

I140 / I175 / I225-iT

Die ultimative Technik für feinste Zerkleinerung
The ultimate technology for finest mincing










Höchste Feinheit und Biss
Maximum fineness and bite

- Modularer Schneidsatz 1 bis 5 Stufen & INOTEC Speed Spin INOTEC VarioSpeed
  Modular cutting set 1 to 5 stages & INOTEC Speed Spin system INOTEC VarioSpeed
- Leistungsspektrum von 1.500 kg/h bis 15.000 kg/h
  Capacity range from 1.500 kg/h to 15.000 kg/h
- Benutzerfreundliche Wartung. Industrieller Dauereinsatz
  Service friendly. Heavy duty operation
- Fähigkeit, Produkt zu pumpen
  Ability to pump product
- Einfache Integration in bestehende Anlagen
  Simple integration in existing line installations
- Speicherbare Parameter
  Programmable parameters
- Inline Temperatursteuerung – optional: automatisches Auslaufventil , INOTEC VarioSpeed
  Inline temperature control – as option: automatic outlet valve, INOTEC VarioSpeed
- Einstellbares Prozessvakuum bei Vakuumzerkleinerern
  Adjustable process vacuum level at vacuum emulsifiers

Leistungsmerkmale und Anwendungen
Performance Features and applications



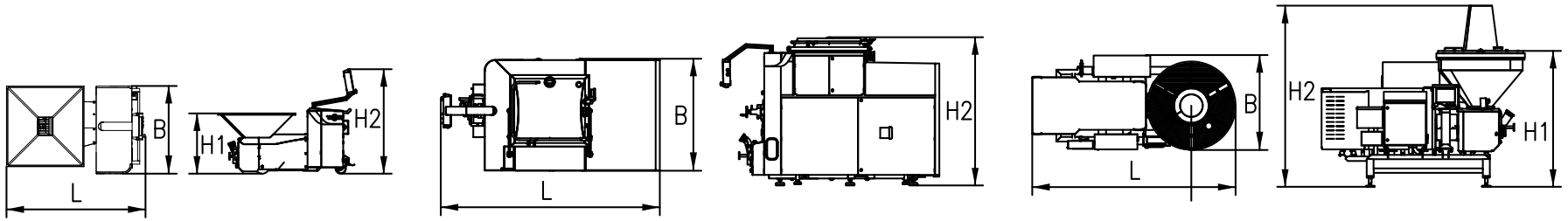
Mechanische Intelligenz und Präzision

Mit seinem modular aufgebauten Schneidsystem ist INOTEC extrem vielseitig aufgestellt um Produkte in jeglicher Viskositätsform und Temperatur bestens zu verarbeiten.
Bis zu 5-stufige Schneidsysteme in Verbindung mit einer variablen Prozessgeschwindigkeit (INOTEC VarioSpeed als Option) erlauben eine optimale Anpassung an Ihr Produkt, verbessern den Feinheitsgrad, sorgen für einen höheren Eiweißaufschluss und steigern die Produktivität.
Sämtliche INOTEC Schneidsysteme basieren auf einer bewährten Antriebstechnik in Kombination mit einer SPS-Steuerung welche die Lochplatten in einer hochpräzisen Radialbewegung in Richtung der Messereinsätze bewegt. Somit wird immer automatisch die optimale Schnittposition eingestellt und durch die hohe Einstellgenauigkeit wird eine gleichbleibende Produktqualität bei minimalem Verschleiß an den Schneidwerkzeugen garantiert.
Die übersichtliche, bildunterstützte, intuitiv zu bedienende INOTEC Touch iT Steuerung führt zum gewünschten Produkt. Mit benutzerbasierter Bedienerführung, intuitiver Eingabe der Parameter und zum Auslesen von Fehlermeldungen. Die aktuelle Schnittposition sowie der Zustand der Schneidwerkzeuge werden ständig auf einem Display angezeigt. Produkteinlauf- und Produktauslauftemperatur werden permanent gemessen, auf dem Display wiedergegeben und mit dem entsprechenden Zubehör wird die Produktauslauftemperatur aktiv geregelt.
Die INOTEC Process Sequence Control speichert Ihre individuellen Prozesse und Parameter.
INOTEC Advanced Lochplatten und INOTEC Messerklingen sind optimal aufeinander abgestimmt für maximale Standzeiten.

Mechanical intelligence and precision

With the modular designed cutting system INOTEC has an extremely wide range for the best processing of products of any kind of viscosity and temperature.
Cutting systems up to 5-stages together with variable processing speed (INOTEC VarioSpeed as option) allow optimal adaptation to the product, improve the level of fineness, extend the protein extraction and increase the capacity of production.
All INOTEC cutting systems are based on the reliable drive concept in combination with a PLC control which moves extremely accurate the hole plates radially towards the cutting inserts. The optimal cutting point is always adjusted automatically and the high precision of adjustment leads to a constant product quality and a minimum wearing on the cutting tools.
The clear, illustrated and intuitively operated INOTEC Touch iT control leads to the desired product. With photo and image based operator guidance for entering parameters and reading out messages of irregularities. The actual cutting position as well as the status of the cutting tools are shown constantly on the display. Inlet- and outlet temperature are shown during the production on the display and with the corresponding accessories the product outlet temperature is actively regulated.
The INOTEC Process Sequence Control is an universal, intuitive interface for your individual processes.
INOTEC Advanced hole plates and INOTEC knife inserts are matching up in the best way for long life times.

Produktdefinition
Product Definition



Modell	*Model*	**I140iT 37 D**	**I175iT 75/90/110 D**	**I 225iT 132/160 D**	**I175iT V 90/110**	**I225-iT-V 132/160/200**	**I175-iT-75/90/110/132**	**I225-iT-110/132/160/200**
		Trichter */ hopper*			Prozessvakuum */ Process vacuum*		Runder Spezialtrichter mit Stopfschnecke, Rührwerk (RW) */ round special hopper with stuffing screw agitator (RW)*	
		Inline (I)	Inline (I)	Inline (I)			Inline (I)	Inline (I)
Leistung [kg/h]*	*Capacity [kg/h]**	1500 - 3000	3000 - 7000	7000 - 15000	3000 - 7000	7000 - 15000	3000 - 7000	7000 - 15000
Volumen Trichter [Liter]	*Volume hopper [Liter]*	130**	200**	200**	720	720	530**	530**
Motorleistung [kW]	*Motor drive [kW]*	37	75 / 90 / 110	132 / 160	90 / 110	132 / 160 / 200	75 / 90 / 110 / 132	110 / 132 / 160 / 200
Drehzahl [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			
Antrieb	*Drive*	Direct			Direct/Coupling	Coupling	Direct/Coupling	Coupling
Steuerung	*Control*	INOTEC Touch iT, 10,4" 20 Produktspeicher */ 20 product memories*			INOTEC Touch iT, 15,6" 20 Produktspeicher */ 20 product memories*		INOTEC Touch iT, 10,4" 20 Produktspeicher */ 20 product memories*	
Mischwellen / Paddel [kW]	*Agitation shaft / paddles [kW]*	–	–	–	5,5	5,5	–	–
Förderschnecke [kW]	*Feeding screw [kW]*	–	–	–	7,5	7,5	2,2*	2,2*
Vakuumpumpe [kW]	*Vacuum pump [kW]*	–	–	–	2,5 / 3,5*	2,5 / 3,5*	–	–
Pumpe Einlauf Schneidgehäuse [kW]	*Pump inlet cutting set [kW]*	–	–	–	2,2 / 3,5*	2,2 / 3,5*	–	–
Lochplattendurchmesser [mm]	*Hole plate diameter [mm]*	140	175	225	175	225	175	225
Masse (L/B/H1/H2) [mm]	*Dimensions (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
Gewicht ca. [kg]*	*Weight approx. [kg]**	600	900	1300	3000	3300	1950	2000
Stromanschluss***	*Power supply****	3 / PE / 400 V / 50 Hz, 440 V / 60 Hz						
Nominalstrom	*Nominal current*	77A	142A/ 169A/ 206A	240A/ 289A	215A/ 240A	275A/ 325A/ 370A	150A/ 155A/ 210A	250A/ 300A/ 350A
Min. Durchmesser Zuleitung, 400 V [mm^2 Cu]	*Min. diameter power cable, 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)
Vorsicherung 400 V, NH (time lag)	*Prefuse 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
Druckluft	*Compressed air*	100 Liter / min., 6 bar						
Edelstahlmaschinenkonstruktion	*Machine construction stainless steel*	CE (89/392/CEE)						

* Abhängig vom Produkt, abhängig von Optionen */ Depending on the product, depending on options* ** Spezielle Trichtervolumen und -formen auf Anfrage */ special hopper volumes and executions upon demand* ***Andere Stromanschlußwerte auf Anfrage, Werte müssen lokalen Vorschriften entsprechen, Installation nur durch Elektrofachkraft */ Different power supply upon request, values must be according to local directives, installation only by qualified person* Bilder und Abbildungen ähnlich, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten */ Images and pictures similar, subject to technical modifications and errors*

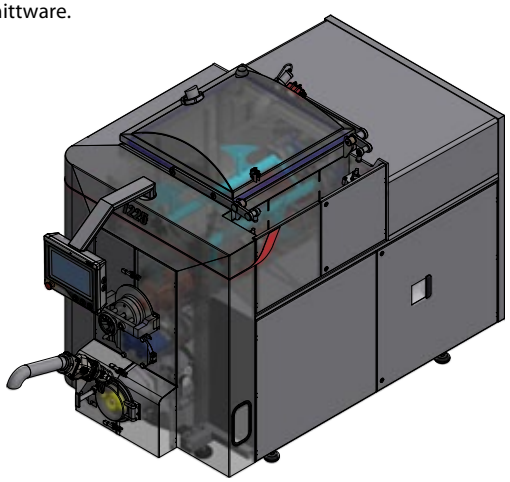
Technische Daten
Technical Data

Vakuumzerkleinerer
I175-iT-V 90/110, I225-iT-V 132/160/200

INOTEC Vakuumzerkleinerer kommen in Produktionslinien zum Einsatz. Nach dem Mischvorgang wird das auf ca. 8 – 15 mm zerkleinerte Fleisch mittels einer vorgeschalteten Förderpumpe kontinuierlich in den unter Vakuum stehenden Trichter gepumpt.
Durch die Anordnung von zwei ineinandergreifenden Paddelwellen kann ein sehr hohes Vakuumniveau erreicht werden. Mittels einer horizontalen Förderschnecke in Kombination mit einer temperatur- und druckgesteuerten Drehkolbenpumpe wird das Produkt optimal in den Schneidsatz gefördert und zerkleinert / emulgiert.
Ein hochwertiges, kompaktes Produkt mit minimalem Restsauerstoff und intensiver Farbgebung ist das Ergebnis welches prädestiniert ist für Aufschnittware.

Vacuum emulsifier
I175-iT-V 90/110, I225-iT-V 132/160/200

INOTEC vacuum emulsifier are used in production lines. After the mixing process the meat, size reduced to 8-15 mm, is fed continuously into the vacuum hopper by means of an external pump.
Two intermeshing paddle shafts in the hopper allow highest vacuum levels. The horizontal feeding screw in combination with a temperature and pressure controlled lobe pump are guaranteeing an optimal supply of the cutting set for finest size reduction and emulsification.
A high value, compact product with a minimum residual oxygen content and an intense colour is the result which is predestined for slicing logs.



Ihr Produkt verdient den richtigen Zerkleinerer

Besondes bei zähen Brätmassen oder anderen nicht selbstfließenden Produkten werden spezielle Trichter mit Zufuhrhilfe oder Inline Maschinen eingesetzt. Hauptanwendungsgebiete sind insbesondere die Tiernahrungs- und Süßwarenindustrie.
Um Prozesse in einer Maschine darstellen zu können, können die Spezialtrichter mit Vorzerkleinerung, vertikaler Rührwelle und Produktzirkulation ausgestattet werden.
Die Reinigung der Maschine erfolgt in der Reinigungsposition, die über das Bedienpult angefahren werden kann. Der Schneidsatz wird dabei auf maximalen Spalt zwischen Lochplatten und Messerköpfen gefahren. Die Maschine kann danach ohne Verschleiß zur Vorreinigung mit Wasser gespült werden. Der Ein- und Ausbau des Schneidsatzes erfolgt in der Serviceposition.





Your product deserves the most suitable emulsifier

For the processing of firm and high viscose products are used special hoppers with forced feeding or inline machines. Mainly in the pet food and confectionery industry.
To realize processes in one single machine the special hopper can also be equipped with pre-cutting device, vertical agitation and product circulation.
The cleaning of the machine is executed in the cleaning position, which can be activated by means of the control panel. The cutting set is therefore driven to the position with maximum gap between hole plates and knife holders. The machine can be started without wear and prewashed by pumping water through the cutting housing. The installation of the cutting set takes place in the service position.



Maschinensortiment
Machine Range

www.inotecgmbh.de

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

5 | 2019