



Affinement
Emulsificación



I140 / I175 / I225-iT

L'excel·lence technologique pour l'affinement
La última tecnología para un refino máximo



Finesse maximale avec craquant *Máxima finura y mejor mordida*



Jeu de coupe modulaire de 1 à 5 étages & système INOTEC type Speed Spin
INOTEC VarioSpeed
*Juego de corte modular de 1 a 5 etapas & sistema INOTEC Speed Spin
INOTEC VarioSpeed*



Plage de débit de 1.500 kg/h à 15.000 kg/h
Rango de capacidad de 1.500 kg/h hasta 15.000 kg/h



Entretien facilité, utilisation industrielle
Facil mantenimiento, uso continuo industrial



Possibilité de pomper du produit
Capacidad de bombear producto



Intégration facile dans des lignes existantes
Integración facil en instalaciones existentes



Paramètres programmables
Parámetros programables



Contrôle de température en ligne - en option: vanne de sortie automatique,
INOTEC VarioSpeed
*Control de temperatura en linea - opción: válvula automática de salida,
INOTEC VarioSpeed*



Réglage du niveau de vide pour les affineurs sous vide
Vacio de proceso, nivel ajustable en emulsores al vacio



Intelligence mécanique et précision

Grâce au système modulaire du jeu de coupe, l'affineur INOTEC est conçu pour tous les produits quel que soit leur viscosité et leur température.

Le jeu de coupe jusqu'à 5 étages associé à la vitesse variable d'affinage (INOTEC VarioSpeed en option) assurent une adaptation au produit, augmentent la finesse, permettent une meilleure extraction des protéines et améliorent la productivité.

Tous les jeux de coupe INOTEC sont basés sur un concept éprouvé, combinés à une commande par automate qui déplace radialement avec une très grande précision les grilles vers les porte-couteaux. Une qualité de produit constante avec un minimum d'usure des outils de coupe est obtenue par la position de coupe optimale adaptée automatiquement et la précision du réglage.

La commande claire avec symboles et intuitive de l'écran INOTEC Touch iT conduisent au produit souhaité. Avec une commande conçue pour les opérateurs, une introduction intuitive des paramètres et un affichage des messages d'erreur. La position instantanée du jeu de coupe ainsi que son état d'usure sont affichés en continu à l'écran. Les températures d'entrée et de sortie sont mesurées en permanence, affichées à l'écran et modulées par un réglage automatique.

La commande INOTEC Process Sequence Control mémorise vos paramètres spécifiques de process. Les grilles INOTEC Advanced et les lames INOTEC sont adaptées entre elles pour assurer un maximum de longévité.

Inteligencia mecánica y precisión

Con su sistema de corte modular INOTEC es extremadamente variable para elaborar productos de todas viscosidades y temperaturas.

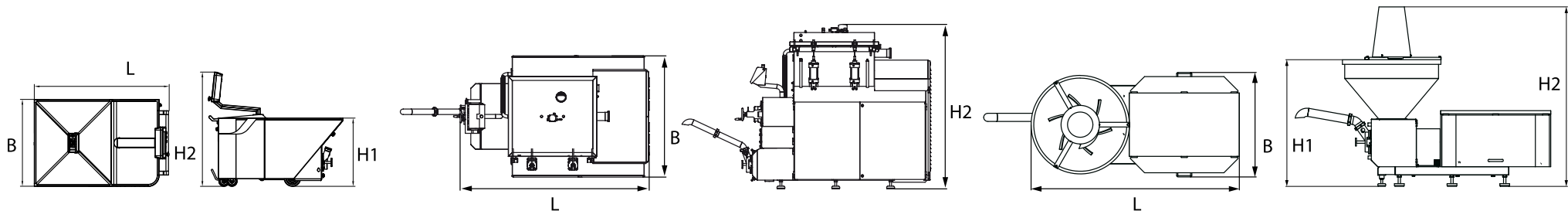
Sistemas de corte hasta 5 etapas relacionado con una velocidad variable de proceso (INOTEC VarioSpeed en opción) permiten una adaptación óptima al producto, mejoran el nivel de finura, aumentan la extracción de proteína y optimizan la capacidad.

El fundamento de todos los sistemas de corte de INOTEC es el concepto motriz fiable junto con un control PLC que mueve las placas perforadas en un movimiento radial de alta precisión hacia las cuchillas intercambiables. De esta forma se ajusta siempre la posición de corte óptima y por la alta exactitud de ajuste se logra una calidad constante en el producto final con un mínimo desgaste en los elementos de corte.

Una pantalla táctil con el control INOTEC Touch iT de operación fácil, ilustrada e intuitiva facilita todos los ajustes para llegar al producto requerido. Con una guía del operador basado en ilustraciones e fotografías para entrar los parámetros y para evaluar mensajes de errores. La posición actual de corte y el estado de las herramientas de corte son mostrados constantemente en la pantalla. Las temperaturas de entrada y de salida son registradas continuamente y mostradas en la pantalla. Con los accesorios correspondientes, la temperatura de salida es regulada de forma activa.

El INOTEC Process Sequence Control graba todos sus procesos específicos. Las características de las placas perforadas INOTEC Advanced y de las cuchillas insertables INOTEC son coordinadas entre sí y logran una vida útil extendida.

Définition du produit
Definición del producto



Modell	Model	I140-iT-37D	I175-iT-75/90/110D	I225-iT-110/132/160D	I175-iT-V 90/110	I225-iT-V 132/160/200	I175-iT-75/90/110/132	I225-iT-110/132/160/200
		Trémie / tolva			Vide de processus / vacío de proceso		Trémie speciale ronde (vis de gavage) RW / tolva redonda especial (sin fin alimentación, agitador)RW	
		Inline (l)	Inline (l)	Inline (l)			Inline (l)	Inline (l)
Puissance [kg/h]*	Capacidad [kg/h]**	1500 - 3000	3000 - 7000	7000 - 15000	3000 - 7000	7000 - 15000	3000 - 7000	7000 - 15000
Volume trémie [Litres]	Volumen tolva [Litros]	130**	200**	200**	720	720	530**	530**
Puissance moteur [kW]	Motor principal [kW]	37	75 / 90 / 110	132 / 160	90 / 110	132 / 160 / 200	75 / 90 / 110 / 132	110 / 132 / 160 / 200
Vitesse de rotation [min ⁻¹]	RPM [min ⁻¹]	3000 (50 Hz), 3600 (60 Hz), Option: INOTEC VarioSpeed		3000 (50 Hz), 3600 (60 Hz)	3000 (50 Hz), 3600 (60 Hz), Option: INOTEC VarioSpeed			
Entrainement	Accionamiento	Direct / directo				Accouplement / acople	Direct/Accouplement	Accouplement / acople
Commande	Control	INOTEC Touch iT, 10,4" 20 programmes mémorisables / Memoria para 20 productos			INOTEC Touch iT, 15,6" 20 programmes mémorisables / Memoria para 20 productos		INOTEC Touch iT, 10,4" 20 programmes mémorisables / Memoria para 20 productos	
Arbre de mélange [kW]	Eje agitador [kW]	-	-	-	5,5	5,5	-	-
Vis d'alimentation [kW]	Sin fin alimentación [kW]	-	-	-	7,5	7,5	2,2*	2,2*
Pompe à vide [kW]	Bomba de vacío [kW]	-	-	-	2,5 / 3,5*	2,5 / 3,5*	-	-
Pompe entrée jeu de coupe [kW]	Bomba entrada juego de corte [kW]	-	-	-	2,2 / 3,5*	2,2 / 3,5*	-	-
Diamètre des grilles [mm]	Diametro de placas [mm]	140	175	225	175	225	175	225
Dimensions (L/B/H1/H2) [mm]	Dimensiones (L/B/H1/H2) [mm]	1620/1050/820/1420	1920/1150/860/1480	2040/1330/920/1550	2490/1550/-/2130	2740/1680/-/2330	2550/1260/1680/2360	2730/1360/1910/2580
Poids env. [kg]*	Peso aprox. [kg]*	600	900	1300	3000	3300	1950	2000
Alimentation électrique***	Alimentación eléctrica***	3 / PE / 400 V / 50 Hz, 440 V / 60 Hz						
Intensité nominale	Corriente nominal	77A	142A/ 169A/ 206A	240A/ 289A	215A/ 240A	275A/ 325A/ 370A	150A/ 155A/ 210A	250A/ 300A/ 350A
Min. section de câble pour 400 V [mm ² Cu]	Cable de alimentación min., 400 V [mm ² Cu]	4x35	4x70/ 4x95/ 4x120	4x150/ 4x185/ 4x240	4x150/ 4x185	4x240/ 4x240/ 2x(4x150)	4x95/ 4x120/ 4x150/ 4x185	4x150/ 4x185/ 4x240/ 2x(4x150)
Protection électrique 400 V, NH (time lag)	Pre-fusible 400 V, NH (time lag)	3 x 100 A	3 x 200 / 250 / 315 A	3 x 315 / 400 / 500 A	3 x 315 A	3 x 315 / 400 / 630 A	3 x 200 / 250 / 315 A	3 x 315 / 400 / 630 A
Air comprimé*	Aire comprimido*	100 Liter / min., 6 bar						
Construction tout inox	Construcción en acero inoxidable	CE (89/392/CEE)						

* Dépend du produit, dépend des options / depende del producto, depende de opciones ** Volume et type de trémie spécifique sur demande / p.f. solicite volumenes y formas especiales para las tolvas *** Alimentations électriques différentes sur demande, valeurs doivent répondre aux réglementations locales, branchement uniquement par un personnel qualifié / solicite p.f. otros voltajes, valores deben cumplir con regulaciones locales, instalación solo por electricista calificado Images et photos similaires, sous réserve de modifications techniques et d'erreurs / fotos e imagenes son similares, errores y modificaciones técnicas reservados

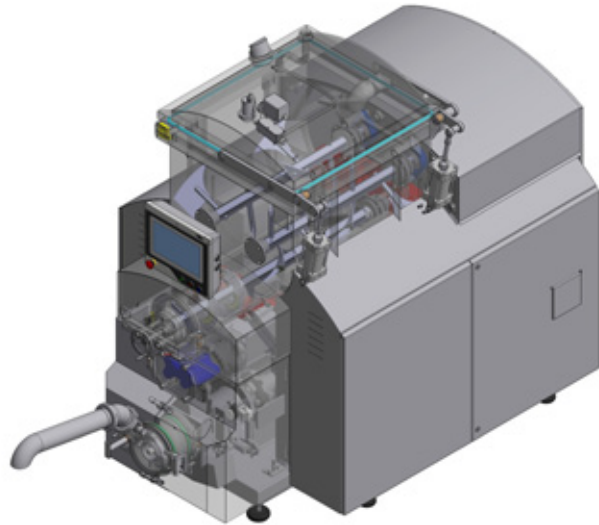
Données techniques
Datos técnicos

Affineur sous vide

1175-iT-V 90/110, I225-iT-V 132/160/200

Les affineurs sous vide INOTEC sont installés dans les lignes de production. Après la phase de mélange des matières broyées de 8 à 15 mm, le mélange est pompé en continu dans la trémie maintenue sous vide.

Un niveau de vide très élevé est obtenu par les 2 arbres de mélange interpénétrants. Une vis sans fin horizontale combinée avec une pompe à lobes contrôlée par la température et la pression assurent une alimentation optimale du jeu de coupe pour une parfaite émulsion. Il en résulte un produit de qualité, compact, parfaitement désaéré et idéalement adapté aux produits tranchés.



Emulsos al vacío

1175-iT-V 90/110, I225-iT-V 132/160/200

Emulsos al vacío INOTEC son utilizados en líneas de producción. Después de mezclar la materia prima precificada a aprox. 8-15 mm se la introduce en la tolva (bajo de vacío) por medio de una bomba.

Un nivel muy alto de vacío está logrado por dos ejes de mezclado con paletas.

Un sin fin de alimentación horizontal en combinación con una bomba de lóbulos, controlada por temperatura y presión, llevan el producto libre de aire hacia el cabezal de corte por lo que se realiza la reducción al grano final y la emulsificación.

Un producto de alto valor, compacto, con una cantidad mínima de oxígeno residual e intenso color es el resultado. El equipo ideal para productos loncheados.

Votre produit mérite l'affineur approprié

Pour les mélanges visqueux ou difficilement aspirables, les affineurs sont équipés de trémies spécifiques avec gaveur ou en ligne. Les domaines d'applications concernent l'alimentation animale et la confiserie.

Pour obtenir un process complet en une seule machine, celles-ci peuvent être équipées de pré-broyeur, de gaveur vertical et d'une recirculation de produit.

Le nettoyage de la machine s'effectue en position de nettoyage, qui peut être obtenue à partir de l'écran de commande. Le jeu de coupe présente alors un écartement maximal entre les grilles et les porte-couteaux. La machine peut fonctionner avec de l'eau pour réaliser un excellent pré-lavage, sans risque de dégradation du jeu de coupe. Le démontage et le remontage s'effectuent en position de service.



Su producto merece el emulsor correcto

Especialmente para el proceso de productos de alta viscosidad se puede usar tolvas especiales con alimentación forzada o emulsos inline. Principalmente se usa estos para alimentos de mascotas o productos de panificación.

Para realizar procesos en un solo equipo se puede equipar la tolva especial con un pre-corte, un eje vertical de agitación y/o una circulación del producto.

La limpieza de la máquina es efectuada en la posición de limpieza, la cual es activada en el panel de control. Por lo tanto, el equipo de corte se lleva a la posición de máxima distancia entre los discos y los portacuchillas.

En esta posición la máquina puede ser enjuaguada sin dañar los elementos de corte. El montaje del conjunto de corte es efectuado en la posición de servicio.



Gamme de machines
Rango de máquinas

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

