



## ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ HANDTMANN INOTEC ПОКОЛЕНИЯ IT

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СТАНДАРТНОГО И  
СВЕРХТОНКОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МАСС  
ПРОДУКТОВ



Колбасные и мясные продукты, продукты из овощей и фруктов, детское питание, молочные продукты, кондитерские изделия, деликатесные продукты, рыбные продукты и морепродукты, вегетарианские и веганские продукты, заменители мяса, картофельные и овощные продукты, хлебобулочные изделия, кормы для животных, непищевые продукты

Handtmann Inotec предлагает различное оборудование для измельчения: от моделей начального уровня для ремесленного производства до промышленных высокопроизводительных вариантов. Постоянно воспроизводимое качество продукции достигается за счет непрерывного высокоэффективного измельчения самых разных масс продуктов. 1–5-ступенчатая система резки модульной конструкции с оптимальной регулировкой позиционирования точки резания надежно измельчает продукты любой вязкости и температуры. Она идеально адаптируется к параметрам любого продукта благодаря оптимизации степени измельчения с одновременным увеличением производительности. Оригинальные режущие комплекты Inotec в сочетании с изменяемой скоростью производственного процесса обеспечивают идеальное согласование технологии измельчения для достижения превосходных результатов.

### ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Оптимальное предварительное измельчение, сверхтонкое измельчение и гомогенизация широкого спектра масс продукции с гибкой адаптацией к свойствам продукта и потребности в производительности
- Первоклассные результаты обработки благодаря 1–5-ступенчатой системе резки модульной конструкции с точным регулированием положения и автоматическим регулированием режущего комплекта
- Высокая экономическая эффективность за счет воспроизводимости результатов производственного процесса, ставших возможными благодаря непрерывному контролю режущих инструментов и позиционирования точки резания
- Сокращение затрат благодаря применению высокопроизводительных и высококачественных режущих комплектов с большим сроком службы и компенсацией износа
- Интуитивно понятный графический интерфейс без надписей с контролем процесса измельчения и температурного регулирования
- Превосходные гигиенические условия производства благодаря гигиеническому дизайну.

### ТЕХНОЛОГИЯ ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И ИДЕАЛЬНЫХ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ ПРОДУКТА

**Идеальная точность для изготовления разнообразных изделий в производственных цехах, на средних предприятиях и промышленном производстве**

Оборудование Handtmann Inotec обеспечивает сверхтонкое измельчение и эмульгирование колбасных фаршей, овощных паст, каш, марципана, аналогичных сырных смесей, соусов, приготовление рассолов, эмульсий из шквары и кожи, кормов для животных и многое другое. Модель начального уровня I140 с одноступенчатым режущим комплектом оптимально отвечает требованиям небольших предприятий, предъявляемым к производительности. Две модели I175-iT и I225-iT оптимально подходят для средних и крупных промышленных предприятий с производительностью до 15 000 литров, в зависимости от продукта.

**Измельчение. Сверхтонкое измельчение. Эмульгирование. Гомогенизация.**

В основе процесса обработки лежит 1–5-ступенчатая система резки модульной конструкции с автоматическим регулированием режущего комплекта, точным регулированием положения и непрерывной дополнительной регулировкой. Продукты различной консистенции — жидкие, пастообразные, кусковые, порошкообразные, в том числе с волокнистыми и твердыми включениями — проходят процесс предварительного измельчения, сверхтонкого измельчения и гомогенизации. Эти характеристики достигаются за счет применения системы резания с электромеханическим управлением в сочетании с оригинальными режущими комплектами Inotec из инструментальной стали, мягкой нержавеющей стали или режущими комплектами Inotec Advanced из специального сплава.

**Удобство в обслуживании и надежность производственного процесса**

Измельчители Inotec применяются в качестве автономных машин и также встраиваются в имеющиеся производственные системы. Управление измельчителей достаточно простое благодаря графическому пользовательскому интерфейсу без надписей. Процесс измельчения и температура продукции на входе и выходе постоянно контролируются и централизованно регулируются системой управления. Фактическое состояние, как и состояние режущих инструментов, непрерывно отслеживается и отображается на индикации. Это позволяет обеспечивать постоянство и рентабельность производственного процесса и воспроизводимые оптимальные результаты.



## КОНФИГУРАЦИЯ:

- Муфта для защиты от посторонних частиц
- Подъемно-опрокидывающее устройство для загрузки
- Автоматический сливной клапан (опционально)
- INOTEC VarioSpeed (опционально)
- Система SpeedSpin (опционально)
- Встроенное температурное регулирование (в зависимости от модели)
- Различные варианты бункера (в зависимости от модели)
- Возможность интеграции в комплексные производственные линии

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Категория	Мощностные характеристики
Производительность (в зависимости от продукта) ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D	1500–3000 литров 3000–7000 литров 7000–15000 литров
Размеры бункера: ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D	130 литров (возможны бункеры специальных форм и объемов) 200 литров (возможны бункеры специальных форм и объемов) 200 литров (возможны бункеры специальных форм и объемов)
Диаметр перфорированных пластин: ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D	140 мм 175 мм 225 мм
Режущий комплект	1-4-ступенчатый
Управление	Сенсорная система управления 10,4"
Мощность привода	37–160 кВт (в зависимости от модели)
Напряжение	400 В / 50 Гц (опция 440 В / 60 Гц)
Сжатый воздух	100 л / мин. 6 бар
Вес ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D	600 кг 900 кг 1 300 кг
Размеры (Д x Ш x В1 x В2): ■ I140iT 37 D ■ I175iT 75/90/110 D ■ I225iT 132/160 D	1620 x 1050 x 820/1420 мм 1920 x 1150 x 860/1480 мм 2040 x 1330 x 920/1550 мм