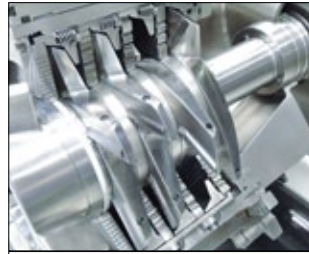


Das Herzstück jedes INOTEC Zerkleinerers ist ein modular aufgebauter vierstufiger Schneidsatz mit automatischer Einstellung und automatischem Verschleißausgleich. Um ein Leistungsspektrum von 1,5 bis 12 t/h abzudecken, sind 3 Baugrößen erhältlich: I 140 – I 175 – I 225. Die Beschickungsseite der Zerkleinerer kann produktspezifisch angepasst werden: Trichter, die unter Schüsselkutter passen – runde Trichter mit Stopfschnecke oder Rührsystemen – Einlaufstutzen mit Drucksteuerung für die Beschickung durch Pumpe mit Einlaufstutzen und Drucksteuerung. INOTEC Vakuumzerkleinerer I 175 / 225 mischen das Produkt vor dem Zerkleinern unter regulierbarem Vakuum. Die Textur des Produktes kann so individuell gestaltet werden. Die Auslauftemperatur des Produktes wird mittels integrierter Drehkolbenpumpe reguliert. Integrierte Prozessautomaten in zwei Baugrößen BC 140 und BC 175 zur Herstellung von Schmelzkäse, Pasteten und Smoothies (Vorzerkleinern – Mischen – Kochen – Vakuum – Produktzirkulation – Feinstzerkleinerung – Abpumpen).

The heart of each INOTEC emulsifier is a modular designed four stage cutting set with automatic adjustment and automatic wear compensation.

3 machine sizes I 140 – I 175 – I 225 are covering capacities between 1,5 and 12 tons per hour. The inlet side of the emulsifiers can be adapted according to the product: hoppers which are fitting under bowl cutters – round hoppers with stuffing screw or agitation systems – inlet connections with pressure control for feeding by pump are available. INOTEC Vacuum Emulsifiers I 175 / 225 are mixing the product before emulsifying under an adjustable vacuum level – thus the texture of the product can be created individually. A new operating system allows to control the outlet temperature by the integrated lobe pump. Integrated processing equipments in two sizes, BC 140 and BC175 for the the production of processed cheese, paté and smoothies (precutting – mixing – cooking – vacuum – recirculation of the product – emulsifying – discharge).



IM

Ineinergreifende, höhenversetzte Paddelwellen, eine Auslaufklappe – der Standard für Vorbrät- und Hackfleischmischungen.

Interleaving paddle shafts on two levels, one outlet flap – the standard for preblends of emulsified products and minced meat.



IMP

Zwei Paddelwellen auf einem Höhenniveau, parallel, eine oder zwei Auslaufklappe(n) oder Entleerung über Bodensitzventile. Für kalte, viskose Produkte erhältlich mit zwei unabhängigen Antrieben und Auslaufklappen.

Two paddle shafts on one level, parallel, one or two outlet flaps or discharge via bottom valves. For cold, viscous products with two independent drives and outlet flaps.



IMS

Zwei parallele Spiralwellen, eine oder zwei Auslaufklappen – für hoch viskose Massen, u.a. auch für die Standardisierung von Käsemassen.

Two parallel spiral shafts, one or two outlet flap(s) – for high viscosity products, also for the standardization of cheese blends.



IMSK

Zwei parallele Schneckenwellen, eine oder zwei Auslaufklappen – für extrem steife Massen und zum Kochen von Schmelzkäsemassen.

Two parallel screw shafts, one or two outlet flaps – for extremely stiff products and for cooking of processed cheese.

**Zerkleinern
Emulsifying**

**Mischen
Mixing**



Schneidetechnik der INOTEC iT-Generati-
on. Präziser, schneller und vielseitiger als
herkömmliche Trennmaschinen – sehen
und zum richtigen Zeitpunkt exakt in
der Mitte der Abdrehsstelle schneiden.
Einfache aber tausendfach bewährte
zuverlässige Sensor- und Servotechnik
zum präzisen Trennen von Wurstketten.
Spezielle Doppelmesser mit Gegenläufer
zum Heraustrennen von Abdrehsstellen.
Hochgeschwindigkeitstrennmaschinen
mit 2 separaten Schneidspuren und
Messer für höchste Schneidleistung mit
einem Bediener. Spezialmaschine für
gebogene Ware, auch zum Entfernen von
Einzelclips.

Große Kaliber schneidet die WT99iT-Big
exakt in der Mitte zwischen zwei Clips
und die Produktportion kann so zum
Verkaufspunkt gehen.

Für abgebundene Ware schneidet die
WT99iT-C zuverlässig an der Trennstelle
und beeinträchtigt dabei nicht den hand-
werklichen Aspekt von Wurst und Faden.
Automatisches Trennen von geclippten
Wurstketten mit Doppel- / Einzelclip
Entfernung, dadurch mehr Produkt-
sicherheit und nachhaltiger, kostengüns-
tigerer Einsatz von Verpackungsfolien.
Automatisierungsmöglichkeit vom Rauch-
stock bis zur Verpackung.

*Cutting technology of the iT generation.
More precision, more speed and more ver-
satility than any other sausage separation
machine – viewing and cutting at the cor-
rect moment exactly in the middle of the
twists.*

*A simple but thousandfold proven and reli-
able sensor / servo technology for a precise
separation of sausage links. Special double
knives with inverse turning element for the
elimination of twists.*

*High speed separators with 2 independent
cutting lanes/knives for highest cutting per-
formance with only one operator. Special
equipment for curved products, also for
separating single clips.*

*Big calibers are cutted exactly in the center
between two clips by the WT99iT-Big and
the product portion can be sold like this.*

*For string tied products the WT99iT-C cuts
in the most reliable way at the separation
and does not affect the traditional aspect
of the sausage and the string.*

*Automatic separation of clipped sausage
chains with double/single clip removal –
product safety and sustainable, cost effi-
cient use of packaging film. Automation
potential from smoke stick to packaging.*

Trennen von Wurstketten und Entfernen von Clips
Separation of sausage links and removal of clips



Hochleistungsabbindemaschinen der neuesten Generation GIROMATIC zum Portionieren von Wurstwaren mit Bindfaden für industriell erzeugte Produkte mit handwerklichem Aussehen.

Zwei Präsentationsformen: Produkte ohne Abstand zueinander und mit definiertem Abstand zwischen den Produkten. Der Bindfaden kann auch für die Hängeschlaufen verwendet werden.

The latest generation of the INOTEC high speed tying machines GIROMATIC for portioning sausage products with thread for industrial produced products with handmade aspect.

Two presentations: Products without distance and with defined distance in between. The thread can also be used for hanging loops.



- **Machbarkeitsstudien mit echtem Produkt bei Maschinen- und Prozesstests**
- *Feasibility studies with real product by testing the equipment on process*
- **Hilfe bei der Auslegung und Planung**
- *Assistance at the conception and planning*
- **Besuch bei Referenzkunden, um Anwendungen und Lösungen unter echten Arbeitsbedingungen zu erfahren**
- *Visit at reference customers to learn about applications and solutions in real operating conditions*



Portionier- und Bindeautomaten
Portioning- and tying-machines

Unser Extra
Our Extra

INOTEC GmbH, Germany

Firmensitz:
Dieselstraße 1
72770 Reutlingen
fon +49 7121-585960
fax +49 7121-585958
inotec@inotecgmbh.de

Niederlassung:
Ründerholz 4
33442 Herzebrock-Clarholz
fon +49 5245-18665
fax +49 5245-3083
nord@inotecgmbh.de

INOTEC France

20, rue d'Otterswiller
F-67700 SAVERNE
tél +33 3 88 02 11 30
fax +33 3 88 02 11 31
inotec@inotecsarl.fr

