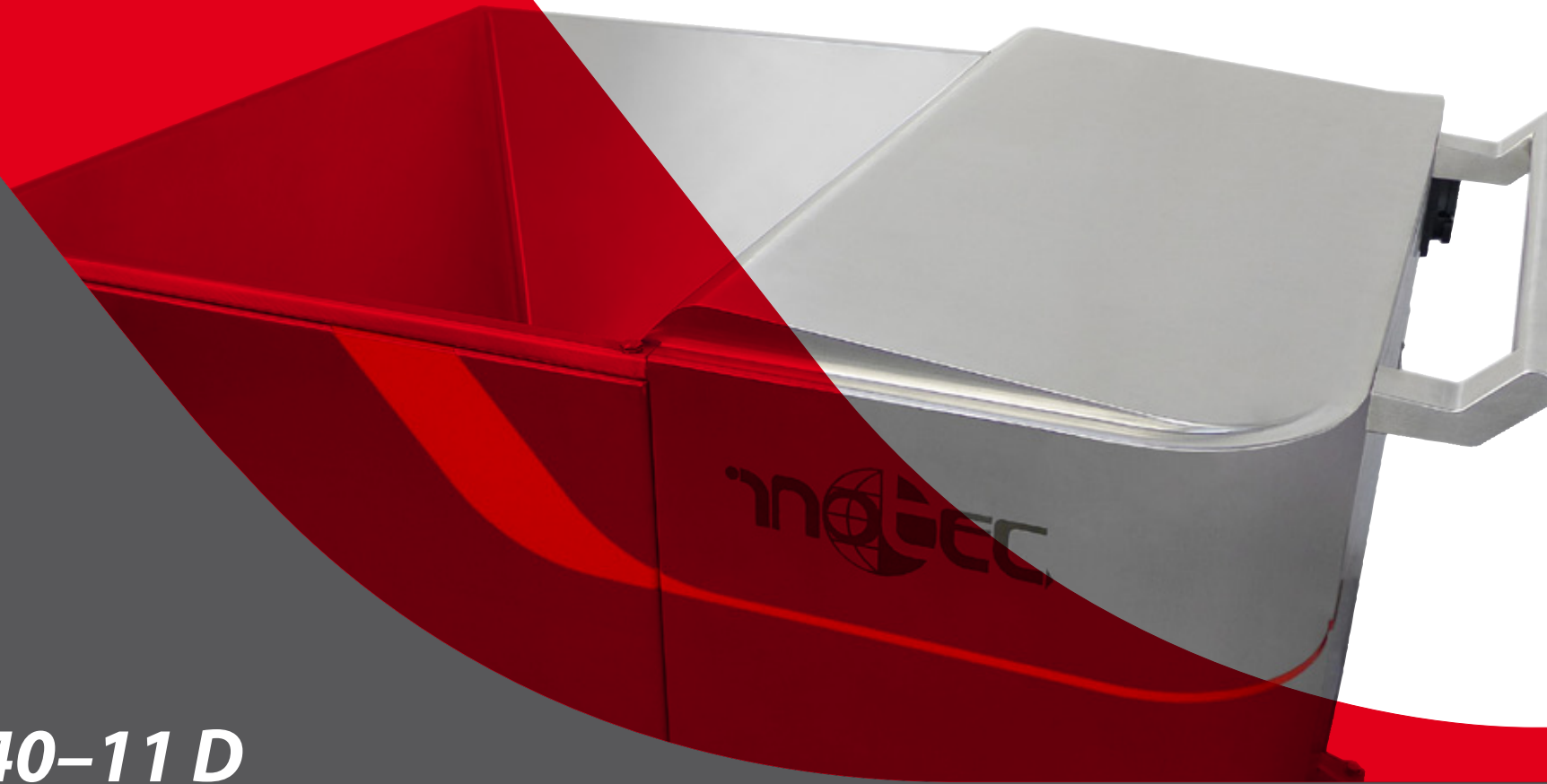




I140 – ручная одноэтапная машина
I140 - manual single stage machine



INOTEC I140-11 D

Начало процесса эмульгирования Inotec
The entry to Inotec Emulsifying Technology



Степень измельчения и эффективность

I140-11 D / I140-11 D-300 U

Идеально подходит для маловязких, жидких продуктов из мяса, рыбы, овощей и фруктов. Эмульсии, кремы, супы и соусы. Одноэтапное устройство для резки (одна панель с отверстием – одна головка ножа, с тремя выступами и вставными ножами). Стандартное регулирование и автоматическое регулирование при монтаже устройства для резки.

Легкое управление (вкл./выкл./аварийный останов) с помощью кнопочного блока управления, свободная фиксация.

Конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали, гигиеническое исполнение со сварным накопителем.

Благодаря круглому коническому накопителю объемом 300 литров и ручной рециркуляции I140-11 D 300 U может использоваться для превращения твердого сырья и порошков в жидкие продукты. Весь процесс смешивания и эмульгирования можно выполнять водной машине.

Fineness and bite

I140-11 D / I140-11 D-300 U

Ideal for low viscosity, liquid products based on meat, fish, vegetables and fruits. Emulsions, creams, soups and sauces.

Single stage cutting set (one hole plate – one knife head, with three wings and insert knives).

Standardized adjustment and automatic adjustment at the mounting of the cutting set.

Easy operation (On/Off/Emergency Stop) by control button unit, free to locate.

Complete stainless steel construction and hygienic execution with welded hopper.

With a round-conical 300 Liter hopper and a manual recirculation the I140-11 D 300 U can be used to mix solid raw material and powders into liquids. The entire mixing and emulsifying process can be realized in one machine.



I 140-11 D



I 140-11 D-300 U

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

