



SÉPARATEUR DE SAUCISSES INOTEC WT97-IT

POUR LA SÉPARATION PRÉCISE, RAPIDE ET
AUTOMATISÉE DE PRODUITS INCURVÉS À BASE
DE SAUCISSES À UN NIVEAU INDUSTRIEL



Produits de charcuterie, produits de charcuterie de substitution de viande, nourriture pour animaux

Le séparateur de saucisses Inotec WT97-iT de chez Handtmann est idéal pour la séparation précise, rapide et automatisée de types de saucisses en boyau artificiel, naturel ou à base de collagène. Le système d'alimentation et d'évacuation unique est spécialement conçu pour les types de saucisses incurvées et garantit une préservation maximale des saucisses incurvées. La technologie de capteur brevetée garantit une détection fiable du point de fermeture et une séparation précise des produits incurvés avec un rendement élevé.

LES AVANTAGES POUR VOUS

- Technologie de séparation unique et spéciale pour les produits incurvés en boyau artificiel, naturel ou à base de collagène
- Séparation précise et sûre des saucisses incurvées grâce à la technologie de capteur brevetée pour une détection automatisée du point de fermeture
- Système d'alimentation et d'évacuation unique pour les types de saucisses incurvées offrant une préservation maximale du produit
- Haute performance industrielle grâce à un processus de séparation en continu avec jusqu'à 1 800 découpes par minute
- Large domaine d'application grâce au réglage souple et automatique du calibre
- Hygiène optimale du processus grâce à la conception hygiénique

MACHINE PERFORMANTE SPÉCIALE POUR LES PRODUITS INCURVÉS

Une technologie de séparation unique pour les produits incurvés

Le séparateur de saucisses Inotec WT97-iT traite spécialement les produits à base de saucisses incurvés en boyau artificiel, naturel ou à base de collagène tout en couvrant une plage de calibres de 14 à 44 mm. L'adaptation des convoyeurs d'alimentation et d'évacuation aux calibres respectifs se fait facilement à l'aide de la commande tactile numérique. Grâce à sa spécialisation pour les produits incurvés et sa flexibilité pour tous les types de boyaux, le séparateur de saucisses Inotec WT97-iT est unique sur le marché.

Une précision de découpe remarquable grâce à une technologie de séparation brevetée

La technologie de séparation de saucisses Handtmann est synonyme d'une qualité de découpe exceptionnellement précise pour les produits à base de saucisses les plus variés, même incurvés. La technologie de double capteur brevetée, qui constitue la pièce maîtresse du système, permet de garantir une détection automatisée et fiable du point de fermeture et ainsi le point de découpe précis de la lame falciforme à trois tranchants. Le point de découpe et la détection automatique du point de découpe peuvent être facilement adaptés au produit grâce à la commande tactile conviviale.

Séparation des produits à base de saucisses incurvés à un niveau de performance industriel

Avec jusqu'à 1 800 découpes par minute même pour des produits à base de saucisses incurvés, le séparateur de saucisses Inotec WT97-iT est une référence en matière de performance de découpe. Il est donc parfaitement adapté à une utilisation industrielle. Ce rendement élevé dépend de la qualité des produits et est obtenu grâce au positionnement de découpe entièrement automatique de la technologie de capteur brevetée qui permet de séparer les saucisses précisément et rapidement. Entraînée par un servomoteur, la lame falciforme à trois tranchants garantit une séquence de découpe particulièrement rapide et un processus de production en continu.



ACCESSOIRES :

- Lumière ultraviolette pour bandes convoyeuses
- Couteau de marteau pour enlever les clips
- Détection et filtrage des collerettes
- Détection et filtrage de la longueur des saucisses

OPTIONS :

- Options de sortie au choix :
Convoyeur d'évacuation, convoyeur d'évacuation à courroies circulaires, glissière spéciale
- Télémaintenance pour la mise en place et la communication de la machine avec Inotec

EXEMPLES DE PRODUITS :

- Produits à base de saucisses
- Produits à base de saucisses de substitution de viande
- Nourriture pour animaux

TECHNISCHE DATEN:

Catégorie	Caractéristiques de performance
Rendement de séparation	jusqu'à 1 800 découpes par minute
Plage de calibres	14 mm à 44 mm
Vitesse de la bande convoyeuse	0,1 à 1,4 m/s
Tension	1,8 kW
Longueur de la machine	1 760 mm
Largeur de la machine	913 mm
Hauteur de la machine	1 737 mm