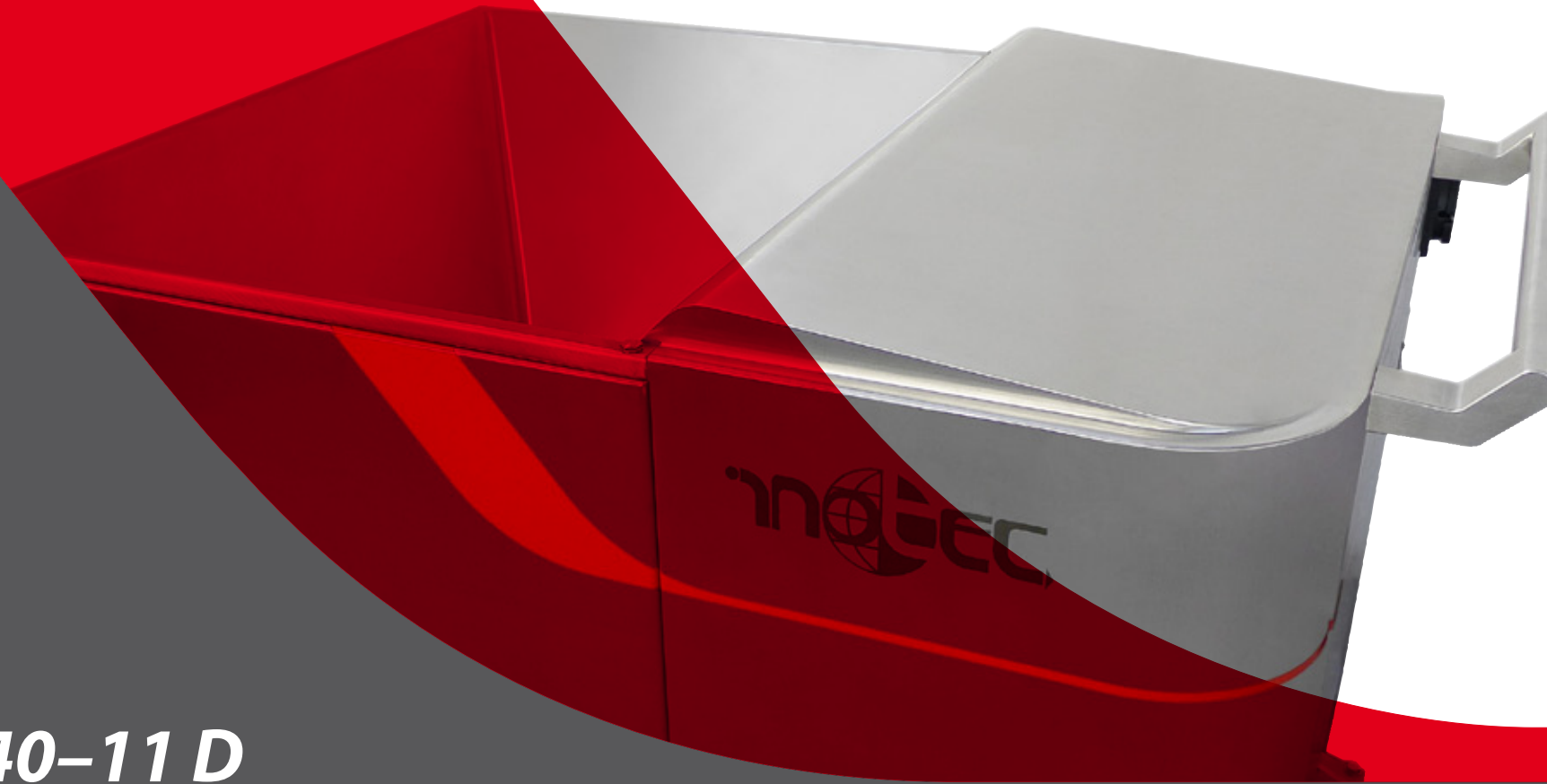




I140 - Equipement avec un étage de coupe
I140 - Equipo manual de una etapa



INOTEC I140-11 D

L'entrée de gamme des affineurs INOTEC
La entrada a la tecnología de emulsionado INOTEC



Finesse et craquant

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

Idéal pour tous produits avec une faible viscosité à base de viandes, poissons, légumes et fruits. Emulsions, crèmes, soupes et sauces.

Jeu de coupe à un étage de coupe (une grille – un porte-couteaux à trois branches avec lames interchangeable).

Réglage standard avec rattrapage automatique d'usure lors de chaque montage du jeu de coupe.

Commande simplifiée (Marche/arrêt/arrêt d'urgence) avec un boîtier de commande positionnable.

Exécution tout inox et hygiénique avec trémie soudée.

Avec une trémie cylindro-conique de 300 Litres et une recirculation manuelle, le I140-11 D 300 U est adapté pour l'incorporation d'ingrédients secs ou en poudres dans un mélange liquide. Le process complet de mélange et d'émulsion est ainsi réalisé en une seule machine.



I 140-11 D

Finura y mordida

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

Idéal para productos líquidos con poca viscosidad a base de carne, pescado, verdura, fruta. Emulsiones, cremas, sopas y salsas.

Juego de corte de una etapa (una placa perforada – un cabezal portacuchillas con cuchillas insertables).

Ajuste estandarizado con ajuste automático en el momento del montaje.

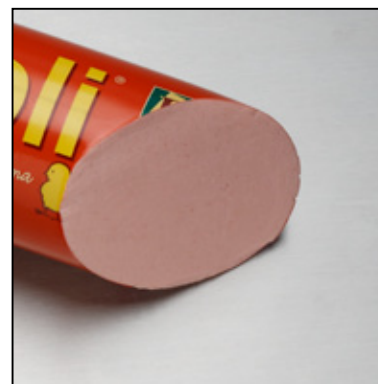
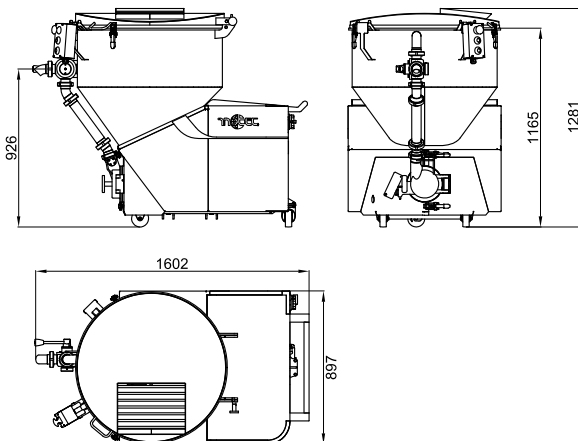
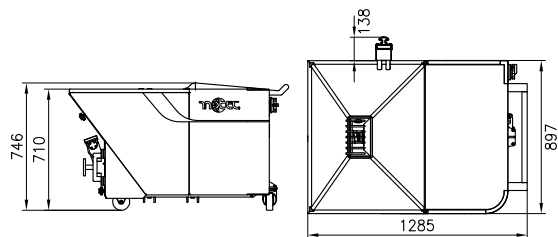
Facil operación (encender/ apagar/paro de emergencia) con una botonera de control a posicionar libremente.

Equipo construido completamente en acero inoxidable en ejecución higiénica con tolva soldada.

Con una tolva cónica-redonda de 300 litros y una recirculación manual se puede usar el I 140-11 D 300 U para mezclar materia prima sólida y polvos con líquidos. El proceso entero de mezclar y emulsificar es realizable en un solo equipo.



I 140-11 D-300 U



Modèle	Modelo	I 140-11 D	I 140-11 D-300 U
Volume de trémie* [Litres]	Volumen tolva* [Litros]	85	300
Poids [kg]	Peso [kg]	450	600
Puissance moteur [kW]	Motor principal [kW]	11 (opt. 7,5)	
Vitesse de rotation [min ⁻¹]	RPM [min ⁻¹]	3000 (50 Hz), 3600 (60 Hz)	
Diamètre de grille Ø [mm]	Diametro de placa Ø [mm]	140	
Débit env. ** [kg/h]	Capacidad approx. ** [kg/h]	1500 – 2500	
Commande	Control	On / Off / Emergency	
Alimentation électrique***	Alimentación eléctrica***	3 / PE / 400 V / 50 Hz, 440 V / 60 Hz	
Section min. du câble d'alimentation 400 V	Cable alimentación diámetro mín., 400 V	4 x 16 mm ² Cu	
Protection 400 V (NH)	Fusibles 400 V (NH)	25 A	
Construction tout inox	Construcción en acero inoxidable	CE (89/392/CEE)	

*Volume et type de trémie sur demande / P.f. solicite volumenes y formas especiales para las tolvas

**Dépend du produit / depende del producto

***Autres alimentations électriques sur demande / solicite p.f. otros voltajes

Images et photos semblables, sous réserve de modifications techniques et d'erreurs / Fotos e imagenes son similares, errores y modificaciones técnicas reservados

Données techniques
Datos técnicos

Applications
Aplicaciones

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

