

WT 99 S / WT 99 DS



WT 99 S – die universelle einspurige Trennmaschine. Höchste Präzision und Geschwindigkeit kommen zusammen um Ihre frische, gekochte, geräucherte und rohe Ware zu trennen. Mit optionaler Schnittstelle um im Verbund mit Füller- oder Verpackungslinien zu arbeiten. Ein einzigartiges modulares Topplattensystem gibt der WT 99 S eine einzigartige Flexibilität um jede Schneidesituation zu meistern.

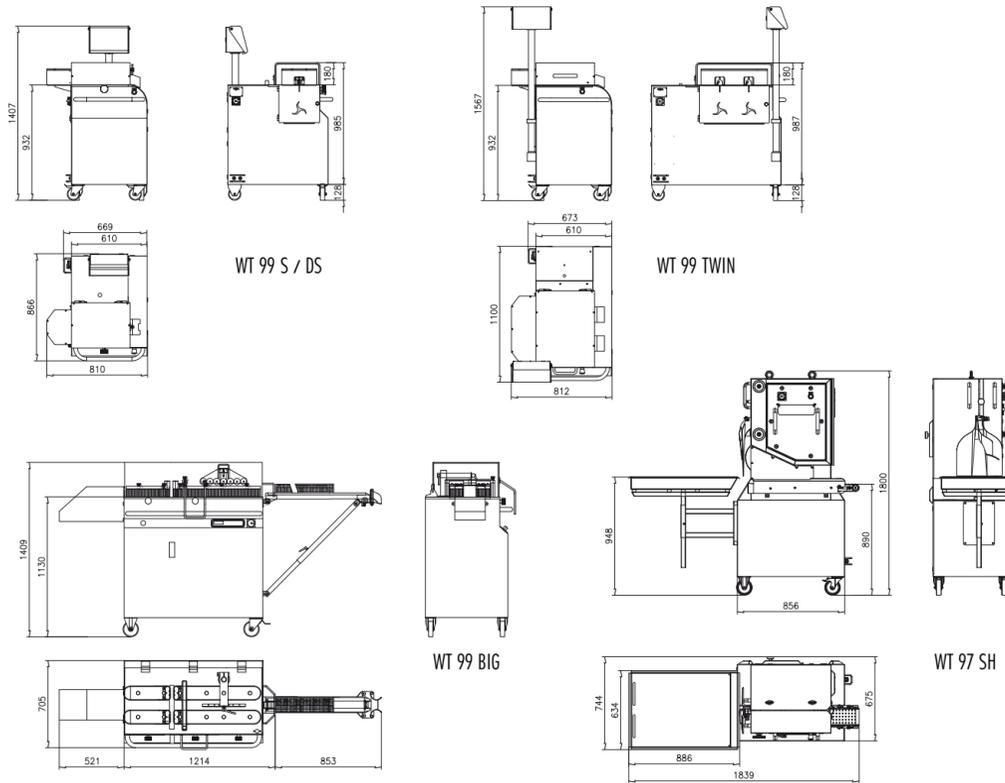
WT 99 S – the universal single lane link cutter. The highest precision level merged with speed to cut your fresh, cooked, smoked and raw products. With an optional data link in order to work in line with fillers or packaging lines. An unique modular top plate system grants an outstanding flexibility for any product.



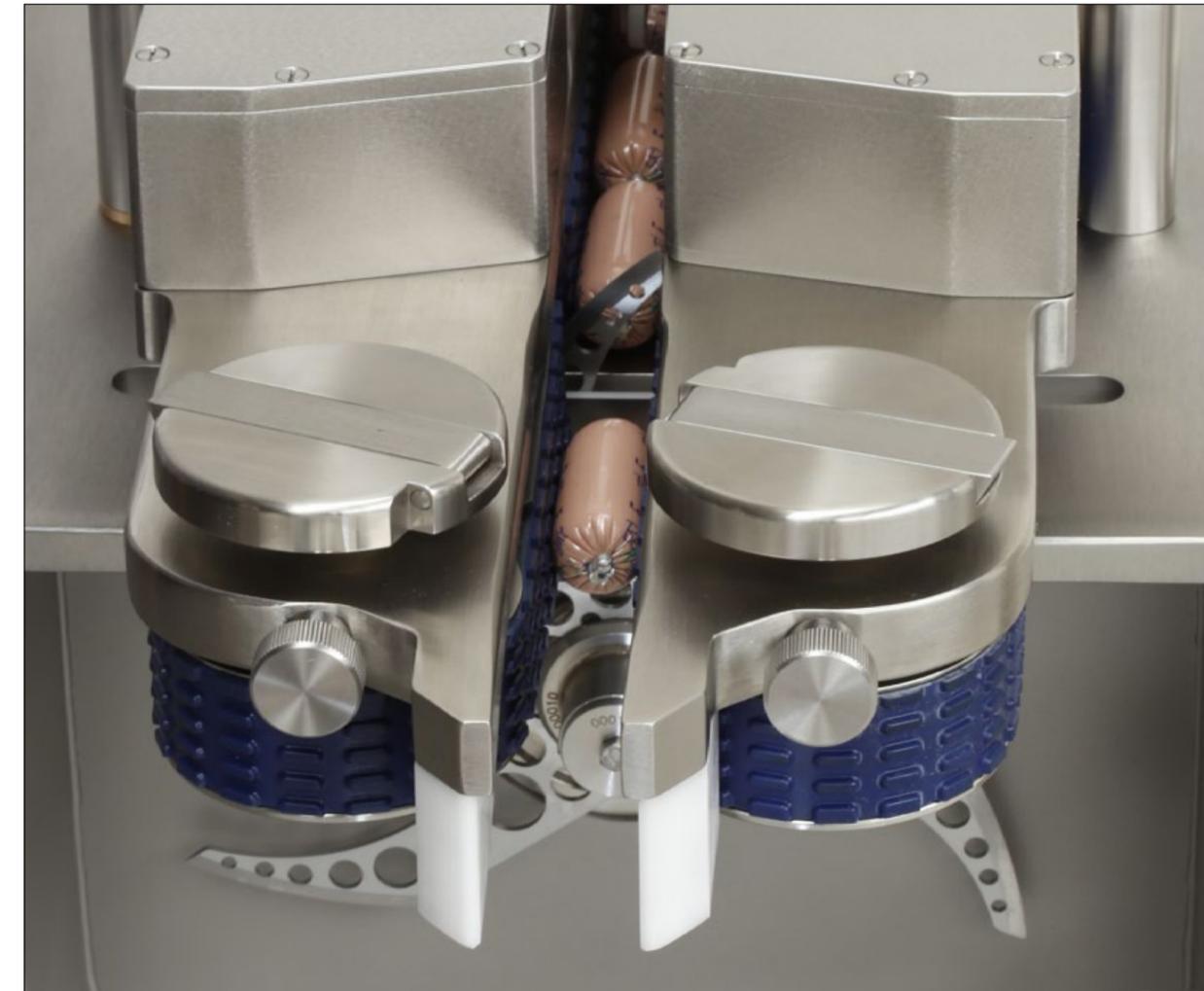
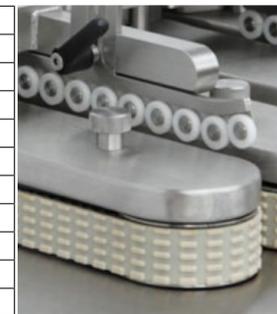
WT 99 DS - Die INOTEC Doppelschneidemaschine mit Doppel- und Gegenmesser zum Herausstrennen von Abdrehtellen (3-10 mm) und mit entsprechenden Topplatten auch für Cocktailwürstchen (Warenlänge ab ca. 25 mm).

WT 99 DS - the INOTEC double cutting machine with double knife and counter knife for the elimination of the twists (3-10 mm) and with the corresponding top plates suitable for exact cutting of extremely short cocktail sausages (length from approx. 25 mm)

Technische Daten / Technical Data



	WT 99 S	WT 99 DS	WT 99 TWIN	WT 99 BIG	WT 97 SH
Bandgeschwindigkeit / Belt Speed (m/s)	0,25 – 2,1	0,25 – 1,0	0,25 – 2,1	0,25 – 1,0	0,25 – 1,4
Anschlußleistung gesamt / Connected power (kW)	1,5	1,5	2,6	2,2	2,2
Max. Schneidleistung (Schnitte / min.) Max. Capacity (cuts / min.)	1800	700	2 x 1800	600	1600
Durchmesser / Caliber (mm)	10 – 50	8 – 32	10 – 32	30 – 100	15 – 45
Topplatten / Top Plates					
Standard - Produktlänge / Product length (mm)	> 50	-	> 50	> 80	-
CO - Produktlänge / Product length (mm)	> 32	> 32	> 32	-	-
COX - Produktlänge / Product length (mm)	> 22	> 22	-	-	-
COXX - Produktlänge / Product length (mm)	> 20	> 20	-	-	-
Salami - Produktlänge / Product length, Kal. / Cal. 30 – 60 (mm)	> 50	-	-	-	-



Schneidetechnik Cutting Technology

INOTEC GmbH, Maschinenentwicklung und Vertrieb

Firmensitz: Dieselstraße 1 | 72770 Reutlingen | fon 07121-585960 | fax 07121-585958 | inotec@inotecgmbh.de

Niederlassung: Runderholz 6-8 | 33442 Herzebrock-Clarholz | fon 05245-18665 | fax 05245-3083 | Nord@inotecgmbh.de

INOTEC sarl

Pôle tertiaire de la licorne | 4, rue d'Otterswiller | F-67700 SAVERNE | tél +33 (0)3 88 02 11 30 | fax +33(0)3 88 02 11 31 | inotec@inotecsarl.fr

www.inotecgmbh.de



INOTEC Trennmaschinen wurden entwickelt zur Vereinzelung von Ware die in Darm (Natur-, Collagen- oder Kunstdarm) abgefüllt und per Abdrehung oder Clips getrennt ist. Der Hauptanwendungsbereich dieser Maschinen liegt in der Wurstindustrie. Jedoch auch z.B. für in Plastikdarm abgefüllte Molkereiprodukte, Suppen, Pasteten etc. dienen INOTEC Trennmaschinen um effizient, hygienisch und exakt zu vereinzeln und dabei zu zählen und zu gruppieren. Ein programmierbarer Schneidmodus erlaubt es einzeln zu schneiden, aber auch Ketten aus beliebig vielen Produkten können geschnitten werden. Eine Konstantsschnittfunktion ermöglicht das Schneiden von endlosen Würsten in definierte Längen.

INOTEC separators were developed for the separation of products filled into casings (natural, collagen or artificial casings) and linked by torsions or by clips. The main application is for all kind of sausage products. But also for dairy products, soups or pastes which are filled in plastic casings the INOTEC separators are doing an exact cutting job while the product can also be counted and grouped. A programmable cutting mode allows the cutting of individuals but also chains of a free defined number of products can be cutted. A constant cutting function can cut endless sausages in defined lengths.

WT 99 Twin



Mit der WT 99 TWIN schuf INOTEC eine einzigartige Hochleistungsmaschine um Würstwaren (sogar zwischen Doppelclips) zu trennen. Die WT 99 TWIN verfügt über zwei unabhängige Schneidspuren. Das mit einem Servomotor angetriebene Wursttransportsystem verfügt pro Spur über eine optische Würsterkennung und ein dreiflügeliges Messer. Die Messer werden unabhängig voneinander mit jeweils einem Hochgeschwindigkeitsservomotor bewegt. Eine automatische und programmierbare Kalibereinstellung stellt das Wursttransportsystem per Knopfdruck auf das benötigte Kaliber ein. Die WT 99 TWIN ist ausgelegt für höchste Schneidleistung: Im Vergleich zur WT 99 S kann ein Bediener die doppelte Menge an Würsten trennen.

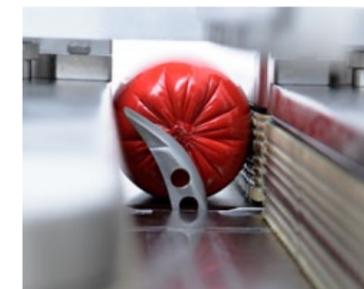
With the WT 99 TWIN INOTEC has created a unique high performance sausage cutting machine (which cuts even in between double clips). WT 99 TWIN has two independent cutting lanes. The sausage transport system is servo driven and has for each lane an optical sausage detection system and a three wings knife. The knives are independently driven by two high speed servo motors. An automatic and programmable caliber adjustment puts the sausage transport system to the required caliber just by pushing a button. The WT 99 TWIN is designed for highest cutting performance: Compared with the WT 99 S one operator can cut the double quantity of sausages.

WT 99 Big



Die INOTEC Spezialmaschine für große Kaliber.

The INOTEC specialist for big calibers.



WT 97 SH



INOTEC WT 97 SH - die Trennmaschine wurde speziell entwickelt für gebogene Würstwaren im Natur-, Collagen- und Kunstdarm. Nur die kreisförmige Produktführung ermöglicht das Schneiden von stark gebogener Ware. Ein Spezialmesser in Verbindung mit der WT 97 SH ermöglicht bei bestimmten Wurstsorten das gleichzeitige Schneiden und Entclippen von Einzelclips.

INOTEC WT 97 SH separators for curved sausages are specially designed for curved sausage products in natural, collagen and artificial casings. Only the circular product guiding allows the separation of curved products. A special knife together with the WT 97 SH permits at certain product types the simultaneous cutting and declipping of single clips.