



## SEPARADORA DE EMBUTIDOS INOTEC WT99-IT TWIN

SEPARACIÓN PARALELA Y AUTOMATIZADA DE DOBLE  
PISTA DE NUMEROSOS TIPOS DE EMBUTIDO A NIVEL  
DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL



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

Con su separación paralela de doble pista, la separadora de embutidos Inotec WT99-iT TWIN de Handtmann es ideal para altas capacidades de producción industrial. Separa de forma precisa, rápida y automatizada numerosos tipos de embutido en tripa natural, artificial o de colágeno. La tecnología de doble sensor patentada reconoce fielmente el punto de torsionado y permite una separación exacta en ambas pistas. Incluso productos de cóctel con una longitud a partir de 32 mm pueden separarse con esta técnica de forma precisa y en paralelo.

### VENTAJAS PARA USTED

- Producción industrial de alto rendimiento mediante un proceso de separación continuo, paralelo y en 2 pistas con hasta 1800 cortes por minuto
- Separación precisa y segura de las salchichas 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 la separación ya a partir de una longitud de salchicha de 32 mm
- Adecuada para todos los tipos de embutido en tripa natural, de colágeno y tripa artificial
- Higiene de proceso óptima gracias a su diseño higiénico

### CONDUCCIÓN DEL PRODUCTO EN DOS PISTAS CON DOS DISPOSITIVOS DE CORTE PARA GRANDES CANTIDADES DE PRODUCTO

#### Precisión excelente en 2 pistas con 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 por cada pista 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

La Inotec WT99-iT TWIN procesa salchichas en tripa natural, artificial y de colágeno, y cubre un rango de calibres de 8 a 32 mm. La adaptación de las cintas de alimentación y salida al respectivo calibre se realiza cómodamente a través de un sistema de control táctil digital. Gracias a la tecnología de doble sensor patentada pueden separarse productos de cóctel a partir de 32 mm de longitud de forma precisa y en paralelo.

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

Con 1800 cortes por minuto en paralelo por cada pista, la Inotec WT99-iT TWIN establece nuevos estándares en materia de rendimiento de corte. 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 de media luna asegura además una secuencia de corte especialmente rápida y un proceso de producción continuo. Con el sistema integrado para la gestión de la productividad se tiene siempre una visión clara del proceso de separación.



## DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Características técnicas
Regulación de calibre	Automático
Rendimiento de separación	Hasta 600 cortes por minuto
Placas superiores	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>CO - Plástico/V2A</b> Velocidad de transporte máx. de 0,8 m/s Calibre 8 a 48 mm/Longitudes de producto a partir de 32 mm</li> <li>■ <b>COX - Plástico/V2A</b> Velocidad de transporte máx. de 0,6 m/s Calibre 8 a 48 mm/Longitudes de producto a partir de 24 mm</li> </ul>
Opción estándar	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dispositivo de soplado automático</li> <li>■ Protección de entrada para productos pequeños hasta un calibre de 25 mm</li> <li>■ Dispositivo para estirar los puntos de torsionado</li> <li>■ Accesorio para el dispositivo de estiramiento - Labios de estiramiento para calibre 12 a 22 mm</li> <li>■ Accesorio para el dispositivo de estiramiento - Labios de estiramiento para calibre 22 a 40 mm</li> <li>■ Unidad de filtrado</li> </ul>
Opción especial	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dispositivo de soplado de caja de cuchillas</li> <li>■ Barrera de luz láser</li> <li>■ Mesa de carga</li> </ul>
Opción de software	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detección y filtrado de las dobleces cerca de los extremos de la salchicha</li> <li>■ Detección y filtrado de longitudes de salchicha</li> <li>■ Mantenimiento remoto</li> </ul>
Velocidad de la cinta transportadora	0,6 hasta 0,9 m/s
Tensión	1,8 kW
Longitud de la máquina	1058 mm
Anchura de la máquina	967 mm
Altura de la máquina	1647 mm