkennung der Abdrehsstelle und sorgt für eine exakte Vereinzlung auf beiden Spuren. Sogar Cocktails ab 32 mm Länge können dank dieser Technik präzise und parallel getrennt werden.

IHRE VORTEILE

- Industrielle Hochleistung durch kontinuierlichen, parallelen und 2-spurigen, Trennprozess mit bis zu 2 x 1.800 Schnitten pro Minute
- Präzise und sichere Trennung der Würstchen dank patentierter Doppel-Sensor-Technologie zur automatisierten Abdrehsstellen-Erkennung
- Großer Anwendungsbereich durch flexible, Kalibereinstellung und Trennen bereits ab einer Wurstlänge von 32 mm
- Geeignet für alle Wurstsorten in Natur-, Collagen- und Kunstdarm
- Optimale Prozesshygiene durch Hygienic Design

ZWEISPURIGE PRODUKTFÜHRUNG MIT ZWEI SCHNEIDEINRICHTUNGEN FÜR GROSSE PRODUKTMENGEN

Exzellente Schnittpräzision auf 2 Spuren 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 Abdrehsstelle auf jeder Spur 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 TWIN verarbeitet Würstchen im Natur-, Collagen- und Kunstdarm und deckt dabei einen Kaliberbereich von 8-32 mm ab. Die Anpassung der Zu- und Abfuhrbänder an das jeweilige Kaliber erfolgt dabei bequem über die digitale Touch-Steuerung. Dank der patentierten Doppel-Sensor-Technologie können sogar Cocktails ab 32 mm Länge präzise und parallel getrennt werden.

Optimal für die industrielle Hochleistungsproduktion

Die Inotec WT99-iT TWIN setzt mit bis zu 1.800 Schnitten pro Minute parallel auf jeder Spur den Maßstab in puncto Schnittleistung. Diese hohe Leistung wird durch die vollautomatische Schnittpositionierung der patentierten Doppel-Sensor-Technologie erreicht, die nicht nur präzises, sondern auch schnelles Wursttrennen ermöglicht. Das mit Servo-Motor angetriebene dreischneidige Sichelmesser sorgt zudem für eine besonders schnelle Schnittabfolge und einen kontinuierlichen Produktionsprozess. Der integrierte Produktivitätsmanager gestattet einen transparenten Blick auf den Trennprozess.



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 Abdrehtellen ■ 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