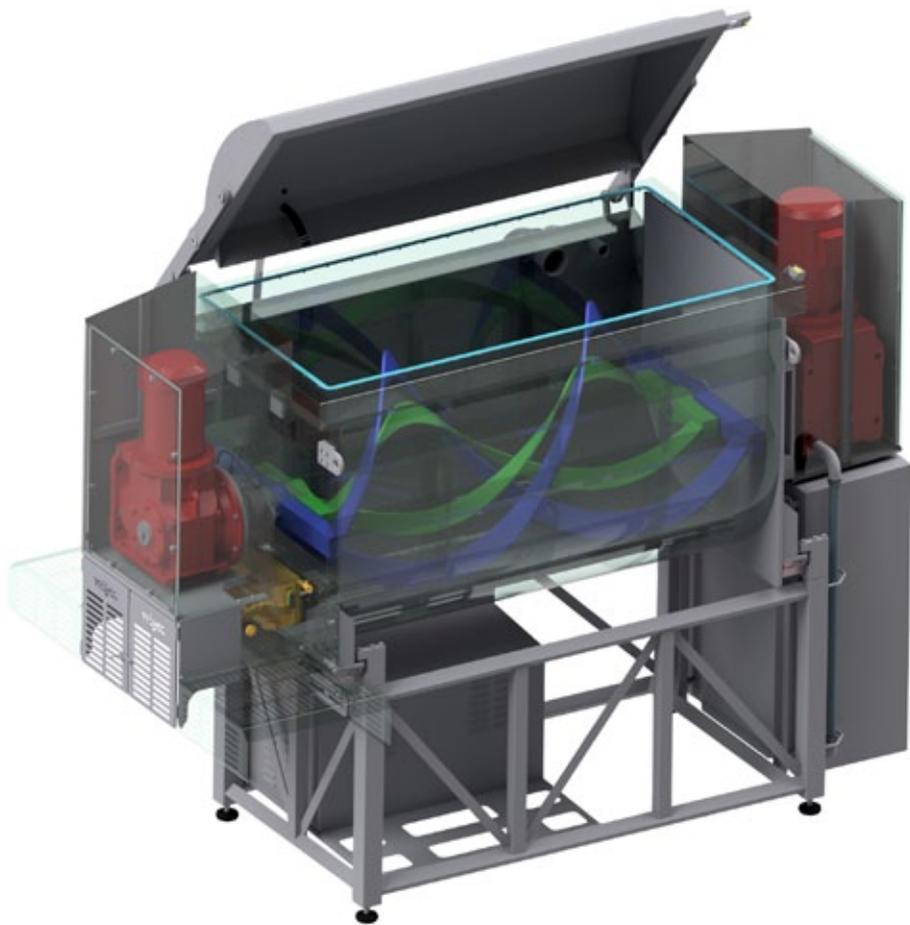




INOTEC VarioMix IVM

Технология смешивания Variomix
Variomix mixing technology



Дополнительные функции и аксессуары для вашего продукта и технологического процесса

Options and accessories for your product and process



Руководство оператора с фото и картинками для входа в параметры смешивания и чтения сообщений о неполадках.

Photo and image based operator guidance for entering mixing parameters and reading out messages of irregularities



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

INOTEC Process Sequence Control as a universal, intuitive interface for your individual processes



Смеситель INOTEC для кратчайших сроков смешивания. Направление, время, интервалы смешивания, периоды простоя и т.д. программируются с учетом вашего продукта.

INOTEC Vario Mix for shortest mixing times. Mixing directions, times, intervals, resting times etc. are program-mable according to your product



Запатентованная система «INOTEC Cam View System» (видео визуализация) для визуального контроля процесса.

INOTEC patented Cam View System for visual control during the process



Дополнительный элемент: паровые сопла прямого ввода для подогрева или приготовления продукта. Двойное покрытие для подогрева.

Option: Steam nozzles for direct steam injection for heating or cooking of your products. Double jacket for heating



Дополнительный элемент: введение криогенного газа для быстрого охлаждения продукта. Двойное покрытие для охлаждения.

Option: Injection of cryogenic gas for quick cooling of your products. Double jacket for cooling



Дополнительное введение любого жидкого или твердого ингредиента через системы дозирования или ячейки загрузки.

Optional addition of any liquid or solid ingredient via dosing systems or load cells



Дополнительно предоставляется открытая система и возможность передачи данных в систему заказчика.

Open system, data transfer to customer systems are optionally available



Дополнительная функция: лазерный мониторинг уровня наполнения резервуара смесителя, а также предыдущего и следующего накопителей.

Optional laser monitoring of filling levels, for the mixer vessel and previous and subsequent silos



Гигиеническое исполнение, дополнительно предоставляется раствор для безразборной мойки.

Hygienic design, CIP preparation as option

Ваш процесс – ваш смеситель
Your process - your mixer



Der Unterschied liegt im Detail

Für die Beschickung der Mischer bietet INOTEC Förderbänder und -schnecken, ein- und zwei Säulen Hebe- und Kippvorrichtungen für verschiedene Behälter. Die Beschickung mit Wasser und Trockenstoffen erfolgt kunden- und anwendungsspezifisch mit geeigneten Dosiersystemen. Der Beladungsprozess kann mit Wiegezellen überwacht und gesteuert werden.

Optional kann beim Mischvorgang die Produkttemperatur mittels direkter Einspritzung von Dampf oder cryogenem Gas sowie über einen optionalen Doppelmantel aktiv beeinflusst werden.

INOTEC bietet ein integriertes Vakuumsystem als Sonderausstattung für alle Vario Mix Modelle.

Die INOTEC Touch iT Steuerung ist der rote Faden durch Ihren Prozess und hilft bedienerunabhängig zu den gewünschten Mischergebnissen zu kommen.

Our details make the difference

The Vario Mixers are charged by INOTEC conveying belts or screws respectively by one- or two-column lifting units for different trolley- or box-systems. The addition of water and dry ingredients are loaded via suitable dosing systems according to customer's requirements for the process.

The loading process can be monitored and controlled by load cells.

The product temperature can be actively influenced by direct steam injection, cryogenic gas injection or double jacket which are available optionally.

The INOTEC Touch iT control is the guideline through your process, helping to achieve user-independently the desired mixing and blending results.



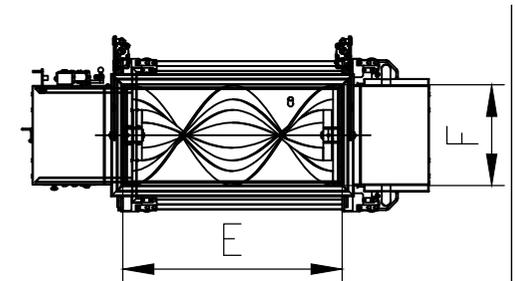
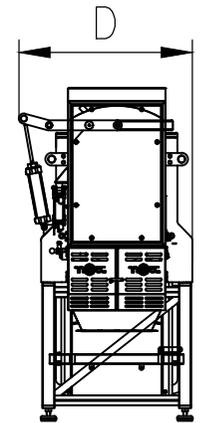
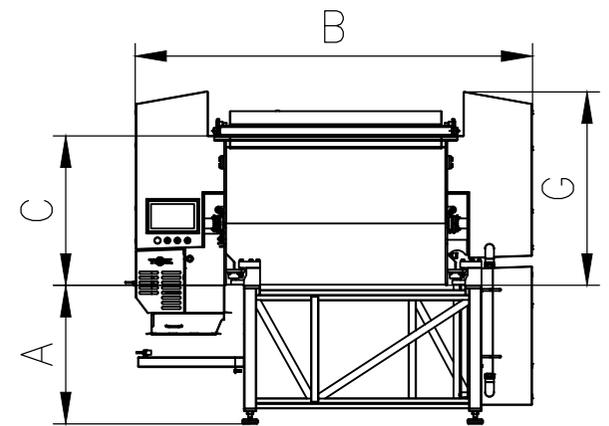
Technische Details
Technical details

Anwendungen
Applications

VarioMix IVM	Nutz- volumen [Liter]	Gesamt- volumen [Liter]	A* [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]	F [mm]	G [mm]	Antrieb** [kW]
	Usable Volume [Liter]	Total volume [Liter]	A* [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]	F [mm]	G [mm]	Drive** [kW]
350	350	460	720 (920)	2160	1030	1140	950	650	1310	2,2 + 4,0
500	500	680	720 (920)	2450	1030	1130	1240	650	1300	3,5 + 5,5
750	750	950	720 (920)	2720	1190	1410	1320	800	1540	5,5 + 7,5
1000	1000	1200	720 (920)	3190	1190	1410	1760	800	1540	5,5 + 7,5
1500	1500	1800	720 (920)	3440	1360	1590	1580	950	1690	11,0+15,0
2000	2000	2400	720 (920)	3640	1510	1800	2000	1100	1840	11,0+18,5
2500	2500	3380	720 (920)	4040	1510	1800	2100	1100	1840	11,0+18,5
4000	4000	5200	720 (920)	4552	1750	2150	2750	1300	2110	18,5+30,0

* Andere Auslaufhöhen als Option / Other discharge heights as option ** Antriebsleistung angepasst an Ihr Produkt / Motor power adapted to your product

Bilder und Abbildungen ähnlich, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten / Images and pictures similar, subject to technical modifications and errors



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

