



Technologie de coupe
Técnica de corte



WT99-iT/WT97-iT

Coupe saucisses
Separar embutidos



Vitesse de bande jusqu'à 2,1 m/s
Jusqu'à 1800 coupes par minute
*Velocidad de las bandas hasta 2,1 m/s
Hasta 1.800 cortes por minuto*



Facilité de maintenance
Conception pour utilisations industrielles
*Facil manejo, simple mantenimiento
Operación continua en el ambiente industrial*



Design hygiénique et ergonomique avec
accessoires spécifiques par produit
*Diseño higiénico y ergonómico con accesorios
específicas para cada producto*



Avec processeur à haute performance pour la
reconnaissance des torsades et une coupe précise
*Con procesadores de alto rendimiento, para
reconocer la separación y para cortar exacto*



Paramètres du produit, du process et des données
d'opérateur
*Datos de producto, del proceso y del operador
programables*

Performances
Características



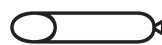
Précision et vitesse *Precisión y velocidad*

- ▶ Les coupe saucisses INOTEC pour la séparation de produits sous boyaux (boyaux naturels, collagéniques ou cellulés) avec torsades ou clippés. Les coupe saucisses INOTEC peuvent séparer, décompter et regrouper de façon précise, efficace et hygiénique
- ▶ La reconnaissance unique des “têtes de cobra” permet un rendement maximal lors de la coupe, pour la coupe de produits avec torsades très courtes, le système d’extension breveté INOTEC assure une coupe parfaite et INOTEC est le seul à proposer des coupe saucisses WT99-iT-D avec un système de coupe pour le retrait complet de la torsade.
- ▶ Les nombreuses fonctions de coupe, de décompte et de portionnement ainsi que les nombreux accessoires de la nouvelle génération de coupe saucisses INOTEC de la série iT sont des éléments essentiels de la fin d’une chaîne de production.

Las máquinas de corte de INOTEC para la separación de productos embutidos en tripa (natural, colágeno o tripa artificial) y porcionados por torsión o por clip. Las cortadoras de INOTEC son ideales para separar, contar y agrupar de una forma eficiente, higiénica y con una altísima precisión.

El único reconocimiento de las “cabezas de cobra” facilita un rendimiento de corte máximo para productos delgados, madurados, para productos con separaciones muy cortas el sistema Twist Extender extiende la separación entre las porciones y asegura así un corte perfecto. E INOTEC es el único fabricante que ofrece la WT99-iT-D, una cortadora especial con una cuchilla diseñada para eliminar la separación entre dos porciones.

Múltiples funciones de corte, de contar y de porcionar como una amplia gama de accesorios adaptados específicamente al producto convierten las cortadoras INOTEC de la nueva serie iT a componentes fiables en el final de la cadena de producción.



Salami, calibres moyens
Salami, calibres medios



Salami, petits calibres tels que sticks et grelots
Salami, calibres finos como palitos o bolitas



Saucisses, calibres moyens, droites ou courbées
Salchichas, calibres grandes, rectas o curvadas



Saucisses, petits calibres, légèrement courbées telles que francfort
Salchichas, calibres finos, ligeramente curvadas como “Vienesas”

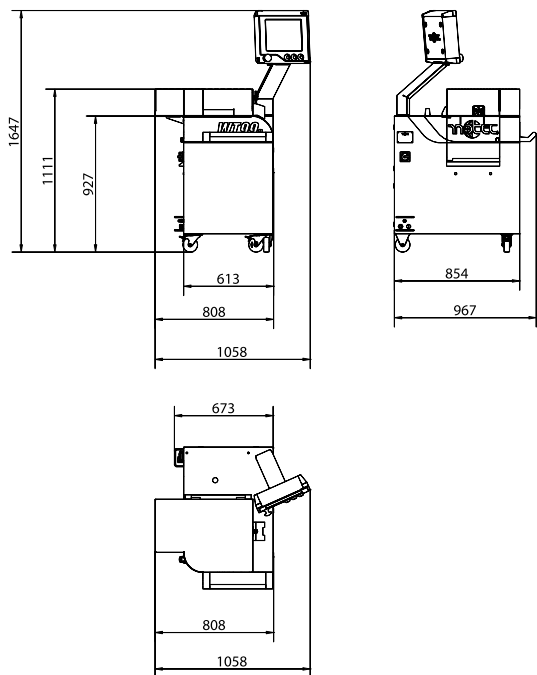
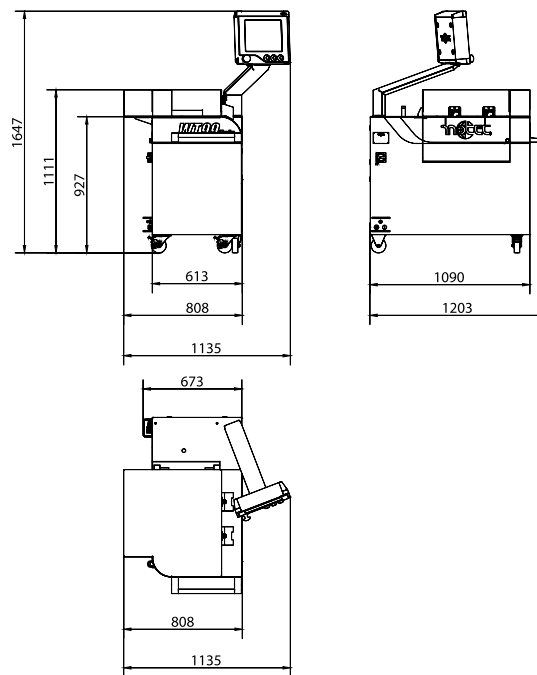
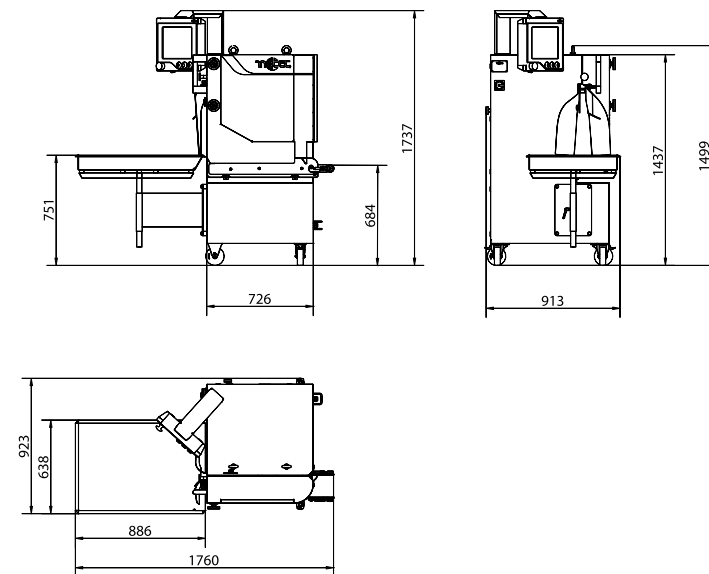


Saucisses, petits calibres, droites telles que hot dog
Salchichas, calibres finos, rectas como “Hot Dogs”



Produits cuits tels que pâtés avec double clip
Productos cocidos, como patés con doble clip

Définition du produit
Definición del producto

WT99-iT / WT99-iT-M / WT99-iT-D

WT99-iT-TWIN

WT97-iT


Données techniques / Datos técnicos	WT99-iT-M	WT99-iT	WT99-iT-D	WT99-iT-TWIN	WT97-iT
Vitesse de bandes / Velocidad de bandas (m/s)	0,1 - 1,4	0,1 - 2,1	0,1 - 1,4	0,1 - 2,1	0,1 - 1,4
Valeurs de branchement / Conexión de potencia máxima (kW)	1.8	1.8	1.8	2.1	1.8
Vitesse max. de coupe (coupe /min) / Max. Capacidad (cortes /min)	1800	1800	650	2 x 1800	1400
Plage de réglage du calibre / Rango ajuste calibre (mm)	8 - 48	8 - 48	8 - 48	8 - 32	14 - 44
Plateaux / Plateaux					
Standard - Longueur de produit / Estándar - Longitud del producto (mm)	> 50	> 50	-	> 50	-
CO - Longueur de produit / Longitud del producto (mm)	> 32	> 32	> 32	> 32	-
COX - Longueur de produit / Longitud del producto (mm)	-	> 22	> 22	-	-
COXX - Longueur de produit / Longitud del producto (mm)	-	> 20	-	-	-
Salami - Longueur de produit / Longitud del producto, Cal. 30 - 60 (mm)	-	> 50	-	-	-

Images et photos similaires, sous réserve de modifications techniques et d'erreurs

Fotos e imágenes son similares, errores y modificaciones técnicas reservados

Les puissances dependent du produit, du boyeau, du operateur et des autres conditions

Las capacidades dependen del producto, de la tripa, del operador y de otras condiciones

Données techniques
Datos técnicos

INOTEC techniques de coupe: „définir et couper exactement au milieu de la torsade“.

Tecnología de corte INOTEC: „reconocer y cortar en el momento correcto, exactamente en el centro de la separación“.



Coupe saucisses WT99-iT-M

Cette machine correspond à l'entrée de gamme des coupe saucisses INOTEC. Cet équipement offre l'excellente précision de coupe INOTEC avec les fonctions de base nécessaires et un réglage manuel du calibre.

Cortadora WT99-iT-M

Con esta máquina se entra en la separación de salchichas con INOTEC. Esta máquina básica ofrece una excelente precisión de corte con las funciones básicas que son necesarias y con un ajuste manual del calibre.



Coupe saucisses WT99-iT / WT99-iT-D

Cet équipement intègre toutes les performances exclusives d'INOTEC. Avec toutes les possibilités et fonctions de coupe, de décompte et de séparation. Disponible également comme machine spécifique pour le retrait complet de la torsade.

Cortadora WT99-iT / WT99-iT-D

Esta máquina de alta capacidad integra todas las prestaciones disponibles únicamente con INOTEC. Con todas las posibilidades de cortar, contar y porcionar. Disponible también como máquina especial para eliminar las torsiones.



Coupe saucisses WT99-iT-TWIN

Permet de doubler la capacité du WT99-iT. Un seul entraînement pour les deux pistes de coupe avec deux couteaux indépendants. Un seul opérateur peut quasiment couper une quantité double avec un encombrement légèrement supérieur.

Cortadora WT99-iT-TWIN

Ofrece la doble capacidad de la WT99-iT. Un solo motor para los dos carriles de corte con dos cuchillas independientes. Un operador y poco más de espacio para cortar casi la doble cantidad.



Coupe saucisses WT97-iT

L'équipement unique INOTEC pour couper les produits courbés. Le guidage des produits est adapté aux produits courbés.

Cortadora WT97-iT

La única cortadora especialmente diseñada para cortar productos curvados. Las bandas de transporte por la máquina están adaptadas al producto curvado.

Gamme de machines
Rango de máquinas

INOTEC GmbH, Maschinenentwicklung und Vertrieb

Firmensitz:
Dieselstraße 1
72770 Reutlingen
Telefon 07121 - 585960
Fax 07121 - 585958
Mail inotec@inotecgmbh.de

Niederlassung:
Ründerholz 6-8
33442 Herzebrock-Clarholz
Telefon 05245 - 18665
Fax 05245 - 3083
Mail nord@inotecgmbh.de

INOTEC France

Pôle tertiaire de la licorne
4, rue d'Otterswiller
F-67700 SAVERNE
Téléphone +33 (0) 3 88 02 11 30
Fax +33 (0) 3 88 02 11 31
Mail inotec@inotecsarl.fr