



HANDTMANN INOTEC ZERKLEINERER DER IT-GENERATION

ZERKLEINERUNGS- UND FEINSTZERKLEINERUNGSTECHNIK FÜR PRODUKTMASSEN



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

Handtmann Inotec bietet Zerkleinerungstechnik vom Einstiegsmodell für Handwerksbetriebe bis zur industriellen Hochleistungsvariante. Eine konstante und homogene Produktqualität wird durch die kontinuierlich leistungsstarke Zerkleinerung vielfältiger Produktmassen erzielt. Der modulare 1- bis 5-stufige Schneidsystem mit optimaler Einstellung der Schnittposition zerkleinert Produkte jeglicher Viskosität und Temperatur zuverlässig. Es bietet die optimale Anpassung an das jeweilige Produkt mit Feinheitsgradoptimierung bei gleichzeitiger Produktivitätssteigerung. Die Verbindung aus originalen Inotec Schneidsätzen und der variabler Prozessgeschwindigkeit ergibt eine perfekt abgestimmte Zerkleinerungstechnologie für exzellente Ergebnisse.

IHRE VORTEILE

- Optimale Vorzerkleinerung, Feinstzerkleinerung und Homogenisierung vielfältigster Produktmassen mit flexibler Anpassung an Produkt und Leistungsbedarf
- Erstklassige Produktergebnisse durch modular aufgebautes 1- bis 5-stufiges-Schneidsystem mit präziser Positionseinstellung und automatischer Schneidsatznachstellung
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch kontinuierlichen Prozess mit konstanten Ergebnissen durch permanente Überwachung der Schnittposition sowie der Schneidwerkzeuge
- Kostenreduzierung durch hochleistungsfähige und hochwertige Inotec Schneidsätze mit hoher Standzeit und Verschleißkompensation
- Intuitive und sprachneutrale Bedienoberfläche mit Überwachung und Kontrolle des Zerkleinerungsprozesses und der Temperaturführung
- Exzellente hygienische Produktionsbedingungen durch Hygienic Design.

ZERKLEINERUNGSTECHNIK FÜR HÖCHSTE FEINHEIT UND BISS

Passgenau für vielfältige Produkte in Handwerk, Mittelbetrieb und Industrie

Brätmassen, Gemüsepasten, Breie, Marzipan, analoge Käsemischungen, Soßen, Pökellake-Aufbereitungen, Schwarten-/Hautemulsion, Tiernahrung und vieles mehr lassen sich mit der Handtmann Inotec Zerkleinerungstechnik feinstzerkleinern und emulgieren. Das Einstiegsmodell I140 mit 1-stufigem Schneidsatz erfüllt die Anforderungen von Handwerksbetrieben mit seinem Leistungsvolumen optimal. Die beiden Modelle I175-iT und I225-iT sind optimal für Mittelstands- und Industriebetriebe mit einer Produktionsleistung von bis zu 15.000 Litern, abhängig vom Produkt, ausgelegt.

Zerkleinern. Feinstzerkleinern. Emulgieren. Homogenisieren

Basis und Herzstück im Prozess ist das modular aufgebaute 1- bis 5-stufige-Schneidsystem mit automatischer Schneidsatznachstellung, präziser Positionseinstellung und kontinuierlicher Nachstellung. Unterschiedlichste Konsistenzen wie flüssig, pastös, stückig und pulverförmig, aber auch faserige und harte Bestandteile, werden kraftvoll vorzerkleinert, feinstzerkleinert und homogenisiert. Dies wird durch das elektromechanisch gesteuerte Schneidsystem, in Verbindung mit den originalen Inotec Schneidsätzen aus Werkzeugstahl, weicherem Edelstahl oder in Advanced-Technologie mit spezieller Legierung ermöglicht.

Bedienerfreundlich und prozesssicher

Die Inotec Zerkleinerer können sowohl als Einzelmaschine zum Einsatz kommen als auch in bestehende Prozessanlagen integriert werden. Durch die sprachneutrale Bedienoberfläche sind sie einfach zu bedienen. Zerkleinerungsprozess, Produkteinlauf- und Produktauslauf-temperatur werden permanent gemessen, aktiv geregelt und zentral über die Steuerung überwacht. Der IST-Zustand sowie der Zustand der Schneidwerkzeuge werden permanent angezeigt und überwacht. Damit ist ein kontinuierlicher und wirtschaftlicher Prozess mit konstanten und optimalen Ergebnissen gesichert.



KONFIGURATIONEN:

- Kupplung für Fremdpartikelschutz
- Hebe- und Kippvorrichtung zur Beschickung
- Automatisches Auslaufventil (optional)
- INOTEC VarioSpeed (optional)
- Speed-Spin-System (optional)
- Inline-Temperaturführung (abhängig vom Modell)
- Verschiedene Trichtervarianten (abhängig vom Modell)
- Integrationsanpassung für Produktionslinien

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsausprägung
Leistung (abhängig vom Produkt)	
■ I140iT 37 D	1.500 – 3.000 Liter
■ I175iT 75/90/110 D	3.000 – 7.000 Liter
■ I225iT 132/160 D	7.000 – 15.000 Liter
Trichtergrößen:	
■ I140iT 37 D	130 Liter (spezielle Trichterformen und -volumen möglich)
■ I175iT 75/90/110 D	200 Liter (spezielle Trichterformen und -volumen möglich)
■ I225iT 132/160 D	200 Liter (spezielle Trichterformen und -volumen möglich)
Lochplattendurchmesser:	
■ I140iT 37 D	140 mm
■ I175iT 75/90/110 D	175 mm
■ I225iT 132/160 D	225 mm
Schneidsatz	1 bis 4-stufig
Steuerung	10,4“ Touch-Steuerung
Antriebsleistung	37 – 160 kW (abhängig vom Modell)
Spannung	400 V / 50 Hz (optional 440 V / 60 Hz)
Druckluft	100 Liter / min., 6 bar
Gewicht	
■ I140iT 37 D	600 kg
■ I175iT 75/90/110 D	900 kg
■ I225iT 132/160 D	1.300 kg
Abmessungen (LxBxH1xH2):	
■ I140iT 37 D	1620 x 1050 x 820/1420 mm
■ I175iT 75/90/110 D	1920 x 1150 x 860/1480 mm
■ I225iT 132/160 D	2040 x 1330 x 920/1550 mm