



PROCESADORA AUTOMÁTICA HANDTMANN INOTEC BC-iT

PARA LA TRITURACIÓN, MEZCLADO, CALENTAMIENTO,
ENFRIAMIENTO Y EMULSIFICACIÓN CON Y SIN VACÍO.



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, comida para animales, productos no alimentarios

Con la tecnología de procesamiento universal Handtmann Inotec BC-iT para el picado previo, mezclado, cocción, enfriamiento, trituración fina, emulsificación y bombeo simultáneos es posible el procesamiento de todo tipo de alimentos, desde fluidos a pastosos, firmes o en trozos. El sistema completo compacto y cerrado está disponible en diferentes tamaños y capacidades de rendimiento y es óptimo para procesos de alto rendimiento en el procesamiento de diversos productos. Todos los componentes se homogeneizan de forma óptima bajo vacío en la unidad de proceso: desde el picado previo y el mezclado hasta la cocción a temperaturas de hasta 99 °C y el bombeo o la dosificación en soluciones de envasado.

VENTAJAS PARA USTED

- Amplio espectro de aplicaciones con numerosas funciones, como picado previo, mezclado, cocción, enfriamiento con y sin vacío, trituración fina, emulsificación y bombeo del producto hacia los procesos siguientes
- Productos con una calidad óptima y constante mediante pasos de proceso adaptables individualmente al producto
- Monitorización del proceso completo para una alta seguridad de producción con ayuda del controlador de procesos integrado y memorización de todos los parámetros de producto y de producción
- Gran potencia para procesos de alto rendimiento con una larga vida útil
- Sistema todo en uno compacto y cerrado para una alta rentabilidad
- Manejo sencillo e intuitivo y controlador secuencial de procesos basado en imágenes
- Excelentes condiciones higiénicas de producción gracias al sistema cerrado con diseño higiénico

PROCESADORA AUTOMÁTICA UNIVERSAL PARA NUMEROSAS APLICACIONES

Una para todo: desde trituración hasta cocción y enfriamiento

Ya sea queso fundido, pastas untables, batidos, leche de almendra, papilla de bebé o productos cárnicos: la posibilidad de calentar los productos a muy alta temperatura de forma directa (inyección) o a menores temperaturas de forma indirecta (camisa doble), así como enfriarlos con agua permite procesar tanto masas frías como calientes. Con el sistema de vacío de la BC175-iT es posible extraer el aire de la mezcla de producto. La adición dosificada de líquidos y secantes se realiza mediante conexiones adicionales o a través del vacío en la BC175-iT. Esto permite dosificar otros ingredientes durante el proceso. Todo ello hace que pueda utilizarse de forma universal en un amplio espectro de aplicaciones.

Potente picado previo y homogeneización óptima

La procesadora automática BC-iT ofrece un potente picado previo capaz de procesar también ingredientes duros o con trozos. Con la función de recirculación se consigue una homogeneización óptima de ingredientes de las más diversas consistencias, como líquidos, en trozos y en polvo. El producto puede triturarse finamente como se desee durante o después del proceso de cocción/enfriamiento. Así se obtiene un producto emulsionado y homogeneizado que puede seguir tratándose en procesos posteriores. La base para ello es el sistema de corte modular de 1 a 4 niveles con reajuste automático del juego de corte, el ajuste preciso de la posición y el reajuste continuo. Esto se consigue gracias al sistema de corte de disposición horizontal.



Procesos flexibles para productos variados

El controlador de procesos integrado puede adaptarse individualmente a una gran variedad de productos. La textura del producto puede configurarse como se desee mediante los pasos de proceso correspondientes.

Variable. Compatibles. Fáciles de usar.

La procesadora automática BC140-iT, con diferentes tamaños de tolva, y la BC175-iT han sido diseñadas para un funcionamiento industrial permanente y están disponibles con distintas capacidades de rendimiento. Son perfectas utilizadas como máquinas independientes, pero pueden integrarse también fácilmente en las instalaciones de proceso existentes. El control central del proceso completo se gestiona y supervisa a través del controlador de procesos Inotec.



CONFIGURACIONES:

- Boquillas de inyección de vapor para calentar/cocinar (solo posible en la BC175-iT-600)
- Boquillas de inyección de vapor para calentar/cocinar
- Camisa doble para calentar (estándar en la BC175-iT/opcional en la BC140-iT)
- Sistema de inyección de gases criogénicos para enfriar
- Preparación para limpieza CIP (opcional solo en la BC175-iT)
- Dispositivo de elevación y volcado para la carga
- Células de pesaje para el control del proceso de carga y del nivel de llenado

DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Características funcionales
Rendimiento (en función del producto)	BC175-iT: hasta 7000 kg/h BC140-iT: hasta 3000 kg/h
Tamaños de tolva	BC175-iT: 600 litros BC140-iT: 300 o 600 litros
Juego de corte	1 a 4 niveles
Placas perforadas	BC175-iT: 175 mm BC140-iT: 140 mm
Preparación para limpieza CIP	BC175-iT: opcional BC140-iT: (no posible)
Temperatura de cocción	Ajustable hasta 99 °C
Control	Control táctil de 15,6"
Potencia motriz	En función del tamaño
Tensión	400 V / 50 Hz (440 V / 60 Hz opcional)
Aire comprimido	Aprox. 200 litros / mín. 6 bar
Peso	BC175-iT: aprox. 3400 kg BC140-iT: aprox. 2400 kg
Dimensiones	En función del volumen y del equipamiento