



ATADORA INOTEC IG5-IT

PARA EL ATADO DOBLE DE PRODUCTOS CON FORMA DE SALCHICHA EN TRIPA NATURAL, ARTIFICIAL Y DE COLÁGENO.



Productos embutidos, salchicha de pescado, productos veganos y vegetarianos, productos sustitutos de la carne, comida para animales

La máquina Handtmann Inotec IG5-iT sirve para el porcionado y el atado doble de productos embutidos en tripa natural, artificial y de colágeno. Los productos se atan de forma fiable y con un alto rendimiento con distancias definibles, creándose salchichas con longitudes y pesos exactos. Opcionalmente, es posible la separación directa de los productos tras el proceso de atado. Los productos satisfacen las megatendencias de los productos «como hechos a mano» y «producidos de forma sostenible», ya que no tienen clips metálicos.

VENTAJAS PARA USTED

- Hasta 180 porciones por minuto con carga de tripa óptima, máximo rendimiento de atado y separación automática opcional de los productos
- Ahorro de costes con pesos exactos de las porciones y ahorro de tripa con distancias muy pequeñas entre las ataduras
- Amplia variedad de productos en tripa natural, artificial y de colágeno, numerosas variantes de atado y libertad de diseño visual con hilos adicionales
- Productos bien rellenos, con mordida y como hechos a mano, con longitud de producto constante tras el proceso de cocción y ahumado gracias al hilo longitudinal
- Proceso de producción continuo seguro gracias a los hilos originales Inotec, con tiempos de cambio muy reducidos
- Perfectas condiciones higiénicas de producción con ataduras limpias y libres de material de embutición
- Facilidad de uso gracias a la carga óptima de tripa y al cambio de producto sin necesidad de herramientas+

MÁXIMO RENDIMIENTO PARA NUMEROSAS VARIANTES DE ATADO

Para productos variados en tripa natural, de colágeno y tripa artificial

La IG5-iT es perfecta para el atado doble fiable con nudo cuadrado de productos embutidos en el rango de calibres de 28 a 80 mm. Con el ligero «sobrellenado» se obtienen productos atractivos, perfectamente rellenos y con mordida. La hendidura creada por el hilo longitudinal genera la clásica característica de calidad «hecho a mano» que promueve las ventas. Numerosas variantes de atado, opcionalmente con o sin lazo de colgado e hilo adicional, ofrecen una gran libertad creativa. Los productos típicos son las salchichas Regensburger, las Sardelki rusas, las las Špekáčky checas o los chorizos.

Alto rendimiento y reducción de costes mediante el ahorro de tripa

La atadora IG5-iT proporciona una alta capacidad de producción efectiva de hasta 180 ataduras por minuto, registrado de forma verificable por el contador de productividad. Un tubo de llenado basculable, el cargador de tripa opcional y un depósito de fácil acceso para tripas naturales facilitan la carga de las tripas. Los grandes rollos de hilo de Inotec reducen al mínimo los procesos de cambio. La excelente precisión en el peso por porción y las cortas separaciones de los productos con un ahorro de tripa de hasta el 40 % reducen considerablemente los costes de producción.

Manejo sencillo e higiene óptima

La IG5-iT se maneja fácilmente y se controla de forma intuitiva mediante un control táctil. Los cambios de producto con diferentes parámetros de calibre, distancias y atado se efectúan sin herramientas. La máquina se desconecta automáticamente en caso de que falte hilo o tripa, evitándose así producciones defectuosas. El atado seguro evita que queden restos de producto en el punto de atado y, junto con la versión en acero inoxidable con conformidad CE, garantiza una producción higiénica impecable.



EQUIPAMIENTO BÁSICO:

- Unidad de lazos
- Unidad de corte (2 a 60 mm)

ACCESORIOS:

- Diferentes accesorios para productos especiales

OPCIONES:

- Generador de lazos
- Unidad de carga de tripa
- Detección del extremo de tripa con desconexión automática
- Tubos de llenado / frenos de tripa de 18, 20, 22, 24, 28, 36 mm
- Frenos de tripa neumáticos

DATOS TÉCNICOS:

| Categoría | Características funcionales |
|----------------------------|--|
| Calibres de producto | 28 a 80 mm |
| Envolturas | Tripa natural, artificial y de colágeno |
| Rendimiento de atado | Hasta 180 ataduras/minuto sin distancias intermedias Hasta 100 ataduras/minuto con distancias intermedias |
| Separación/unidad de corte | 2 a 60 mm |
| Tensión | 400 V / 50 Hz |
| Aire comprimido | 300 litros / mín. 6 bar |
| Peso | 460 kg |
| Longitud de la máquina | 1700 mm |
| Anchura de la máquina | 760 mm |
| Altura de la máquina | 1600 mm |