



Handtmann Group



HACHEURS HANDTMANN INOTEC DE LA GÉNÉRATION IT

TECHNOLOGIE DE HACHAGE ET DE HACHAGE
FIN POUR LES MASSES DE PRODUITS



Produits à base de saucisses et de viande, produits à base de légumes et de fruits, aliments pour bébé, produits laitiers, confiseries, épicerie fine, produits à base de poisson et de fruits de mer, produits végétariens et végétaliens, produits à base de substituts de viande, produits à base de pommes de terre et de légumes, produits boulangers, nourriture pour animaux, produits non-alimentaires

Handtmann Inotec propose une technologie de hachage allant du modèle d'entrée de gamme pour les entreprises artisanales au modèle industriel hautement performant. Le hachage en continu et performant de masses de produits variées permet d'obtenir une qualité constante et homogène des produits. Le système de découpage modulaire de 1 à 5 niveaux avec réglage optimal de la position de coupe permet de hacher des produits de manière fiable, quelle que soit leur viscosité ou leur température. Il s'adapte idéalement à chaque produit en optimisant le degré de finesse tout en augmentant la productivité. La combinaison des jeux de découpage Inotec d'origine et de la vitesse de processus variable donne vie à une technologie de hachage parfaitement harmonisée et produisant d'excellents résultats.

LES AVANTAGES POUR VOUS

- Pré-hachage, hachage fin et homogénéisation optimums de masses de produits variées avec adaptation souple à produit ainsi qu'au besoin de performance
- Excellents résultats de produits grâce au système de découpage de 1 à 5 niveaux à conception modulaire avec réglage précis de la position et rajustement automatique du jeu de découpage
- Rentabilité élevée grâce à un processus en continu avec des résultats constants obtenus par une surveillance permanente de la position de coupe ainsi que des outils de découpage
- Réduction des coûts grâce aux jeux de découpage Inotec haut de gamme et très performants avec une longue durée de vie et compensation d'usure
- Interface utilisateur intuitive et linguistiquement neutre, avec surveillance et contrôle du processus de hachage et de la régulation de la température
- Conditions de production excellentes et hygiéniques grâce au design hygiénique.

TECHNOLOGIE DE HACHAGE POUR UN MAXIMUM DE FINESSE

Parfaitement adapté aux produits variés de l'artisanat, les entreprises moyennes et industrielles

La technologie de hachage Handtmann Inotec permet de hacher finement et d'émulsionner des chairs à saucisses, pâtes de légumes, bouillies, pâtes d'amandes, mélanges de fromages analogues, sauces, préparations de saumure, émulsions de couenne/peau, aliments pour animaux et bien plus encore. Grâce à son volume, le modèle d'entrée de gamme I140 doté d'un jeu de découpage à 1 niveau répond parfaitement aux exigences des entreprises artisanales. Avec une capacité de production atteignant 15 000 litres selon le produit, les deux modèles I175-iT et I225-iT sont optimisés pour les entreprises moyennes et industrielles.

Hacher. Hacher finement. Émulsionner. Homogénéiser.

Le système de découpage de 1 à 5 niveaux à conception modulaire avec rajustement automatique du jeu de découpage, réglage précis de la position et rajustement en continu constitue la base et la pièce maîtresse du processus. Les textures les plus variées (liquides, pâteuses, avec des morceaux ou pulvérulentes) ainsi que les composants durs et fibreux sont pré-hachés, hachés finement et homogénéisés vigoureusement. Le tout grâce aux jeux de découpage Inotec d'origine en acier à outils, en acier inoxydable plus doux ou à la technologie Advanced avec un alliage spécial, il permet d'atteindre des résultats parfaits et des durées de vie élevées.

Convivialité et fiabilité

Les hacheurs Inotec peuvent être utilisés seuls ou bien être intégrés dans des installations existantes. L'interface utilisateur linguistiquement neutre ils permettent de les commander très facilement. Le procédé de hachage, la température d'entrée et de sortie du produit sont mesurés en permanence, régulés activement et surveillés centralement par la commande. L'état réel ainsi que l'état des outils de découpage sont affichés et surveillés en permanence. Cela permet de garantir un processus économique en continu avec des résultats constants et optimums.



CONFIGURATIONS :

- Accouplement pour la protection contre les corps étrangers
- Dispositif de levage-basculement pour le chargement
- Vanne d'écoulement automatique (en option)
- INOTEC VarioSpeed (en option)
- Système SpeedSpin (en option)
- Régulation en ligne de la température (selon le modèle)
- Différentes variantes de trémie (selon le modèle)
- Adaptation de l'intégration pour des chaînes de production

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Catégorie	Caractéristiques de performance
Performance (en fonction du produit) <ul style="list-style-type: none"> ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D 	<ul style="list-style-type: none"> 1 500 à 3 000 litres 3 000 à 7 000 litres 7 000 à 15 000 litres
Tailles de trémies : <ul style="list-style-type: none"> ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D 	<ul style="list-style-type: none"> 130 litres (formes et volumes de trémie spécifiques possibles) 200 litres (formes et volumes de trémie spécifiques possibles) 200 litres (formes et volumes de trémie spécifiques possibles)
Diamètre des plaques perforées : <ul style="list-style-type: none"> ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D 	<ul style="list-style-type: none"> 140 mm 175 mm 225 mm
Jeu de découpage	1 à 4 niveaux
Commande	Commande tactile de 10,4"
Puissance absorbée	37 à 160 kW (selon le modèle)
Tension	400 V / 50 Hz (440 V / 60 Hz en option)
Air comprimé	100 litres/min, 6 bar
Poids <ul style="list-style-type: none"> ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D 	<ul style="list-style-type: none"> 600 kg 900 kg 1 300 kg
Dimensions (L x l x H1 x H2) : <ul style="list-style-type: none"> ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D 	<ul style="list-style-type: none"> 1 620 x 1 050 x 820/1 420 mm 1 920 x 1 150 x 860/1 480 mm 2 040 x 1 330 x 920/1 550 mm