

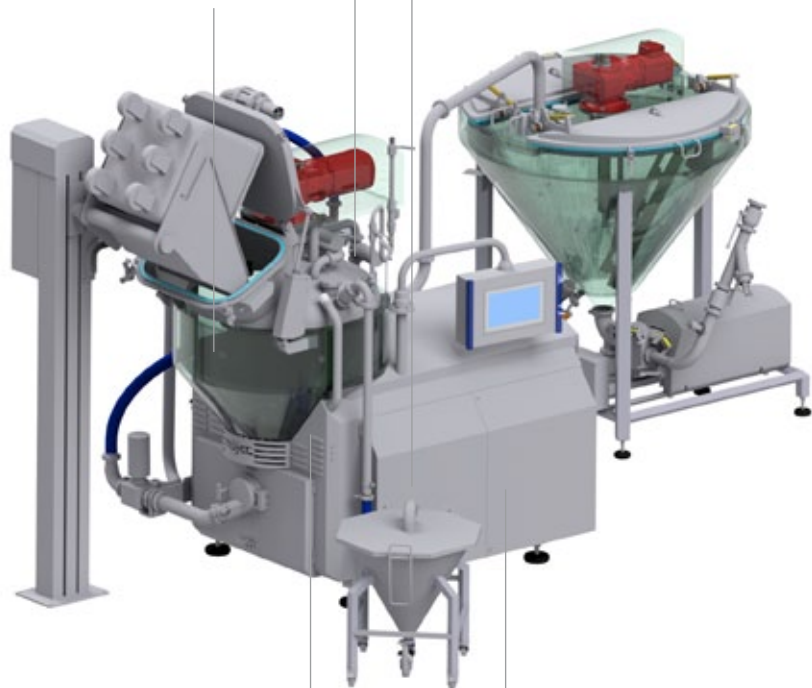
***BC140iT300/600, BC175iT300/500***

**Technique de process intégrée et compacte**  
***Tecnología de procesos compacta e integrada***

Couteaux de pré-broyeur démontables pour la maintenance  
*Motor de precorte extraíble para trabajos de mantenimiento*

Cuve avec boules de lavage rotatives pour un nettoyage en place automatique  
*Tolva con boquillas rotativas de limpieza para la limpieza automatizada (CIP)*

Trémie d'alimentation avec vanne pour incorporation manuelle d'ingrédients  
*Tolva con válvula manual para la adición manual de ingredientes*



En option, possibilité d'adjoindre une pompe en amont de l'affineur pour réaliser une purée avec morceaux  
*En opción: Conexión para una bomba antes del emulsor para producir purrés finos con trozos de tamaño mayor*

Pompe à vide à anneaux liquides pour une mise sous vide fiable (en option corps de pompe en inox)  
*Bomba de vacío por anillo de agua resistente (cuerpo de la bomba en acero inoxidable en opción)*

## Options et accessoires pour votre produit et votre process *Opciones y accesorios para su producto y su proceso*



Commande à base de photos pour l'introduction des paramètres de mélange et l'affichage des messages d'erreurs  
*Guía del operador basado en ilustraciones e fotografías para entrar los parámetros de mezclado y para evaluar mensajes de errores*



Contrôle des sequences de process INOTEC pour une commande adaptée à votre process spécifique  
*INOTEC Process Sequence Control como superficie de control universal e intuitivo para sus procesos*



INOTEC pour des cycles de process très courts. Tous les paramètres spécifiques sont programmables  
*INOTEC para tiempos mínimos de proceso. Todos los parámetros son programables específicamente para cada producto*



INOTEC système breveté de vision par caméra pour la surveillance du process pendant le fonctionnement  
*INOTEC Sistema Cam View (patentado) para el control visual del proceso en curso*



Buses d'injection de vapeur directe pour la cuisson de vos produits. Double enveloppe pour le réchauffement ou le refroidissement  
*Opción: Toberas de vapor para la inyección directa de vapor para calentar o cocinar el producto. Doble jaqueta para calentar o enfriar*



En option, possibilité d'adjonction de liquides ou ingrédients secs avec systèmes de dosage ou pieds pesons  
*Sistemas de dosificación en opción para todos tipos de aditivos líquidos y sólidos*



Système ouvert, transfert des données vers votre système de supervision interne en option  
*Sistema abierto, transferencia de datos hacia sistemas informáticos del cliente en opción*



Conception hygiénique pour faciliter le nettoyage.  
*Diseño higiénico para una limpieza fácil.*

BC175 iT300 / BC175iT500  
BC175 iT300 / BC175iT500

Votre process - votre équipement  
Su proceso - su equipo

Unité de Process Universel:  
Cuisson, mélange, pré-broyage,  
affinage et transfert vers une  
ligne de dosage

*Unidad Universal de Procesos:  
Cocción, pre-picado, emulsionado  
y transferencia al equipo siguiente  
en una unidad compacta*



- Disponible avec buses d'injection vapeur directe pour la cuisson du produit
- Possibilité de recirculation puis de transfert
- Possibilité de mélange avec agitateur, râcleur ou pré-broyeur
- Ouverture importante du couvercle pour une alimentation par élévateur
- Ouverture pour alimentation manuelle d'ingrédients (en option)
- Double enveloppe pour cuisson ou refroidissement indirect

- Disponible con toberas de vapor para calentar el producto
- Función para recircular y descargar el producto
- Las herramientas de mezclado adecuadas para su proceso: Rasgador con mezclador y/o cuchillas de precorte
- Tapa grande de abre amplio para la alimentación por elevador / volcador
- Abertura para la dosificación manual de ingredientes (en opción)
- Doble chaqueta para calentar / enfriar de forma indirecta



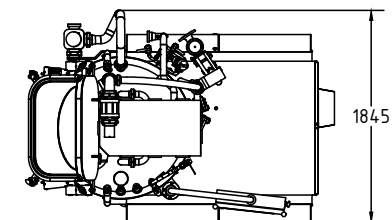
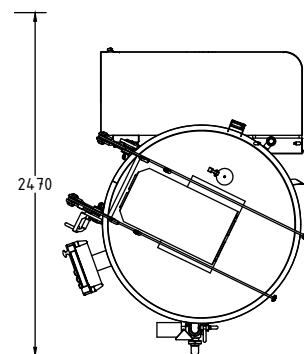
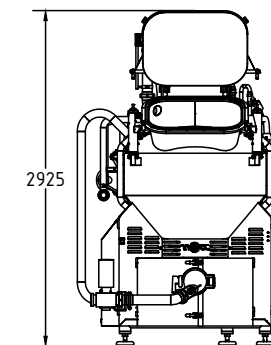
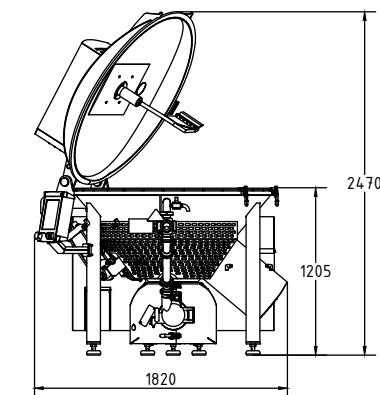
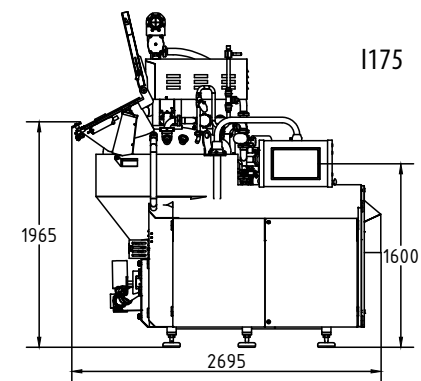
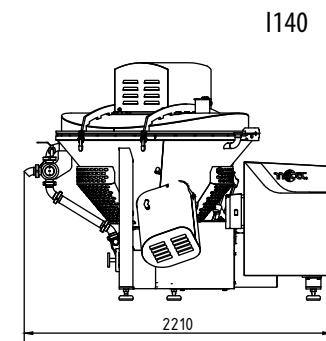
INOTEC – Unité de Process Universel BC140iT300, BC140iT600  
INOTEC – Unidad Universal de Procesos BC140iT300, BC140iT600

	BC140iT300 / BC140iT600	BC175iT300 / BC175iT500
Débit (env., fonction du produit) <i>Capacidad (aprox., depende del producto)</i>	1.300 kg/h / 2.500 kg/h	Ca. / Approx. 1.800 kg/h / 2.500 kg/h
Volume utile de la cuve [Litres] <i>Volumen útil de la tolva de proceso [Litros]</i>	300 / 600 Liter	300 / 500 Liter
Vitesse de rotation, pré broyeur et affineur [T/Min ] <i>Velocidad de los motores, precorte y emulsor [RPM]</i>	900 – 4.500	900 – 4.500
Mise sous vide <i>Sistema de vacío</i>	–	incl.
Valeurs du branchement (**) <i>Potencia de conexión (**)</i>	59 kW, 74 kVA	80 kW, 94 kVA 137 kW, 161 kVA
Diamètre d'affineur <i>Diámetro del emulsor</i>	140 mm	175 mm
Section de câble pour 400 V (*) <i>Cable de alimentación 400 V (*)</i>	4 x 70 mm <sup>2</sup> Cu	4 x 150 mm <sup>2</sup> Cu 4 x 185 mm <sup>2</sup> Cu
Protection électrique 400 V (*) <i>Pre-fusible 400 V (*)</i>	160 A, NH (time lag)	250 A, NH (time lag)
Poids (env.) (*) <i>Peso (aprox.) (*)</i>	Approx. 1.500 kg / 1.800 kg	Approx. 3.500 kg

\* Dépend des options, valeur minimale / *Depende de opciones, valor mínimo*

\*\* Puissance moteur adaptée à votre produit / *Capacidad de los motores adaptada a su producto*

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





## La différence réside dans les détails

INOTEC propose avec l'automate de process BC175 et l'unité de process universel BC140 la possibilité de fabrication d'une large gamme de produits pâteux et liquides. Des produits tels que fromages fondus, pâtés à base de viande ou de poisson, smoothies, confitures et sauces sont produits dans un équipement fermé.

Dans la cuve, les matières sont pré-broyées et mélangées avec les ingrédients et les liquides. Les entraînements du pré-broyeur, du râcleur peuvent être équipés d'une vitesse variable.

Le mélange peut être chauffé jusqu'à 99°C par injection de vapeur alimentaire directe. Les BC140 et BC175 peuvent être équipés d'une double enveloppe. Le BC175 est également recevoir un système de mise sous vide pour la désaération du mélange avant affinage. Le système de vide permet aussi d'aspirer les liquides ou les ingrédients secs.

Après la cuisson, le produit passe par l'affineur du BC175 ou BC140 avec jeu de coupe modulaire comportant des grilles et des couteaux, en option avec vitesse variable. L'affineur sert comme pompe pour la recirculation et pour le transfert vers une cuve en aval.

Les équipements intégrés de process INOTEC peuvent être alimentés par tapis, aspiration sous vide (BC175), élévateur ou pompe. Le BC175 est équipé en standard pour la NEP et permet un lavage rapide de l'équipement; une centrale NEP peut être connectée.

## El detalle marca la diferencia

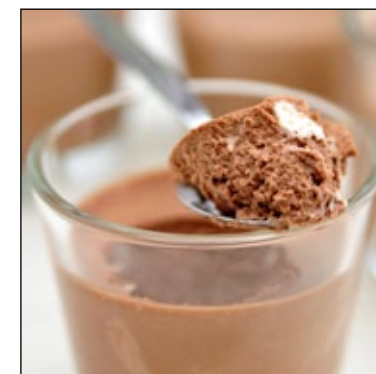
INOTEC ofrece con los Equipos Automáticos de Procesos BC175 y las Unidades Universales de Procesos BC140 la posibilidad de elaborar el espectro entero de alimentos pastosos y líquidos. Productos como queso fundido, pastas de carne o pescado, smoothies, mermeladas y todo tipo de untables, salsas y muchos productos más pueden ser elaborados en un equipo completo, compacto e integrado.

En la tolva de procesos se tritura los trozos de materia prima, se mezcla el producto desmenuzado con ingredientes líquidos y secos. Los motores del precorte, del emulsor y del rasgador mezclador están disponibles con velocidad variable (opción).

Se puede calentar la mezcla hasta 99°C a través de la inyección de vapor culinario. Una doble camisa está disponible para ambos equipos integrados de procesos. El BC175 está también equipado con un sistema de vacío para quitar el aire de la mezcla antes de pasarla por el emulsor. El sistema de vacío sirve también para aspirar ingredientes secos o líquidos.

Después de la cocción el producto pasa por el emulsor del BC175 o del BC140. El juego modular en ambos emulsores está compuesto por una combinación de rotores que portan las cuchillas y placas perforadas y es regulable en su velocidad (en opción). El emulsor sirve también para la recirculación del producto que forma una parte del proceso y para la descarga.

La alimentación de los equipos integrados de procesos puede ser por banda de transporte, aspiración por vacío (BC175), elevador de carros o por bomba. CIP viene como estándar en el BC175 y facilita una limpieza rápida y se puede aprovechar sistemas de CIP existentes.



**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)

