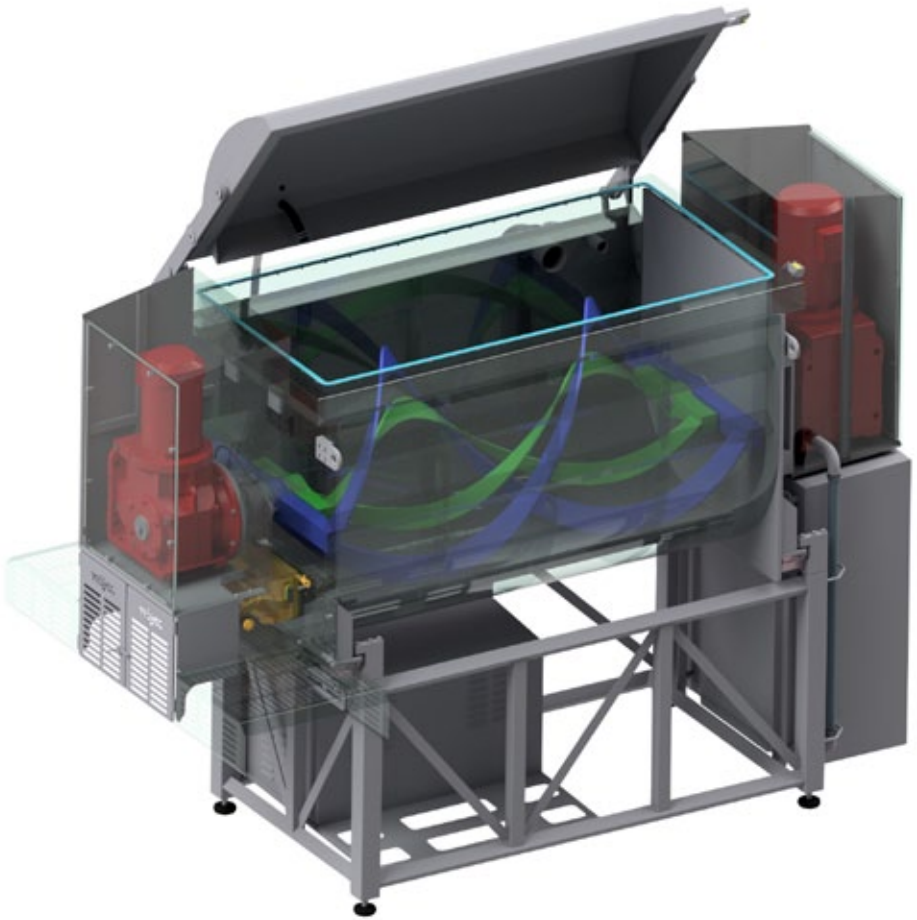
INOTEC VarioMix IVM

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

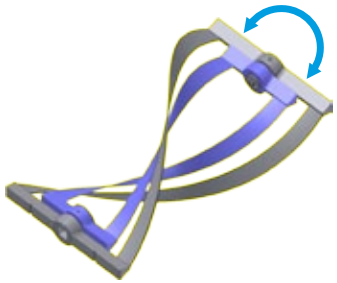
Дополнительная функция: лазерный мониторинг уровня наполнения резервуара смесителя, а также предыдущего и следующего накопителей.
Optional laser monitoring of filling levels, for the mixer vessel and previous and subsequent silos

Гигиеническое исполнение, дополнительно предоставляется раствор для безразборной мойки.
Hygienic design, CIP prepartion as option

Ваш процесс – ваш смеситель
Your process - your mixer

INOTEC VarioMix
Быстрая
Аккуратная
Точная
Универсальная

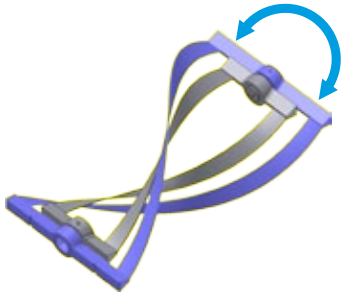
Уникальная, аккуратная установка для смешивания и измельчения Vario Mix предоставляет широкий спектр областей применения, например, салями и рубленые мясопродукты, тонкоизмельченные продукты / смешивание продуктов, нарезанных на кубики, смеси плавленых и творожных сыров, паштеты и тесто, мука и зерновые культуры, салаты. Особо деликатные продукты, такие как рыба и морепродукты, картофель и макаронные изделия, а также другие пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления и непищевые продукты смешиваются и измельчаются оперативно и аккуратно. Быстрое перемешивание, аккуратное приготовление, оптимальная однородность, минимальные остатки и очень быстрая выгрузка – серия INOTEC Vario Mix выполняет данные задачи лучше других систем смешивания.



Взаимодействующие спирали с индивидуальными приводными устройствами с регулируемой частотой вращения.
Уникальная адаптация к вашему продукту и вашему технологическому процессу.

INOTEC VarioMix
fast
gentle
clean
universal

The unique, gentle mixing and blending technology of the Vario Mix opens a wide area of applications, e.g salami and minced meat products, fine minced products / mixing-in of dices and decorations, processed and 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 and non food products are mixed and blended in the most efficient and gentle way.
Quick mixing times, gentle preparation, optimum homogeneity, minimum rest quantity and an extremely quick discharge - the INOTEC Vario Mix series reaches these targets better than any other mixing system.



Interacting spirals with individual drives which are speed controlled. Unique adaption to your product and your process.

Описание продукта
Product Definition

Наши детали имеют важное значение

Vario Mixers загружается с помощью ленточного конвейера или шнеков соответственно посредством одно- или двухрядных подъемных устройств для разных систем тележек или емкостей. Вода и сухие ингредиенты добавляются через соответствующие системы дозирования в соответствии с требованиями заказчика к производственному процессу.
Процесс загрузки можно отслеживать и контролировать через загрузочные ячейки.
На температуру продукта можно воздействовать прямым введением пара, криогенного газа или путем применения двойного покрытия, которые предоставляются по заказу.
Сенсорная панель управления INOTEC Touch iT является руководством к производственному процессу, помогает оператору самостоятельно регулировать результаты смешивания и измельчения.

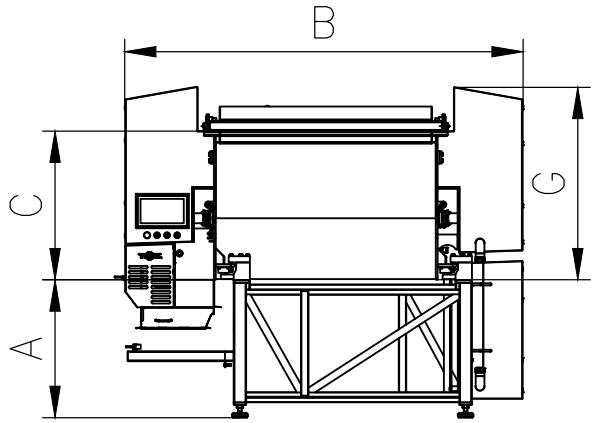
Our details make the difference

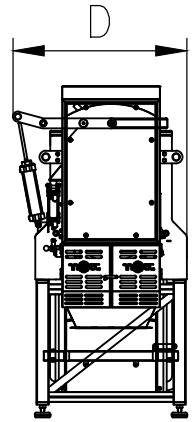
The Vario Mixers are charged by INOTEC conveying belts or screws respectively by one- or two-column lifting units for different trolley- or box-systems. The addition of water and dry ingredients are loaded via suitable dosing systems according to customer's requirements for the process.
The loading process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

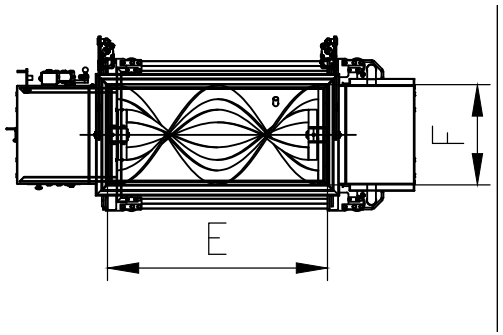
Технические характеристики
Technical details

Варианты применения
Applications

VarioMix IVM	Полезный объем [литры]	Общий объем [литры]	A* [мм]	B [мм]	C [мм]	D [мм]	E [мм]	F [мм]	G [мм]	Привод** [кВт]
	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







*** Возможность выбора другой высоты разгрузки** */ Other discharge heights as option* **** Мощность двигателя приспособлена к вашей продукции** */ Motor power adapted to your product*

Изображения и картинки аналогичные, с учетом технических изменений и ошибок */ Images and pictures similar, subject to technical modifications and errors*

Технические параметры
Technical Data

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