



TRITURATORE HANDTMANN INOTEC DI GENERAZIONE IT

TECNOLOGIA DI TRITATURA E SMINUZZATURA
FINE PER IMPASTI



Prodotti di wurstel e carne, prodotti a base di verdura e frutta, alimenti per bambini, prodotti lattiero-caseari, dolciumi, specialità gastronomiche, prodotti a base di pesce e frutti di mare, prodotti vegani e vegetariani, prodotti sostituiti della carne, prodotti a base di patate e di verdure, prodotti da forno, cibo per animali, Non-Food

Handtmann Inotec offre la tecnologia di tritatura dal modello base per le imprese artigiane fino alla variante industriale ad alte prestazioni. Si ottiene una qualità costante e omogenea del prodotto attraverso una tritatura continua e potente di impasti diversi. Il sistema di taglio modulare da 1 a 5 stadi con una regolazione ottimale della posizione di taglio trita in modo affidabile prodotti aventi qualsiasi viscosità e temperatura. Offre un adattamento ottimale al rispettivo prodotto con ottimizzazione della finezza e un contemporaneo aumento della produttività. La combinazione dei set di taglio originali Inotec e la velocità di processo variabile dà vita a una tecnologia di tritatura perfettamente adattata per risultati eccellenti.

I VOSTRI VANTAGGI

- Pretritatura ottimale, sminuzzatura fine e omogeneizzazione dei più svariati impasti con adattamento flessibile ai requisiti di prodotto e di prestazione
- Risultati di prima classe per i prodotti grazie al sistema di taglio modulare da 1 a 5 stadi con regolazione precisa della posizione e regolazione automatica del set di taglio
- Economicità elevata grazie a un processo continuo con risultati costanti grazie al monitoraggio permanente della posizione di taglio e degli utensili da taglio
- Riduzione dei costi grazie ai set da taglio Inotec a prestazioni elevate e di qualità elevata, con lunga durata e compensazione dell'usura
- Interfaccia utente intuitiva e neutra dal punto di vista della lingua, con monitoraggio e controllo del processo di tritatura e controllo della temperatura
- Eccellenti condizioni igieniche di produzione grazie al design igienico.

TECNOLOGIA DI TRITATURA PER LA MASSIMA FINEZZA E CONSISTENZA

Un adattamento perfetto per una vasta gamma di prodotti nell'artigianato, nelle piccole e medie imprese e nell'industria

Impasti per insaccati, impasti vegetali, pappette, marzapane, miscele di formaggi analoghe, salse, preparati per salamoia, emulsione di cotenna/pelle, cibo per animali e molto altro ancora possono essere sminuzzati finemente ed emulsionati grazie alla tecnologia di tritatura Handtmann Inotec. Il modello base I140 con set di taglio a 1 stadio soddisfa in modo ottimale le esigenze delle imprese artigiane con il suo volume di produzione. I due modelli I175-iT e I225-iT sono progettati in modo ottimale per aziende di medie dimensioni e industrie con una capacità di produzione fino a 15.000 litri, a seconda del prodotto.

Tritare. Sminuzzare finemente. Emulsionare. Omogeneizzare.

La base e il cuore del processo è il sistema di taglio modulare da 1 a 5 stadi con regolazione automatica del set di taglio, impostazione precisa della posizione e regolazione continua. Un'ampia varietà di consistenze quali ingredienti liquidi, pastosi, grumosi e in polvere, così come ingredienti fibrosi e duri, vengono sminuzzati finemente ed omogeneizzati con forza. Ciò è reso possibile dal sistema di taglio controllato elettromeccanicamente, in combinazione con i set di taglio originali Inotec in acciaio per utensili, in acciaio inossidabile più morbido o nella tecnologia Advanced con lega speciale.

Facili da utilizzare e sicuri in termini di processo

I trituratori Inotec possono essere utilizzati come macchine indipendenti o integrati in impianti di processo esistenti. L'interfaccia utente neutra dal punto di vista della lingua li rende molto facili da utilizzare. Il processo di tritatura e la temperatura di entrata e di uscita del prodotto sono misurati costantemente e regolati attivamente nonché monitorati centralmente tramite il comando. Lo stato effettivo così come lo stato degli utensili da taglio sono visualizzati e monitorati costantemente. Ciò assicura un processo continuo ed economico con risultati costanti e ottimali.



CONFIGURAZIONI:

- Accoppiamento per la protezione contro particelle estranee
- Dispositivo di sollevamento e ribaltamento per il caricamento
- Valvola di scarico automatica (opzionale)
- INOTEC VarioSpeed (opzionale)
- Sistema SpeedSpin (opzionale)
- Controllo della temperatura in linea (a seconda del modello)
- Diverse varianti di tramoggia (a seconda del modello)
- Adattamento dell'integrazione per le linee di produzione

DATI TECNICI:

Categoria	Prestazioni
Prestazione (a seconda del prodotto) <ul style="list-style-type: none"> ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D 	1.500 a 3.000 litri 3.000 a 7.000 litri 7.000 a 15.000 litri
Dimensioni tramoggia: <ul style="list-style-type: none"> ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D 	130 litri (sono possibili forme e volumi di tramoggia speciali) 200 litri (sono possibili forme e volumi di tramoggia speciali) 200 litri (sono possibili forme e volumi di tramoggia speciali)
Diametro delle piastre forate: <ul style="list-style-type: none"> ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D 	140 mm 175 mm 225 mm
Set di taglio	1-4 stadi
Comando	Comando a tocco 10,4"
Potenza di azionamento	37-160 kW (a seconda del modello)
Tensione	400 V / 50 Hz (opzionale 440 V / 60 Hz)
Aria compressa	100 litri / min. 6 bar
Peso <ul style="list-style-type: none"> ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D 	600 kg 900 kg 1.300 kg
Dimensioni (LxPxH1xH2): <ul style="list-style-type: none"> ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D 	1620 x 1050 x 820/1420 mm 1920 x 1150 x 860/1480 mm 2040 x 1330 x 920/1550 mm