

WT 99 S / WT 99 DS



WT 99 S – la machine universelle avec une seule piste. Une très haute précision de coupe avec une vitesse élevée permettent de séparer les saucisses fraîches, cuites et fumées. Avec en option une synchronisation avec le poussoir ou les lignes de conditionnement. Le système unique et modulaire des plateaux permettent au WT 99 S une grande flexibilité pour répondre à tout type de coupe.

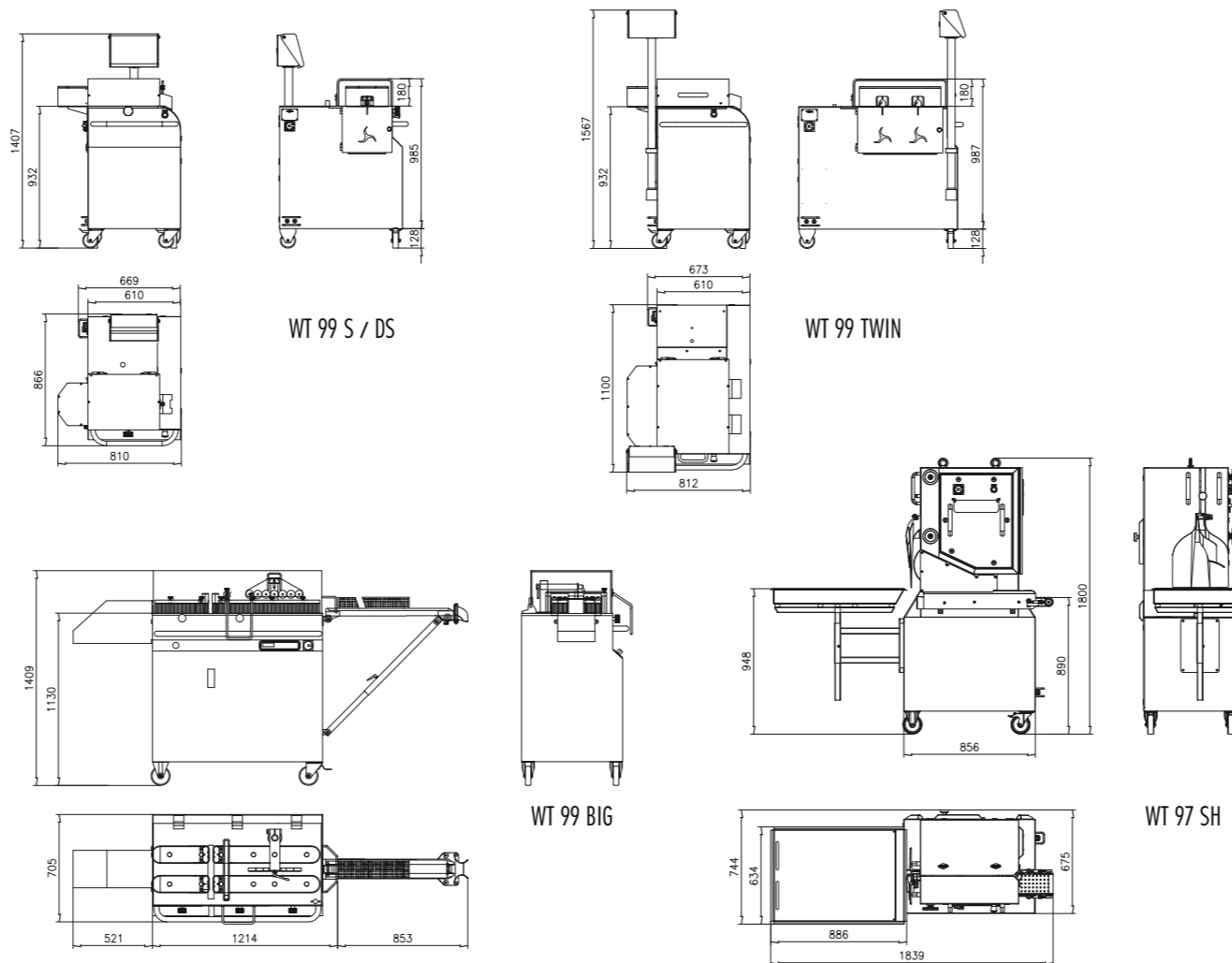
WT 99 S - la cortadora universal de un carril. Alta precisión y velocidad se unen para separar sus productos, sean estos frescos, cocidos, ahumados o crudos. Con opción de una interfaz con el fin de trabajar con embutidoras o líneas de envasado. Un sistema único de arrastradoras de producto de forma flexible y dominando todas las alternativas de corte.



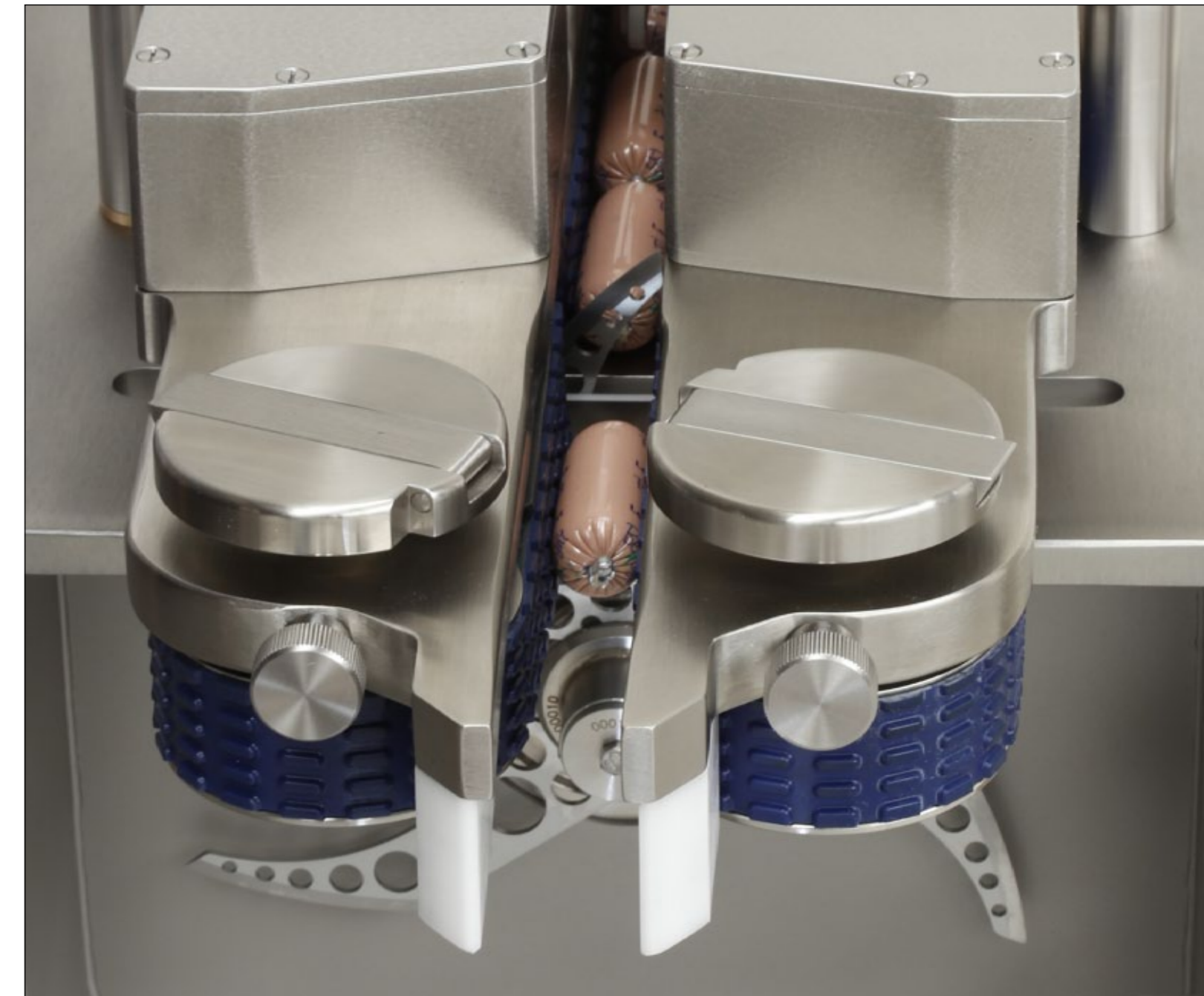
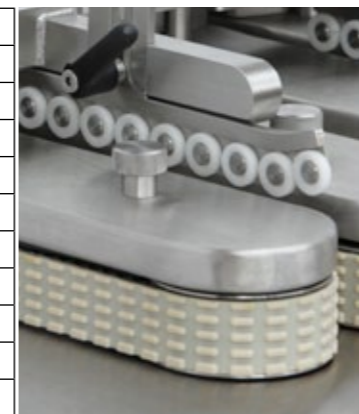
WT 99 DS – La solution d'Inotec pour la découpe de la torsade de 3 à 10 mm et, avec les plateaux correspondants en version cocktail, à partir d'une longueur minimale d'environ 25 mm.

WT 99 DS – La solución para eliminar torsiones entre 3 y 10 mm. Con el conjunto de transportadoras de producto adecuado sirve para cortar con una gran precisión las salchichas extremadamente cortas tipo coctél (longitud min. aprox. 25 mm)

Données techniques / Datos técnicos



	WT 99 S	WT 99 DS	WT 99 TWIN	WT 99 BIG	WT 97 SH
Vitesse de bandes / Velocidad de la banda (m/s)	0,25 - 2,1	0,25 - 1,0	0,25 - 2,1	0,25 - 1,0	0,25 - 1,4
Valeurs de branchement / Conexión de potencia máxima (kW)	1,5	1,5	2,6	2,2	2,2
Vitesse max. de coupe (coupe/min) / Max. Capacidad (cortes/min.)	1800	700	2 x 1800	600	1600
Calibre / Calibre (mm)	10 - 50	8 - 32	10 - 32	30 - 100	15 - 45
Plateaux / Top placas estándar					
Standard - Longueur de produit / Estándar - Longitud del producto (mm)	> 50	-	> 50	> 80	-
CO - Longueur de produit / Longitud del producto (mm)	> 32	> 32	> 32	-	-
COX - Longueur de produit / Longitud del producto (mm)	> 22	> 22	-	-	-
COXX - Longueur de produit / Longitud del producto (mm)	> 20	> 20	-	-	-
Salami - Longueur de prod. / Longitud del prod., Cal. / Cal. 30 - 60 (mm)	> 50	-	-	-	-



Technologie de coupe Técnica de corte



Les coupe saucisses ont été développés pour la séparation de saucisses en boyaux (naturel, collagénique ou cellulosique) avec torsade ou clip. Ces machines sont principalement conçues pour les salaisons industrielles. Cependant, elles sont également utilisées pour la séparation de boyaux plastiques avec des produits laitiers, des soupes, des pâtés etc. pour un process hygiénique et précis avec possibilité de décompte et de regroupement.

Le mode de coupe permet une séparation individuelle mais aussi en chapelets de produits avec un nombre de saucisses programmé. Un programme de coupe permet de trancher à longueur fixe des saucisses en continu

Las máquinas de corte de INOTEC se han desarrollado para la separación de productos rellenos en la tripa (naturales, colágeno o tripas artificiales), y estos se separan por rotación o por clip. La aplicación principal de estas máquinas se encuentra en la industria de salchichas.

No obstante, por ejemplo, en la tripa plástica rellenos con productos lácteos, sopas, pasteles, etc, las máquinas de corte de INOTEC se utilizan de manera eficiente, higiénica y con precisión para separar, contar y agrupar.

Un modo de corte programable permite cortar de forma individual, sino también es posible cortar en cadenas de muchos productos. Una función de corte constante, permite que la salchicha indefinida sea cortada en longitudes definidas..

WT 99 Twin



Avec la WT 99 TWIN, Inotec a conçu une machine à très haute cadence pour séparer les saucisses (y compris entre 2 clips). La WT 99 TWIN dispose de 2 pistes de coupe indépendantes. Les bandes sont entraînées par un servomoteur avec une reconnaissance optique et un couteau à 3 branches par piste. Les couteaux ont un entraînement indépendant, chacun avec son servomoteur à haute vitesse. Le réglage du calibre est automatique et programmable au niveau du clavier de commande. La WT 99 TWIN est prévue pour les cadences très élevées. En comparaison avec la WT 99 S, un seul opérateur peut séparer le double de saucisses.

Inotec ha diseñado una máquina especial y mucho más rápida para cortar embutidos (entre dos grapas). La WT 99 TWIN dispone de dos carriles de corte independientes. Cada carril de transporte está accionado por un servo motor, una cuchilla de tres aletas y un sistema óptico para detectar en cada fila las salchichas. Las cuchillas están accionadas de manera independientemente por dos servo motores de alta velocidad. Un ajuste automático del sistema de transporte de salchichas es posible pulsando el botón en el calibre requerido. La WT 99 TWIN está diseñado para un alto rendimiento de corte: comparado con la WT 99S un solo operario puede duplicar la cantidad de corte de salchichas.

WT 99 Big



Le coupe saucisses spécifique Inotec pour les gros calibres

Inotec el especialista para grandes calibres



WT 97 SH



WT 97 SH d'Inotec- le coupe saucisses spécifiquement développé pour les saucisses courbées en boyau naturel, collagénique et cellulosique. Le guidage en arc de cercle permet la séparation des produits très courbés. Grâce à un couteau spécifique, le WT 97 SH permet de séparer les saucisses et de retirer simultanément les clips individuels .

Inotec WT 97 SH - el Destripador ha sido diseñado específicamente para salchichas curvas en tripas naturales, de colágeno o artificiales.

Sólo la guía de producto circular permite el corte de productos altamente curvos. Un cuchillo especial en conexión con la WT 97 SH permite en ciertos tipos de salchicha el corte simultáneo y retiro de clips individuales.