



TRITURADOR HANDTMANN INOTEC DA GERAÇÃO IT

TECNOLOGIA DE TRITURAÇÃO E TRITURAÇÃO
FINA PARA MASSAS DE PRODUTO



Produtos embutidos e produtos de carne, produtos de legumes e frutas, alimentos para bebês, laticínios, doces, produtos finos, produtos de peixe e frutos do mar, produtos veganos e vegetarianos, substitutos de carne, produtos de batatas e legumes, produtos de panificação, alimentos para animais, Non-Food

A Handtmann Inotec oferece uma tecnologia de trituração que vai desde o modelo de entrada para empresas artesanais, chegando à variante de alta capacidade para empresas industriais. A qualidade homogênea e constante do produto é atingida pela trituração com desempenho alto e contínuo para massas de produto muito variadas. O sistema de corte modular em 1 a 5 níveis com ajuste ótimo da posição de corte tritura com confiabilidade produtos de qualquer viscosidade e temperatura. Possibilita a adequação ótima ao respectivo produto, com otimização do grau de trituração fina e simultâneo aumento da produtividade. A combinação de conjuntos de corte originais Inotec e a velocidade de processo variada resulta numa tecnologia de trituração perfeitamente harmonizada para excelentes resultados.

AS SUAS VANTAGENS

- Trituração prévia ótima, trituração fina e homogeneização das mais variadas massas de produto, com ajuste flexível ao produto e à demanda de capacidade
- Resultados de produtos de primeira classe com base no sistema de corte modular em 1 a 5 níveis, com regulagem precisa da posição e reajuste automático do conjunto de corte
- Alta rentabilidade devido ao processo contínuo que permite resultados constantes, graças ao monitoramento permanente da posição de corte e das ferramentas de corte
- Redução de custos com base em conjuntos de corte Inotec de alta capacidade e qualidade, com vida útil prolongada e compensação de desgaste
- Superfície de operação intuitiva e de linguagem neutra, com monitoramento e controle do processo de trituração e controle da temperatura
- Excelentes condições higiênicas de produção com base no design higiênico

TECNOLOGIA DE TRITURAÇÃO PARA MÁXIMA FINURA E CONSISTÊNCIA

Na medida certa para produtos versáteis para empresas artesanais, empresas de médio porte e indústrias

Massas de carne de enchido, pastas de legumes, papas, massapão, misturas de queijos análogas, molhos, preparações de salmoura, emulsões de toucinho/pele, alimentos para animais e muito mais podem ser emulsionados e finamente triturados com a tecnologia de trituração Handtmann Inotec. O modelo de entrada I140 com conjunto de corte em 1 nível, com seu volume de capacidade cumpre de modo ótimo as exigências para empresas artesanais. Os dois modelos I175iIT e I225iIT estão dimensionados para empresas de médio porte e indústrias, com uma capacidade de produção de até 15.000 litros, dependendo do produto.

Trituração. Trituração fina. Emulsificação. Homogeneização.

A base e a essência do processo é o sistema de corte modular em 1 a 5 níveis, com reajuste automático do conjunto de corte, regulagem precisa da posição e reajuste contínuo. As mais variadas consistências, tais como, líquida, pastosa, com pedaços e em pó, mas também componentes fibrosos e duros, podem ser vigorosamente pré-triturados, triturados em grau fino e homogeneizados. Isso é possibilitado pelo sistema de corte com controle eletromecânico em combinação com os conjuntos de corte originais Inotec, fabricados de aço para ferramentas, aço inoxidável mais macio ou na tecnologia avançada com liga especial.

Prático de operar e com segurança de processo

Os trituradores Inotec podem ser utilizados tanto como máquinas individuais como também podem ser integrados em instalações de processamento existentes. A superfície de usuário com linguagem neutra permite a sua operação facilitada. O processo de trituração bem como a temperatura de entrada e saída do produto são medidos de modo permanente e regulados ativamente, sendo monitorados de modo centralizado pelo comando. O status atual e o estado das ferramentas de corte são mostrados e monitorados permanentemente. Com isso, estão assegurados o processo contínuo e rentável e resultados constantes e ótimos.



CONFIGURAÇÕES:

- Acoplamento para proteção contra partículas externas
- Dispositivo de elevação e basculamento para alimentação
- Válvula de descarga automática (opcional)
- INOTEC VarioSpeed (opcional)
- Sistema SpeedSpin (opcional)
- Controle da temperatura em linha (depende do modelo)
- Diversas variantes de tremonha (depende do modelo)
- Adequação da integração para linhas de produção

DADOS TÉCNICOS:

Categoria	Característica de rendimento
Capacidade (depende do produto) <ul style="list-style-type: none">■ I140iT 37 D■ I175iT 75/90/110 D■ I225iT 132/160 D	1.500 a 3.000 litros 3.000 a 7.000 litros 7.000 a 15.000 litros
Tamanhos de tremonhas: <ul style="list-style-type: none">■ I140iT 37 D■ I175iT 75/90/110 D■ I225iT 132/160 D	130 litros (são possíveis formas e volumes especiais de tremonha) 200 litros (são possíveis formas e volumes especiais de tremonha) 200 litros (são possíveis formas e volumes especiais de tremonha)
Diâmetro da chapa perfurada: <ul style="list-style-type: none">■ I140iT 37 D■ I175iT 75/90/110 D■ I225iT 132/160 D	140 mm 175 mm 225 mm
Conjunto de corte	1 a 4 níveis
Comando	Comando tátil de 10,4"
Potência de acionamento	37 a 160 kW (depende do modelo)
Tensão	400 V/50 Hz (opcional 440 V/60 Hz)
Ar comprimido	100 litros/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
Dimensões [C x L x A1/A2]: <ul style="list-style-type: none">■ I140iT 37 D■ I175iT 75/90/110 D■ I225iT 132/160 D	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