

TRITURACIÓN
TRITURADORA HANDTMANN INOTEC I-IT

handtmann
Ideas con futuro.



TRITURADORAS HANDTMANN INOTEC DE LA GENERACIÓN IT

TÉCNICA DE TRITURACIÓN Y TRITURACIÓN FINA PARA MASAS DE PRODUCTO



Productos cárnicos y de embutido, productos de verdura y fruta, alimentos para bebés, productos lácteos, dulces, productos selectos, productos de pescado y marisco, productos veganos y vegetarianos, productos sustitutos de la carne, productos de patata y verdura, productos panificados, comida para animales, productos no alimentarios

Handtmann Inotec ofrece una tecnología de trituration adaptada a las necesidades: desde el modelo básico para empresas artesanales hasta la variante de alto rendimiento industrial. La trituration potente y continua de una gran variedad de masas de proceso hace posible una calidad constante y homogénea de los productos. Con un ajuste óptimo de la posición de corte, el sistema de corte modular de 1 a 5 niveles tritura fiablemente productos de cualquier viscosidad y temperatura. Ofrece una adaptación óptima al respectivo producto optimizando el grado de finura y aumentando al mismo tiempo la productividad. Combinando los juegos de corte originales Inotec con una velocidad de proceso variable se consigue una tecnología de trituration perfectamente adaptada para obtener resultados excelentes.

VENTAJAS PARA USTED

- Picado previo óptimo, trituration fina y homogeneización de las más diversas masas de proceso con una adaptación flexible al producto y a las distintas necesidades de rendimiento
- Productos resultantes de primera calidad gracias al sistema de corte modular de 1 a 5 niveles con ajuste preciso de la posición y reajuste automático del juego de corte
- Alta rentabilidad con procesos continuos y resultados constantes gracias a la monitorización permanente de la posición de corte y de las herramientas de corte
- Reducción de costes con juegos de corte Inotec de gran calidad y alto rendimiento con una larga vida útil y compensación del desgaste
- Interfaz de usuario intuitiva e independiente del idioma con monitorización y control de la temperatura y el proceso de trituration
- Excelentes condiciones higiénicas de producción gracias a su diseño higiénico.

TECNOLOGÍA DE TRITURACIÓN PARA UNA MÁXIMA FINURA Y MORDIDA

Máquinas a medida para una gran variedad de productos en producciones pequeñas, medianas e industriales

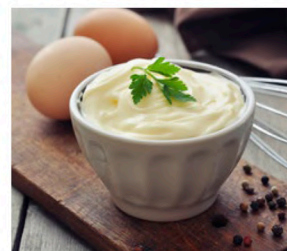
Con la tecnología de trituration Handtmann Inotec pueden triturarse finamente y emulsionar masas picadas, pastas vegetales, papillas, mazapán, mezclas de queso análogas, salsas, preparaciones de salmuera, emulsión de corteza/piel, comida para animales y mucho más. El modelo básico I140 con juego de corte de un nivel cumple los requerimientos del pequeño productor y le ofrece un volumen de producción óptimo. Los modelos I175-iT y I225-iT son perfectos para empresas con producciones medianas e industriales con volúmenes de producción de hasta 15 000 litros (en función del producto).

Trituration. Trituration fina. Emulsificación. Homogeneización.

La base y el núcleo del proceso es el sistema de corte modular de 1 a 5 niveles con reajuste automático del juego de corte, el ajuste preciso de la posición y el reajuste continuo. Productos de las más distintas consistencias, como masas líquidas, pastosas, con trozos, en polvo, así como componentes duros y fibrosos se pican previamente, trituran finamente y homogeneizan. Esto es posible gracias al sistema de corte controlado electromecánicamente en combinación con los juegos de corte originales de Inotec fabricados con acero para herramientas, acero inoxidable más blando o con aleación especial en la tecnología Advanced.

Facilidad de uso y seguridad de proceso

Las trituradoras Inotec pueden utilizarse como máquinas independientes y también integradas en instalaciones de procesamiento ya existentes. Se manejan fácilmente gracias a su interfaz de usuario independiente del idioma. El proceso de trituration y las temperaturas de entrada y salida del producto se miden continuamente, regulan de forma activa y supervisan a través del sistema de control central. El estado real y el estado de las herramientas de corte se indican y monitorizan permanentemente. Esto asegura un proceso continuo y rentable con resultados óptimos constantes.



CONFIGURACIONES:

- Acoplamiento para protección contra partículas extrañas
- Dispositivo de elevación y volcado para la carga
- Válvula de salida automática (opcional)
- INOTEC VarioSpeed (opcional)
- Sistema SpeedSpin (opcional)
- Control en línea de la temperatura (en función del modelo)
- Diferentes variantes de tolva (en función del modelo)
- Adaptación para la integración en líneas de producción

DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Características funcionales
Rendimiento (en función del producto)	
■ I140iT 37 D	1.500 a 3.000 litros
■ I175iT 75/90/110 D	3000 a 7000 litros
■ I225iT 132/160 D	7000 a 15 000 litros
Tamaños de tolva:	
■ I140iT 37 D	130 litros (son posibles formas y volúmenes de tolva especiales)
■ I175iT 75/90/110 D	200 litros (son posibles formas y volúmenes de tolva especiales)
■ I225iT 132/160 D	200 litros (son posibles formas y volúmenes de tolva especiales)
Diámetro de la placa perforada:	
■ I140iT 37 D	140 mm
■ I175iT 75/90/110 D	175 mm
■ I225iT 132/160 D	225 mm
Juego de corte	1 a 4 niveles
Control	Control táctil de 10,4"
Potencia motriz	37 – 160 kW (en función del modelo)
Tensión	400 V / 50 Hz (440 V / 60 Hz opcional)
Aire comprimido	100 litros / mín. 6 bar
Peso	
■ I140iT 37 D	600 kg
■ I175iT 75/90/110 D	900 kg
■ I225iT 132/160 D	1.300 kg
Dimensiones (LxAnxA1xA2):	
■ I140iT 37 D	1620 x 1050 x 820/1420 mm
■ I175iT 75/90/110 D	1920 x 1150 x 860/1480 mm
■ I225iT 132/160 D	2040 x 1330 x 920/1550 mm