



Оборудование для
смешивания Variomix
VarioMix Mixing technique



VarioMix IKVM 500 VAC

Непревзойденное оборудование для смешивания Variomix с поворотным резервуаром
The ultimate mixing technology with tiltable vessel

Непревзойденное оборудование для смешивания с поворотным резервуаром

The ultimate mixing technology with tiltable vessel



Очень короткий цикл смешивания
Extremely short mixing cycles



Всегда достаточный резерв производительности благодаря прекрасно спроектированным устройствам привода
Always enough performance reserve thanks to generously designed drives



Запатентованная система поворота для максимальной выгрузки любого продукта
Patented tilting for best discharge of any product



Программируемые параметры смешивания
Programmable mixing parameters



Две независимые открытые спирали – удобны для всех продуктов
Two independent open spirals – suitable for any product



Запатентованная система «Cam View» для визуального контроля производственного процесса
Patented Cam View System for visual control during the process



Регулируемый уровень вакуума для каждого этапа процесса
Adjustable vacuum level for each process step



Максимальная выгрузка благодаря очистному устройству для обеспечения минимальных остатков продукта
Cleanest discharge – plug-on scraper for minimum product rests

Эксплуатационные показатели
Performance Features



Оборудование INOTEC VarioMix

Прекрасное сочетание высокоэффективного оборудования INOTEC VarioMix и простой, аккуратной выгрузки с помощью поворотного резервуара.

Быстрое перемешивание, аккуратное приготовление и оптимальная однородность – серия INOTEC VarioMix выполняет данные задачи лучше других систем смешивания.

INOTEC VarioMix с поворотным резервуаром идеально подходит для производства различных продуктов мелкими партиями. Запатентованная система поворота резервуара смесителя на 120° и очистное устройство для внешней спирали позволяют максимально и аккуратно выгружать смешиваемый продукт любой вязкости.

Понятная, снабженная рисунками и интуитивно управляемая сенсорная панель управления INOTEC Touch iT помогает сделать желаемое изделие. Руководство оператора с фото и картинками для входа в параметры смешивания и чтения сообщений о неполадках.

Универсальный интуитивный интерфейс «INOTEC Process Sequence Control» (контроль последовательности технологических операций) для ваших индивидуальных процессов.

INOTEC VarioMix technique

The perfect combination of the highly efficient INOTEC VarioMix technology and the simple and gentle discharge of a tilting vessel.

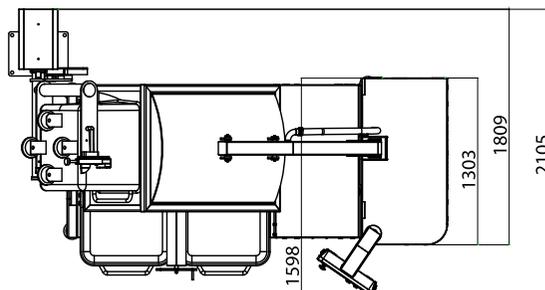
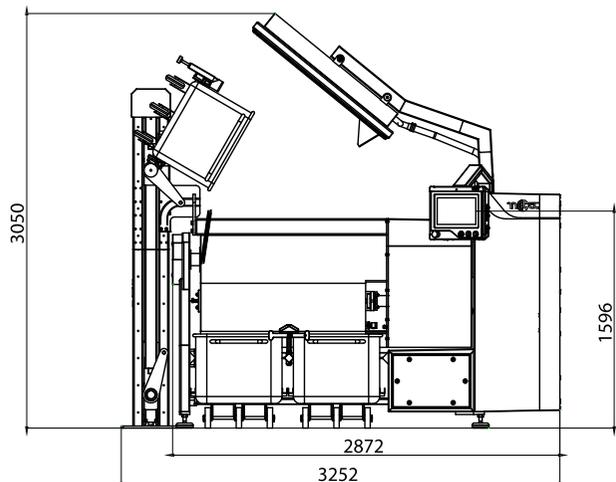
Quick mixing times, gentle preparation and an optimum homogeneity - the INOTEC VarioMix series reaches these targets better than any other mixing system.

The INOTEC VarioMix with tiltable mixing vessel is ideal for small batch productions with a wide variety of different products. The patented tilting of the mixer vessel up to an angle of 120° and the plug-on scraper for the external spiral allow the best and most gentle discharge for any viscosity of the mixed product.



The clear, illustrated and intuitively operated INOTEC Touch iT control leads to the desired product. With photo and image based operator guidance for entering mixing parameters and reading out messages of irregularities.

The INOTEC Process Sequence Control is an universal, intuitive interface for your individual processes

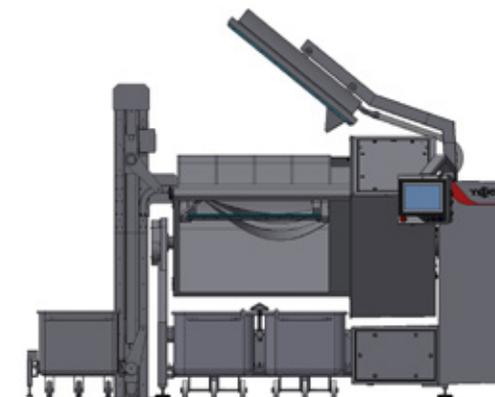
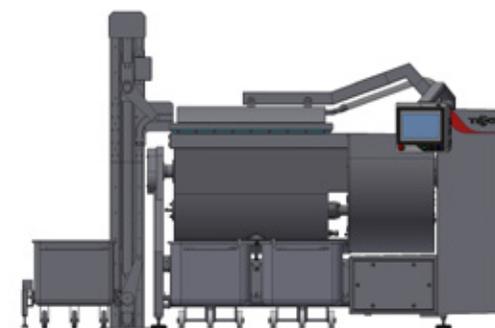
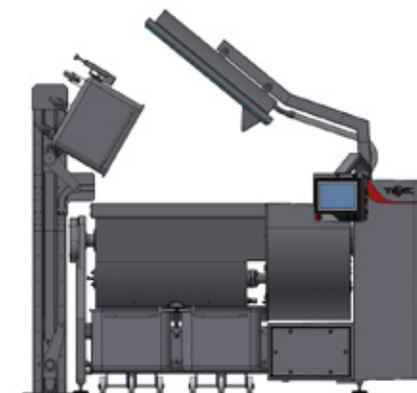


Общий объем [литры]	<i>Total volume [Liter]</i>	750
Полезный объем [литры]	<i>Usable Volume [Liter]</i>	500
Управление	<i>Control</i>	Сенсорная панель управления INOTEK 15,6" Контроль последовательности технологических операций Функция запоминания 20 изделий / 20 product memories
Вес [кг]	<i>Weight [kg]</i>	2.600
Электропитание*	<i>Power supply*</i>	3/PE/400V/50 Гц*
Привод внутренней спирали	<i>Drive internal spiral</i>	3,5 кВт
Привод внешней спирали	<i>Drive external spiral</i>	5,5 кВт
Привод поворотного резервуара	<i>Drive tilting vessel</i>	1,1 кВт
Водокольцевой вакуумный насос SIHI	<i>Water ring vacuum pump SIHI</i>	2,2 кВт
Входной предохранитель	<i>Prefuse</i>	3 x 50 A
Кабель 400 V	<i>Cable 400 V</i>	4 x 10 мм ²
Сжатый воздух	<i>Compressed air</i>	100 литров/мин. 6 бар
Конструкция машины из нержавеющей стали	<i>Machine construction in stainless steel</i>	CE (89/392/CEE)
Выгрузка в 2 стандартные тележки**	<i>Discharge in 2 standard trolleys**</i>	200 л

* различные электротехнические характеристики по запросу / different power supply upon request

** возможна другая высота выгрузки / other discharge heights as option

Изображения и картинки аналогичные, с учетом технических изменений и ошибок / Images and pictures similar. All specifications subject to change without notice



Технические характеристики Technical Data

Динамичный и спокойный режим смешивания с помощью одной машины

Уникальная, аккуратная установка для смешивания и измельчения VarioMix открывает широкий спектр областей применения, например, салями и рубленые мясoproductы, тонкоизмельченные продукты / смешивание продуктов, нарезанных на кубики, смеси плавленых и творожных сыров, паштеты и тесто, мука и зерновые культуры, салаты. Особо деликатные продукты, такие как рыба и морепродукты, картофель и макаронное изделие, а также другие пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления и непищевые продукты смешиваются и измельчаются оперативно и аккуратно. Не существует более аккуратной выгрузки, чем с помощью поворотного резервуара, поэтому данный смеситель идеально подходит для обработки больших кусков мяса.

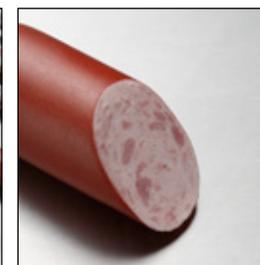
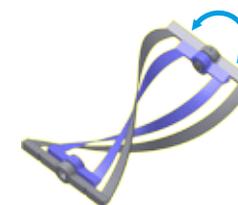


Aggressive and gentle mixing – all in one machine

The unique, gentle mixing and blending technology of the VarioMix opens a wide area of applications, e.g salami and minced meat products, fine minced products/mixing-in of dices and decorations, fresh cheese blends, pastes and doughs, powders and grains, deli salads. Especially delicate products like fish and seafood, potatoes and pasta, as well as many other convenience products are mixed and blended in the most efficient and gentle way. No discharge is more gentle as a tilting vessel and therefore this mixer is ideal for the massaging of big meat pieces.

Ваш продукт достоин самого подходящего смесителя

Взаимодействующие спирали с индивидуальными приводными устройствами с регулируемой частотой вращения. Уникальная адаптация к вашему продукту и вашему технологическому процессу. Большой наклон резервуара 120° и очистное устройство для обеспечения максимальной выгрузки.



Your product deserves the most suitable mixer

Interacting spirals with individual drives which are speed controlled. Unique adaption to your product and your process. Big 120° adjustable vessel inclination and patented plug-on scraper for cleanest discharge.

Варианты применения Applications

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

