



## TRITURATORE SOTTOVUOTO HANDTMANN INOTEC I-IT-V

TECNOLOGIA DI TRITATURA COMPRESIVA DI  
DISAREAZIONE DEL PRODOTTO SOTTOVUOTO  
PER LINEE DI PRODUZIONE COMPLETE



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

I tritadori sottovuoto di Handtmann Inotec sono progettati in modo ottimale per l'integrazione in linee di produzione complete di medie dimensioni e industriali. Si ottiene una qualità costante e omogenea del prodotto attraverso una tritatura sottovuoto continua e potente di svariati impasti. Il convogliamento dell'impasto nel set di taglio è controllato da temperatura e pressione e consente di ottenere una tritatura ed un'emulsione ottimali. Grazie al notevole volume della tramoggia, si ottiene un livello di sottovuoto molto elevato, il che a sua volta consente di ottenere un prodotto di qualità elevata e compatto con un contenuto minimo di ossigeno residuo con una colorazione intensa e stabile.

### I VOSTRI VANTAGGI

- Interazione ottimale delle fasi del processo, miscelazione, tritatura, pompaggio ed emulsione di impasti sottovuoto
- 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 processi continui 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

### LA TECNOLOGIA PIÙ AVANZATA PER LA SMINUZZATURA PIÙ FINE

#### Efficace tritatura sottovuoto in soluzioni di linea complete

Con una capacità da 3.000 a 15.000 litri e un volume della tramoggia di 720 litri, i due tritadori sottovuoto Handtmann Inotec I175-iT-V e I225-iT-V sono concepiti specificamente per capacità di produzione medie e industriali. La loro forza risiede soprattutto nella flessibilità nelle linee complete, dato che la loro velocità di processo variabile con l'adattamento ottimale al rispettivo prodotto garantisce risultati eccellenti. Ciò consente un aumento simultaneo della produttività, della qualità del prodotto e dell'economicità in un solo passaggio!

#### Miscelazione e tritatura sottovuoto per prodotti compatti

Il sistema di taglio modulare da 1 a 5 stadi con regolazione automatica del set di taglio, l'impostazione precisa della posizione e la regolazione continua in combinazione con i set di taglio originali Inotec in acciaio per utensili, in acciaio inossidabile più morbido o in tecnologia Advanced con lega speciale, consentono risultati perfetti e lunga durata. Il processo di sottovuoto regolabile e un processo di miscelazione integrato da due alberi a palette intersecanti contribuiscono efficacemente alla disareazione ottimale, anche con impasti estremamente viscosi.

#### Facile da utilizzare e sicuro in termini di processo

L'interfaccia utente neutra dal punto di vista della lingua rende i tritadori sottovuoto molto facili da utilizzare e il processo complessivo può essere monitorato centralmente tramite il comando del flusso di processo. 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 e la posizione 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
- Caricamento attivo (tramite aspirazione sottovuoto) o passivo (tramite pompa esterna)
- Valvola di scarico automatica (opzionale)
- INOTEC VarioSpeed (opzionale)

## DATI TECNICI:

Categoria	Prestazioni
Prestazioni (a seconda del prodotto)	
■ I175iT V	3.000 a 7.000 litri
■ I225-iT-V	7.000 a 15.000 litri
Dimensioni tramoggia:	
■ I175iT V	720 litri
■ I225-iT-V	720 litri
Diametro delle piastre forate:	
■ I175iT V	175 mm
■ I225-iT-V	225 mm
Set di taglio	1-4 stadi
Comando	Comando a tocco 15,6"
Potenza di azionamento	
■ I175iT V	90/110 kW (a seconda della dotazione)
■ I225-iT-V	132/160/200 kW (a seconda della dotazione)
Tensione	400 V / 50 Hz (opzionale 440 V / 60 Hz)
Aria compressa	100 litri / min. 6 bar
Peso	
■ I175iT V	3.000 kg
■ I225-iT-V	3.300 kg
Dimensioni (L x L x A):	
■ I175iT V	2.490/1.550/2.130 mm
■ I225-iT-V	2.740/1.680/2.330 mm