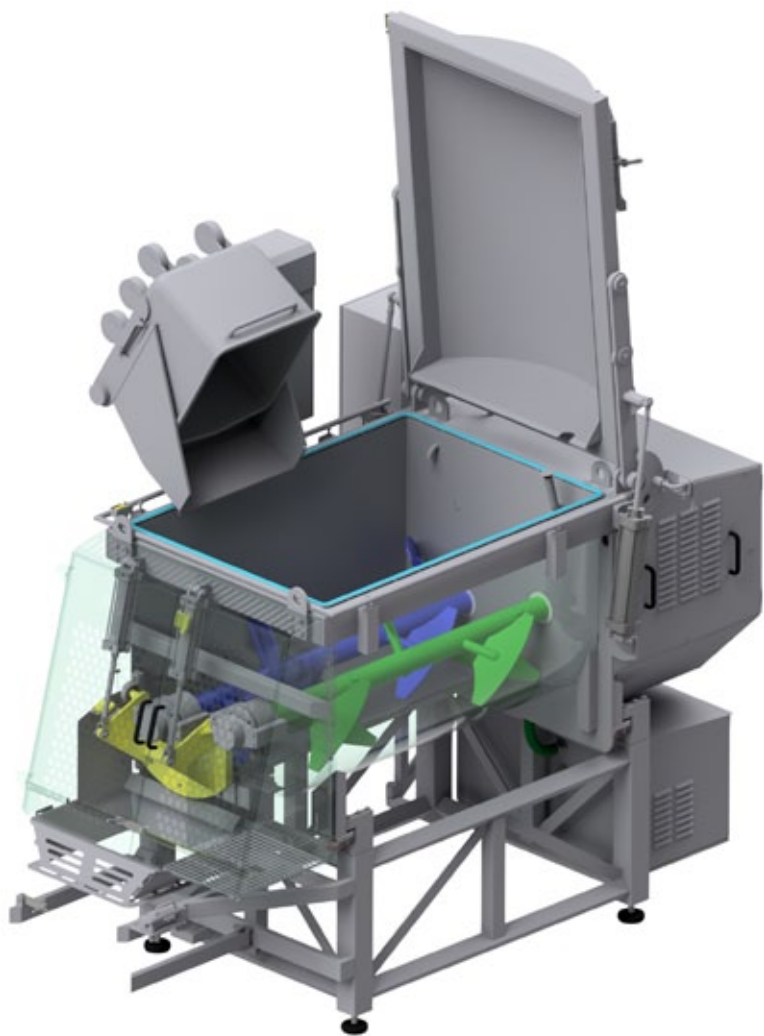


ТЕХНОЛОГИЯ СМЕШИВАНИЯ / MIXING TECHNOLOGY

Смесители с двумя валами
Mixers with two shafts



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 Mixer for shortest mixing times. Mixing directions, times, intervals, resting times etc. programmable 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



Дополнительные элементы: паровые сопла прямого ввода для подогрева или приготовления продукта. Двойное покрытие для подогрева.
Options: 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

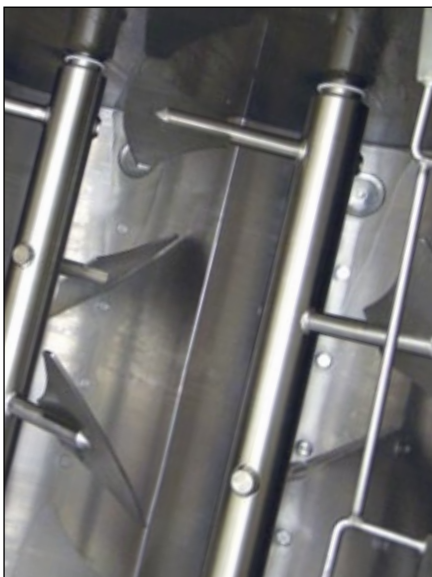


Лазерный мониторинг уровня наполнения резервуара смесителя, а также предыдущего и следующего накопителей.
Laser monitoring of filling levels, for the mixer vessel and previous and subsequent silos



Гигиеническое исполнение, дополнительная возможность подготовки безразборной мойки.
Hygienic design, CIP preparation as option

Ваш процесс – ваш смеситель
Your process – your mixer



Лучшая конструкция вала для любой продукции

IM

Чередующиеся лопастные валы на двух уровнях, одна выпускная створка – стандарт для предварительного смешивания эмульсионных продуктов и фаршей.

IM P

Два параллельных лопастных вала на одной панели, одна или две выпускные створки или выгрузка через донные клапаны. Для холодных вязких продуктов – с двумя независимыми приводами и выпускными створками.

IM S

Два параллельных спиральных вала, одна или две выпускные створки – для высоковязких продуктов, а также для нормализации сырных смесей.

IM SK

Два параллельных винтовых вала, одна или две выпускные створки – для очень густых продуктов и для приготовления плавленого сыра.

The best shaft configuration for any product

IM

Interleaving paddle shafts on two levels, one outlet flap – the standard for preblends of emulsified products and minced meat.

IM P

Two paddle shafts on one level, parallel, one or two outlet flaps or discharge via bottom valves. For cold, viscous products with two independent drives and outlet flaps.

IM S

Two parallel spiral shafts, one or two outlet flap(s) – for high viscosity products, also for the standardization of cheese blends.

IM SK

Two parallel screw shafts, one or two outlet flaps – for extremely stiff products and for cooking of processed cheese.

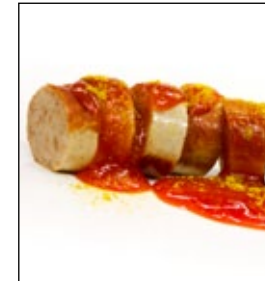


Наши детали имеют важное значение

Рамка аварийного выключателя.
 Исполнение крышки из одной или двух частей, всегда с кромкой для задержки капель.
 Оптимальная разгрузка для более высокого уровня резервуара смесителя.
 Пневматические цилиндры из нержавеющей стали для выпускной(ых) створки(ок) и крышки(ек).
 Уплотнительные прокладки створки и крышки легко очищаются.
 Комплектные уплотнительные прокладки, не требующие технического обслуживания, для смешивающих валов.
 Всегда достаточный резерв производительности благодаря прекрасно спроектированным устройствам привода смешивающих валов.

Our details make the difference

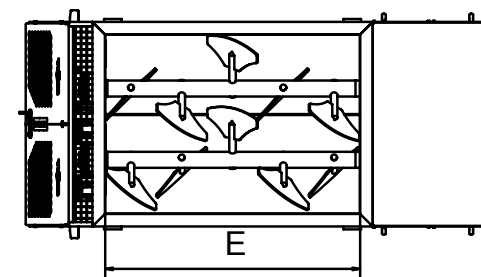
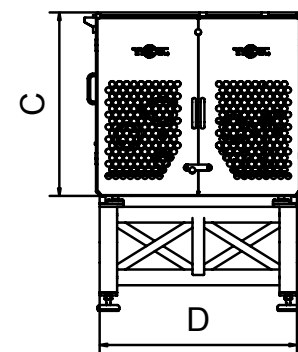
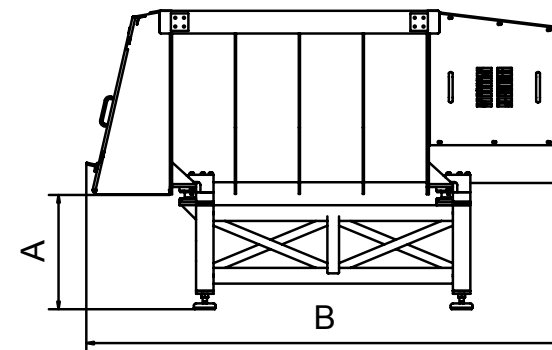
Safety switch frame
Cover execution in one or two parts, always with drip stop edge
Optimized discharge for the higher level of the mixer vessel
Compressed air cylinders in stainless steel for outlet flap(s) and cover(s)
Flap and cover sealings easy to clean
Maintenance free package sealings for the mixing shafts
Always enough performance reserve thanks to generously designed drives for the mixing shafts



Технические характеристики
Technical details

Варианты применения
Applications

	Полезный объем [литры] <i>Usable vol. [Liter]</i>	Общий объем [литры] <i>Total Vol. [Liter]</i>	A [мм] *	B [мм]	C [мм]	D [мм]	E [мм]	Привод (**) [кВт] <i>Drive (***) [kW]</i>
IM	200	460	725/920	2193	603	743	1013	3,0
	500	900	725/920	3030	942	950	1500	5,5
	750	1200	725/920	3030	1058	1100	1500	7,5
	1000	1450	725/920	3120	1018	1194	1570	7,5
	1500	2230	725/920	3420	1253	1390	1750	11,0
	2000	2780	725/920	3970	1253	1390	2200	15,0
	2500	3410	725/920	4070	1323	1516	2300	18,5
	3000	3900	725/920	4120	1405	1625	2350	22,0
	4500	5870	725/920	4770	1500	1744	3000	30,0
	6000	7810	725/920	5322	1608	1914	3322	37,0
IMS IMSK IMP	50	110	725/920	1750	500	750	650	1,5+1,5
	200	420	725/920	2180	745	880	1000	3+3
	500	890	725/920	2830	870	1132	1300	5,5+5,5
	750	1250	725/920	3030	935	1260	1500	7,5+7,5
	1000	1640	725/920	3250	985	1360	1700	11+11
	1500	2360	725/920	3670	1055	1500	2000	11+11
	2000	2950	725/920	3870	1135	1660	2100	15+15
	2500	3690	725/920	4070	1195	1780	2300	18,5+18,5
	3000	4190	725/920	4270	1215	1820	2500	22+22
	4500	6220	725/920	4620	1350	2088	2850	30+30
6000	7990	725/920	5100	1450	2292	3100	37+37	



* 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*

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

