



I140 / I175 / I225-iT

Непревзойденное оборудование для самого тонкого измельчения
The ultimate technology for finest mincing



Непревзойденное оборудование для самого тонкого измельчения

Maximum fineness and bite



Модульный набор ножей 1-5 уровней и система INOTEC Speed Spin
INOTEC VarioSpeed
*Modular cutting set 1 to 5 stages & INOTEC Speed Spin system
INOTEC VarioSpeed*



Диапазон производительности от 1.500 кг/ч до 15.000 кг/ч
Capacity range from 1.500 kg/h to 15.000 kg/h



Удобная в техническом обслуживании. Работа с большой нагрузкой
Service friendly. Heavy duty operation



Возможность перекачки продукта
Ability to pump product



Einfache Integration in bestehende Anlagen
Simple integration in existing line installations



Программируемые параметры
Programmable parameters



Поточный контроль температуры – по заказу: автоматический выпускной клапан, INOTEC VarioSpeed
Inline temperature control – as option: automatic outlet valve, INOTEC VarioSpeed



Регулируемый уровень технологического вакуума в вакуумных эмульсификаторах
Adjustable process vacuum level at vacuum emulsifiers

Эксплуатационные показатели и варианты применения
Performance Features and applications



Технический интеллект и ТОЧНОСТЬ

Модульная система резки INOTEC имеет большой ассортимент аксессуаров для наилучшей обработки продуктов любой вязкости и температуры.

Система резки до 5 уровней с различной скоростью обработки (по заказу INOTEC VarioSpeed) позволяет оптимально приспособиться к продукту, откорректировать уровень тонкости измельчения, продлить экстракцию белков и увеличить объем производства.

Все системы измельчения INOTEC имеют надежный привод в сочетании с программируемым логическим контроллером, который очень аккуратно двигает по радиусу панели с отверстиями в направлении режущих пластин. Максимальная точка резки всегда регулируется автоматически, а высокая точность настроек приводит к постоянному качеству продукции и минимальному износу режущих инструментов.

Понятная, снабженная рисунками и интуитивно управляемая сенсорная панель управления INOTEC Touch iT помогает сделать желаемое изделие. Руководство оператора с фото и картинками для входа в параметры смешивания и чтения сообщений о неполадках. На экране постоянно отображаются текущее положение резки, а также состояние режущих инструментов. Температура на входе и выходе отображается на экране в течение производственного процесса, ее можно регулировать с помощью соответствующих аксессуаров.

Универсальный интуитивный интерфейс «INOTEC Process Sequence Control» (контроль последовательности технологических операций) для ваших индивидуальных процессов.

Усовершенствованные панели с отверстиями и режущие пластины INOTEC прекрасно сочетаются, способствуя длительному сроку службы.

Mechanical intelligence and precision

With the modular designed cutting system INOTEC has an extremely wide range for the best processing of products of any kind of viscosity and temperature.

Cutting systems up to 5-stages together with variable processing speed (INOTEC VarioSpeed as option) allow optimal adaptation to the product, improve the level of fineness, extend the protein extraction and increase the capacity of production.

All INOTEC cutting systems are based on the reliable drive concept in combination with a PLC control which moves extremely accurate the hole plates radially towards the cutting inserts. The optimal cutting point is always adjusted automatically and the high precision of adjustment leads to a constant product quality and a minimum wearing on the cutting tools.

The clear, illustrated and intuitively operated INOTEC Touch iT control leads to the desired product. With photo and image based operator guidance for entering parameters and reading out messages of irregularities. The actual cutting position as well as the status of the cutting tools are shown constantly on the display. Inlet- and outlet temperature are shown during the production on the display and with the corresponding accessories the product outlet temperature is actively regulated.

The INOTEC Process Sequence Control is an universal, intuitive interface for your individual processes.

INOTEC Advanced hole plates and INOTEC knife inserts are matching up in the best way for long life times.

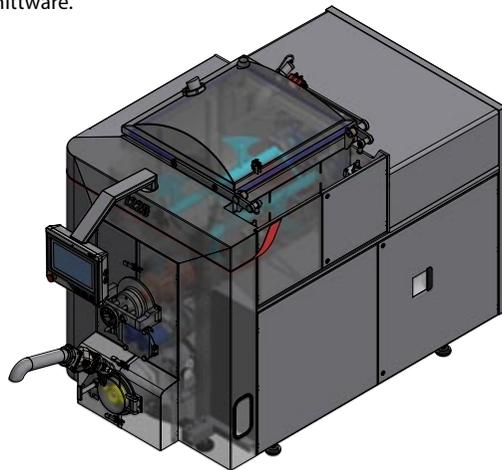
Vakuumzerkleinerer

I175-iT-V 90/110, I225-iT-V 132/160/200

INOTEC Vakuumzerkleinerer kommen in Produktionslinien zum Einsatz. Nach dem Mischvorgang wird das auf ca. 8 – 15 mm zerkleinerte Fleisch mittels einer vorge-schalteten Förderpumpe kontinuierlich in den unter Vakuum stehenden Trichter gepumpt.

Durch die Anordnung von zwei ineinander-greifenden Paddelwellen kann ein sehr hohes Vakuumniveau erreicht werden. Mittels einer horizontalen Förderschnecke in Kombination mit einer temperatur- und druckgesteuerten Drehkolbenpumpe wird das Produkt optimal in den Schneidsatz gefördert und zerkleinert / emulgiert.

Ein hochwertiges, kompaktes Produkt mit minimalem Restsauerstoff und intensiver Farbgebung ist das Ergebnis welches prä-destiniert ist für Aufschnittware.



Vacuum emulsifier

I175-iT-V 90/110, I225-iT-V 132/160/200

INOTEC vacuum emulsifier are used in production lines. After the mixing process the meat, size reduced to 8-15 mm, is fed continuously into the vacuum hopper by means of an external pump.

Two intermeshing paddle shafts in the hopper allow highest vacuum levels. The horizontal feeding screw in combination with a temperature and pressure controlled lobe pump are guaranteeing an optimal supply of the cutting set for finest size reduction and emulsification.

A high value, compact product with a minimum residual oxygen content and an intense colour is the result which is predestined for slicing logs.

Ihr Produkt verdient den richtigen Zerkleinerer

Besondes bei zähen Brätmassen oder anderen nicht selbstfließenden Produkten werden spezielle Trichter mit Zufuhrhilfe oder Inline Maschinen eingesetzt. Hauptanwendungsgebiete sind insbesondere die Tiernahrungs- und Süßwarenindustrie.

Um Prozesse in einer Maschine darstellen zu können, können die Spezialtrichter mit Vorzerkleinerung, vertikaler Rührwelle und Produktzirkulation ausgestattet werden.

Die Reinigung der Maschine erfolgt in der Reinigungsposition, die über das Bedienpult angefahren werden kann. Der Schneidsatz wird dabei auf maximalen Spalt zwischen Lochplatten und Messerköpfen gefahren. Die Maschine kann danach ohne Verschleiß zur Vorreinigung mit Wasser gespült werden. Der Ein- und Ausbau des Schneidsatzes erfolgt in der Serviceposition.

Your product deserves the most suitable emulsifier

For the processing of firm and high viscose products are used special hoppers with forced feeding or inline machines. Mainly in the pet food and confectionery industry.

To realize processes in one single machine the special hopper can also be equipped with pre-cutting device, vertical agitation and product circulation.

The cleaning of the machine is executed in the cleaning position, which can be activated by means of the control panel. The cutting set is therefore driven to the position with maximum gap between hole plates and knife holders.

The machine can be started without wear and prewashed by pumping water through the cutting housing. The installation of the cutting set takes place in the service position.



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

