



*INOTEC The smart way to your product*



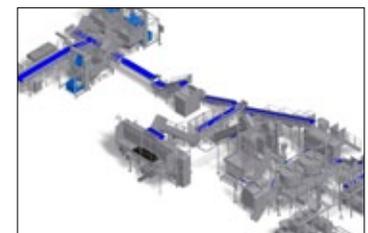
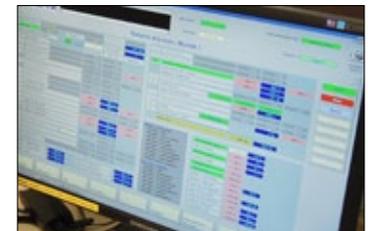
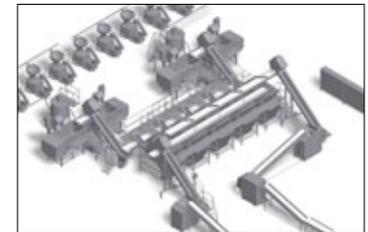
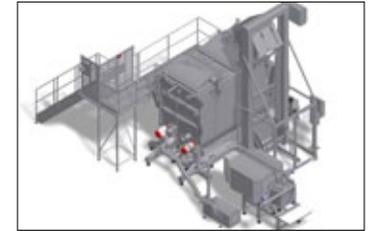
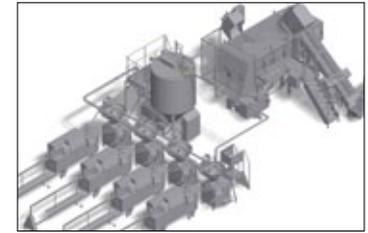


**Schnell – schonend – sauber – universell**

**Patentierte, ineinander wirkende Spiralwellen ohne zentrale Achsen. Sehr vielfältige Einsatzmöglichkeiten – von intensiv bis sanft – beste Mischergebnisse.**

*Fast – gentle – clean – universal*

*Patented interacting spirals without center shafts. Multiple applications – from intensely to gently – best mixing performance.*



**Nachhaltige Prozesstechnologie zur Herstellung von gemischten und emulgierten Produkten. Konzeption, Planung und Umsetzung von Anlagen für automatisierte Prozesse. Entsprechend Ihrem Produkt und Ihren räumlichen Gegebenheiten gestalten wir Ihre Produktionsanlagen unter Berücksichtigung von Hygiene und Effizienz. Individuelle Anpassung von Steuerung und Bedienelementen und Anbindung an Datennetzwerke für Betriebsdaten und Kommunikation.**

*Sustainable processing technology for the production of mixed and emulsified products. Layout, planning and realization of complete installations for an automatic processing. According to your product and your local situation we design your production equipment considering hygiene and efficiency. Individual design of control and operating elements. Link to data networks for production data and communication.*

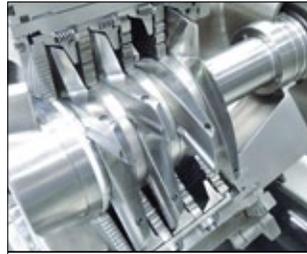
**VarioMix: Die ultimative Mischtechnik**  
*VarioMix: The ultimate mixing technology*

**INOTEC automatisierte Prozesstechnik**  
*INOTEC automatic processing technology*

Das Herzstück jedes INOTEC Zerkleinerers ist ein modular aufgebauter vierstufiger Schneidsatz mit automatischer Einstellung und automatischem Verschleißausgleich. Um ein Leistungsspektrum von 1,5 bis 12 t/h abzudecken, sind 3 Baugrößen erhältlich: I 140 – I 175 – I 225. Die Beschickungsseite der Zerkleinerer kann produktspezifisch angepasst werden: Trichter, die unter Schüsselkutter passen – runde Trichter mit Stopfschnecke oder Rührsystemen – Einlaufstutzen mit Drucksteuerung für die Beschickung durch Pumpe mit Einlaufstutzen und Drucksteuerung. INOTEC Vakuumzerkleinerer I 175 / 225 mischen das Produkt vor dem Zerkleinern unter regulierbarem Vakuum. Die Textur des Produktes kann so individuell gestaltet werden. Die Auslauftemperatur des Produktes wird mittels integrierter Drehkolbenpumpe reguliert. Integrierte Prozessautomaten in zwei Baugrößen BC 140 und BC 175 zur Herstellung von Schmelzkäse, Pasteten und Smoothies (Vorzerkleinern – Mischen – Kochen – Vakuum – Produktzirkulation – Feinstzerkleinerung – Abpumpen).

*The heart of each INOTEC emulsifier is a modular designed four stage cutting set with automatic adjustment and automatic wear compensation.*

*3 machine sizes I 140 – I 175 – I 225 are covering capacities between 1,5 and 12 tons per hour. The inlet side of the emulsifiers can be adapted according to the product: hoppers which are fitting under bowl cutters – round hoppers with stuffing screw or agitation systems – inlet connections with pressure control for feeding by pump are available. INOTEC Vacuum Emulsifiers I 175 / 225 are mixing the product before emulsifying under an adjustable vacuum level – thus the texture of the product can be created individually. A new operating system allows to control the outlet temperature by the integrated lobe pump. Integrated processing equipments in two sizes, BC 140 and BC175 for the the production of processed cheese, paté and smoothies (precutting – mixing – cooking – vacuum – recirculation of the product – emulsifying – discharge).*



#### IM

**Ineinergreifende, höhenversetzte Paddelwellen, eine Auslaufklappe – der Standard für Vorbrät- und Hackfleischmischungen.**

*Interleaving paddle shafts on two levels, one outlet flap – the standard for preblends of emulsified products and minced meat.*



#### IMP

**Zwei Paddelwellen auf einem Höhenniveau, parallel, eine oder zwei Auslaufklappe(n) oder Entleerung über Bodensitzventile. Für kalte, viskose Produkte erhältlich mit zwei unabhängigen Antrieben und Auslaufklappen.**

*Two paddle shafts on one level, parallel, one or two outlet flaps or discharge via bottom valves. For cold, viscous products with two independent drives and outlet flaps.*



#### IMS

**Zwei parallele Spiralwellen, eine oder zwei Auslaufklappen – für hoch viskose Massen, u.a. auch für die Standardisierung von Käsemassen.**

*Two parallel spiral shafts, one or two outlet flap(s) – for high viscosity products, also for the standardization of cheese blends.*



#### IMSK

**Zwei parallele Schneckenwellen, eine oder zwei Auslaufklappen – für extrem steife Massen und zum Kochen von Schmelzkäsemassen.**

*Two parallel screw shafts, one or two outlet flaps – for extremely stiff products and for cooking of processed cheese.*

**Zerkleinern  
Emulsifying**

**Mischen  
Mixing**



Schneidetechnik der INOTEC iT-Generati-  
on. Präziser, schneller und vielseitiger als  
herkömmliche Trennmaschinen – sehen  
und zum richtigen Zeitpunkt exakt in  
der Mitte der Abdrehsstelle schneiden.  
Einfache aber tausendfach bewährte  
zuverlässige Sensor- und Servotechnik  
zum präzisen Trennen von Wurstketten.  
Spezielle Doppelmesser mit Gegenläufer  
zum Heraustrennen von Abdrehsstellen.  
Hochgeschwindigkeitstrennmaschinen  
mit 2 separaten Schneidspuren und  
Messer für höchste Schneidleistung mit  
einem Bediener. Spezialmaschine für  
gebogene Ware, auch zum Entfernen von  
Einzelclips.

Große Kaliber schneidet die WT99iT-Big  
exakt in der Mitte zwischen zwei Clips  
und die Produktportion kann so zum  
Verkaufspunkt gehen.

Für abgebundene Ware schneidet die  
WT99iT-C zuverlässig an der Trennstelle  
und beeinträchtigt dabei nicht den hand-  
werklichen Aspekt von Wurst und Faden.  
Automatisches Trennen von geclippten  
Wurstketten mit Doppel- / Einzelclip  
Entfernung, dadurch mehr Produkt-  
sicherheit und nachhaltiger, kostengüns-  
tigerer Einsatz von Verpackungsfolien.  
Automatisierungsmöglichkeit vom Rauch-  
stock bis zur Verpackung.

*Cutting technology of the iT generation.  
More precision, more speed and more ver-  
satility than any other sausage separation  
machine – viewing and cutting at the cor-  
rect moment exactly in the middle of the  
twists.*

*A simple but thousandfold proven and reli-  
able sensor / servo technology for a precise  
separation of sausage links. Special  
knives with inverse turning element for the  
elimination of twists.*

*High speed separators with 2 independent  
cutting lanes/knives for highest cutting per-  
formance with only one operator. Special  
equipment for curved products, also for  
separating single clips.*

*Big calibers are cut exactly in the center  
between two clips by the WT99iT-Big and  
the product portion can be sold like this.*

*For string tied products the WT99iT-C cuts  
in the most reliable way at the separation  
and does not affect the traditional aspect  
of the sausage and the string.*

*Automatic separation of clipped sausage  
chains with double/single clip removal –  
product safety and sustainable, cost effi-  
cient use of packaging film. Automation  
potential from smoke stick to packaging.*

**Trennen von Wurstketten und Entfernen von Clips**  
*Separation of sausage links and removal of clips*



Hochleistungsabbindemaschinen der neuesten Generation GIROMATIC zum Portionieren von Wurstwaren mit Bindfaden für industriell erzeugte Produkte mit handwerklichem Aussehen.

Zwei Präsentationsformen: Produkte ohne Abstand zueinander und mit definiertem Abstand zwischen den Produkten. Der Bindfaden kann auch für die Hängeschlaufen verwendet werden.

*The latest generation of the INOTEC high speed tying machines GIROMATIC for portioning sausage products with thread for industrial produced products with handmade aspect.*

*Two presentations: Products without distance and with defined distance in between. The thread can also be used for hanging loops.*



- **Machbarkeitsstudien mit echtem Produkt bei Maschinen- und Prozesstests**
- *Feasibility studies with real product by testing the equipment on process*
- **Hilfe bei der Auslegung und Planung**
- *Assistance at the conception and planning*
- **Besuch bei Referenzkunden, um Anwendungen und Lösungen unter echten Arbeitsbedingungen zu erfahren**
- *Visit at reference customers to learn about applications and solutions in real operating conditions*



**Portionier- und Bindeautomaten**  
*Portioning- and tying-machines*

**Unser Extra**  
*Our Extra*

**INOTEC GmbH, Germany**

Firmensitz:  
Dieselstraße 1  
72770 Reutlingen  
fon +49 7121-585960  
fax +49 7121-585958  
[inotec@inotecgmbh.de](mailto:inotec@inotecgmbh.de)

Niederlassung:  
Ründerholz 4  
33442 Herzebrock-Clarholz  
fon +49 5245-18665  
fax +49 5245-3083  
[nord@inotecgmbh.de](mailto: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](mailto:inotec@inotecsarl.fr)

