



HANDTMANN INOTEC BC-iT-PROZESSAUTOMAT

ZUM ZERKLEINERN, MISCHEN, ERHITZEN, KÜHLEN
UND EMULGIEREN MIT UND OHNE VAKUUM.



Wurst- und Fleischprodukte, Gemüse- und Obstprodukte, Babynahrung, Molkereiprodukte, Süßwaren, Feinkost, Fisch- und Meeresfrüchteprodukte, Vegane und vegetarische Produkte, Fleischersatzprodukte, Kartoffel- und Gemüseprodukte, Tiernahrung, Non-Food

Mit der universellen Handtmann Inotec BC-iT-Prozesstechnik zum simultanen Vorzerkleinern, Mischen, Kochen, Kühlen, Feinstzerkleinern, Emulgieren und Abpumpen ist die Verarbeitung des gesamten Spektrums an Lebensmitteln von flüssig über pastös bis fest oder stückig möglich. Die kompakte, geschlossene Komplettanlage in unterschiedlichen Baugrößen und Leistungskapazitäten ist optimal für Hochleistungsprozesse zur Verarbeitung diverser Produkte mehr ausgelegt. Alle Bestandteile werden in der Prozesseinheit optimal unter Vakuum homogenisiert, vom Vorzerkleinern und Mischen bis hin zum Kochen bis 99°C und Abpumpen bzw. Dosieren in Verpackungslösungen.

IHRE VORTEILE

- Großer Anwendungsspielraum durch vielfältige Funktionen wie Vorzerkleinern, Mischen, Kochen, Kühlen mit und ohne Vakuum, Feinstzerkleinern, Emulgieren sowie das Abpumpen in Folgeprozesse
- Optimale, konstante Produktqualität durch individuell an das Produkt anpassbare Prozessschritte
- Produktionssicherheit durch Überwachung des Gesamtprozesses mit Hilfe der integrierten Prozessablaufsteuerung sowie Speicherung aller Produkt- und Produktionsparameter
- Leistungsstark konstruiert für Hochleistungsprozesse mit Langlebigkeit
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch kompaktes, geschlossenes All-in-One-System
- Einfache, intuitive Bedienung und bildunterstützte Prozessablaufsteuerung
- Exzellente hygienische Produktionsbedingungen durch geschlossenes System in Hygienic Design

UNIVERSELLER PROZESSAUTOMAT FÜR ZAHLREICHE ANWENDUNGEN

Einer für alles: vom Zerkleinern bis zum Kochen und Kühlen

Ob Schmelzkäse, Pastete, Smoothie, Mandelmilch, Babybrei oder Fleischprodukt: Mit der Möglichkeit, Produkte direkt (Injektion) zu erhitzen oder indirekt (Doppelmantel) zu erwärmen bzw. mit Wasser zu kühlen, ist die Verarbeitung sowohl kalter als auch heißer Produktmassen gegeben. Durch das Vakuumsystem am BC175-iT wird die Entlüftung der Produktmischung ermöglicht. Das Zudosieren von Flüssigkeiten und Trockenstoffen wird über zusätzliche Anschlüsse oder über das Vakuum beim BC175-iT realisiert. Somit ist die Zudosierung von weiteren Zutaten während des Prozesses gewährleistet. Der Anwendungsspielraum ist damit umfassend und universell.

Starke Vorzerkleinerung und optimale Homogenisierung

Der BC-iT-Prozessautomat bietet eine starke Vorzerkleinerung, die auch harte oder stückige Bestandteile verarbeiten kann. Eine optimale Homogenisierung von Zutaten in unterschiedlichsten Konsistenzen wie flüssig, stückig und pulverförmig ist durch die Umpumpfunktion möglich. Während oder nach dem Koch-/Kühlverfahren kann das Produkt wunschgemäß feinstzerkleinert werden. Hierbei erhält man ein emulgiertes, homogenisiertes Produkt, das in Folgeprozessen verarbeitet werden kann. Basis hierfür ist das modular aufgebaute 1- bis 4-stufige-Schneidsystem mit automatischer Schneidsatznachstellung, präziser Positionseinstellung und kontinuierlicher Nachstellung. Ermöglicht wird dies durch das horizontal angeordnete Schneidsystem.



Flexible Prozesse für vielfältige Produkte

Die integrierte Prozesssteuerung kann individuell an eine Vielzahl von Produkten angepasst werden. Die Textur des Produktes kann durch entsprechende Prozessschritte kundenspezifisch gestaltet werden.

Variabel. Kompatibel. Bedienfreundlich.

Die für den industriellen Dauerbetrieb konstruierten Prozessautomaten BC140-iT mit unterschiedlichen Trichtergrößen und BC175-iT sind in entsprechenden Leistungskapazitäten für den Markt verfügbar. Sie sind perfekt als Einzelmaschine aber auch einfach in bestehende Prozessanlagen zu integrieren. Die zentrale Steuerung des Gesamtprozesses wird über die Inotec Prozessablaufsteuerung verwaltet und überwacht.



KONFIGURATIONEN:

- Vakuumsystem zum Mischen unter Vakuum (nur bei BC175-iT-600 möglich)
- Dampfdüsen zur Dampfeinspritzung zum Erwärmen/Kochen
- Doppelmantel zum Erwärmen (bei BC175-iT Standard/bei BC140-iT optional)
- Einspritzsystem für cryogen Gase zur Kühlung
- CIP-Vorbereitung (optional nur bei BC175-iT)
- Hebe- und Kippvorrichtung zur Beschickung
- Wiegezellen zur Überwachung des Beladeprozesses und des Füllstandes

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsausprägung
Leistung (abhängig vom Produkt)	BC175-iT: bis 7.000 kg/h BC140-iT: bis 3.000 kg/h
Trichtergrößen	BC175-iT: 600 Liter BC140-iT: 300 oder 600 Liter
Schneidsatz	1 bis 4-stufig
Lochplatten	BC175-iT: 175 mm BC140-iT: 140 mm
CIP-Vorbereitung	BC175-iT: optional BC140-iT: (nicht möglich)
Kochtemperatur	bis 99°C einstellbar
Steuerung	15,6" Touch-Steuerung
Antriebsleistung	abhängig von Baugröße
Spannung	400 V / 50 Hz (optional 440 V / 60 Hz)
Druckluft	ca. 200 Liter / min. 6 bar
Gewicht	BC175-iT: ca. 3.400 kg BC140-iT: ca. 2.400 kg
Abmessungen	abhängig von Volumen und Ausstattung