

***Технология
автоматизированного
производства INOTEC
INOTEC Automatic
Processing Technology***

**Концепции и оборудование для непрерывного производства
*Concepts and installations for a continuous processing***





IDM 1000 – 2000 – 3000

Дозирующий смеситель с двумя лопастными валами над горизонтальным разгрузочным шнеком. Специальная конструкция для холодного и вязкого сырья.

Dosing mixer with two paddle shafts over an horizontal discharge screw. Special design for cold and viscous raw material.



IDS 1000 - 2000 - 3000

Дозирующий накопитель для сырья с технологией взвешивания и со спиральным валом.

Dosing silo for raw material, with weighing technology and with agitation ribbon



IM, IMP, IMS, IMSK + IVM (50-6.000 литров)

Технология смешивания INOTEC – спроектированная по специальному заказу геометрия смешивания для обеспечения наилучшего смешивания.

INOTEC mixing technology - specially customized mixing geo-metry for best mixing performance.



IFS 400 - 500 - 800

Винтовой конвейер, наклонный или горизонтальный, закрепленный или передвижной.

Пропускная способность подстраивается под продукт и расчетную производительность линии.

Screw conveyors, inclined or horizontal, fixed or movable. Throughput is adapted to the product and the target capacity of the line.



INOTEC IFP, насос продукта, серия NM и SLH

Наилучшие насосы для каждого продукта и способа подачи. Раствор для бесперебойной мойки систем трубопроводов и элементов линии предоставляется по запросу.

*INOTEC IFP, product pumps, series NM and SLH
Specially selected pumps for each product and conveying purpose. CIP preparation for pipework systems and line components available as option.*



Накопитель для готовой продукции IS 1500 – 3000

Круглый конусовидный накопитель с очистным устройством и гигиеническим насосом IFP – SLH.

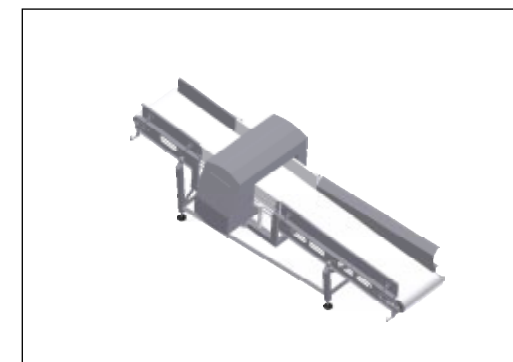
*Finished product silo IS 1500 - 3000
Round conical silo with scraper and hygienic IFP – SLH pump.*



Вакуумный эмульсификатор I175/225iT-V

Регулируемый уровень вакуума и активный контроль температуры для наилучшей окончательной обработки продукта и консистенции.

*Vacuum emulsifier I175/225iT-V
Adjustable vacuum level and active temperature control for the best product finish and texture.*



Ленточный конвейер INOTEC IFB

Разные размеры (длина, ширина, высота входного/выходного патрубка) и исполнение конвейера (плоский верх, пластиковые звенья, с/без туннеля)

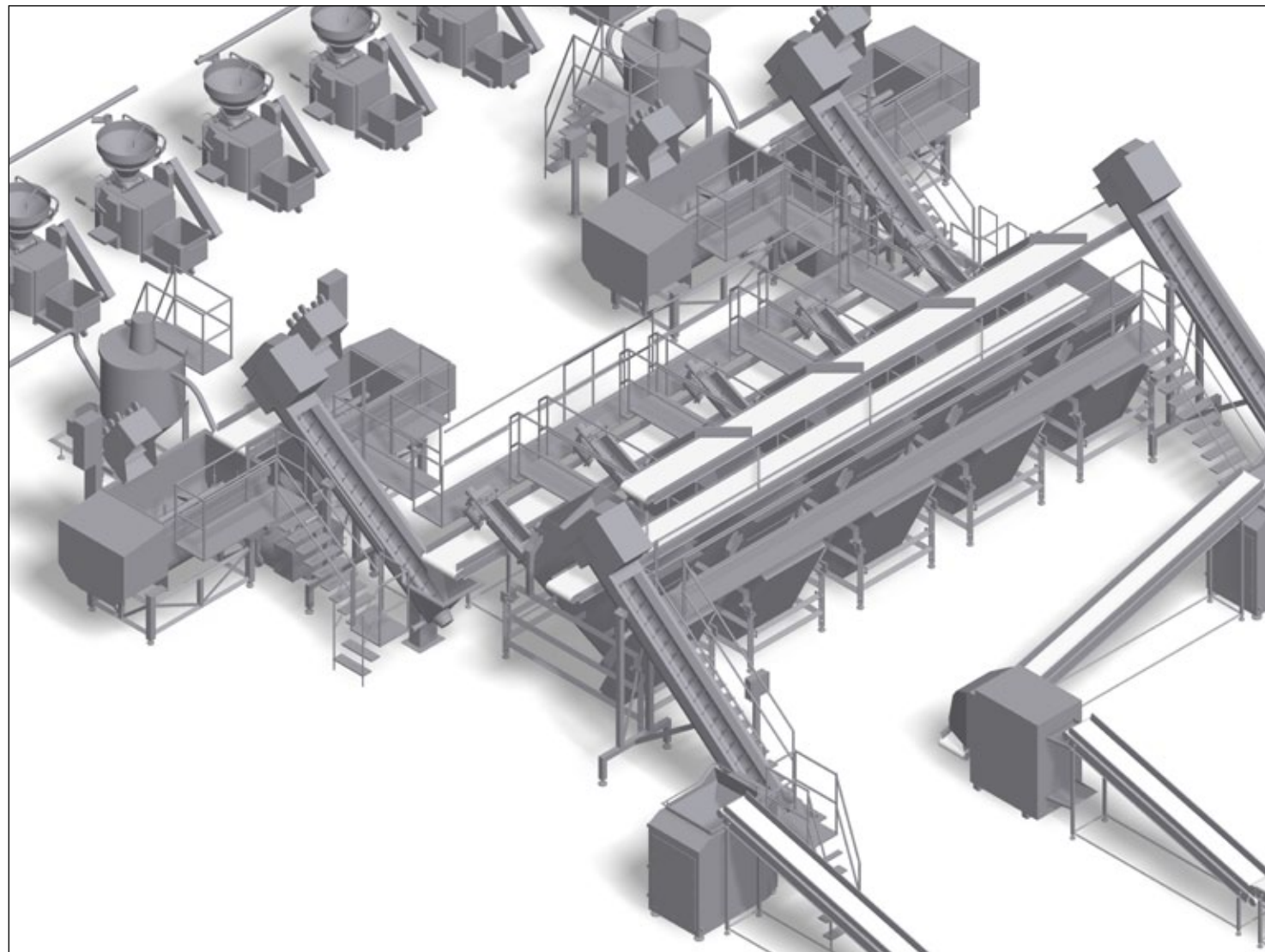
Дополнительные элементы: ячейки загрузки и системы обнаружения металла.

*INOTEC IFB Belt Conveyors
Different dimensions (length, width, in- / outlet height) and belt executions (flat top, plastic segment belt, with/without flites). Options: Load cells and metal detection systems.*

Комплекующие элементы для автоматизированного производства
Components for an automatic production

Оборудование Inotec отличается конструкцией большой мощности для промышленной отрасли, качественное производство и очень долгий срок службы. Сочетая испытанные технологические решения и инновационные технологии, можно выполнить индивидуальные требования заказчика и предоставить передовые решения для современных тенденций пищевой промышленности. Основным вопросом при проектировании производственной линии является логическая интеграция различных отдельных модулей. С точки зрения механической части и контроля, компоненты должны соответствовать друг другу, чтобы достигнуть необходимой производительности рентабельным способом. Другими важными критериями проектирования автоматических механизмов являются эксплуатационная гибкость, гигиена и легкость в техническом обслуживании.

Inotec equipment is characterised by a heavy duty construction for the industry, a high-quality manufacturing and a particularly long life. By combining proven solutions and innovative technology, it is possible to realize individual customer requirements and to give advanced solutions for the actual food trends. The main issue in the design of a production line is the logical integration of different single modules. In terms of mechanical and control aspects the components must fit together in order to achieve the requested capacity on a cost effective way. Other important criteria for designing automatic processes are production flexibility, hygiene and easy maintenance.



Технология автоматизированного производства Inotec – экономичные, гибкие, индивидуальные решения
Inotec automatic processing technology – economic, flexible, customized solutions

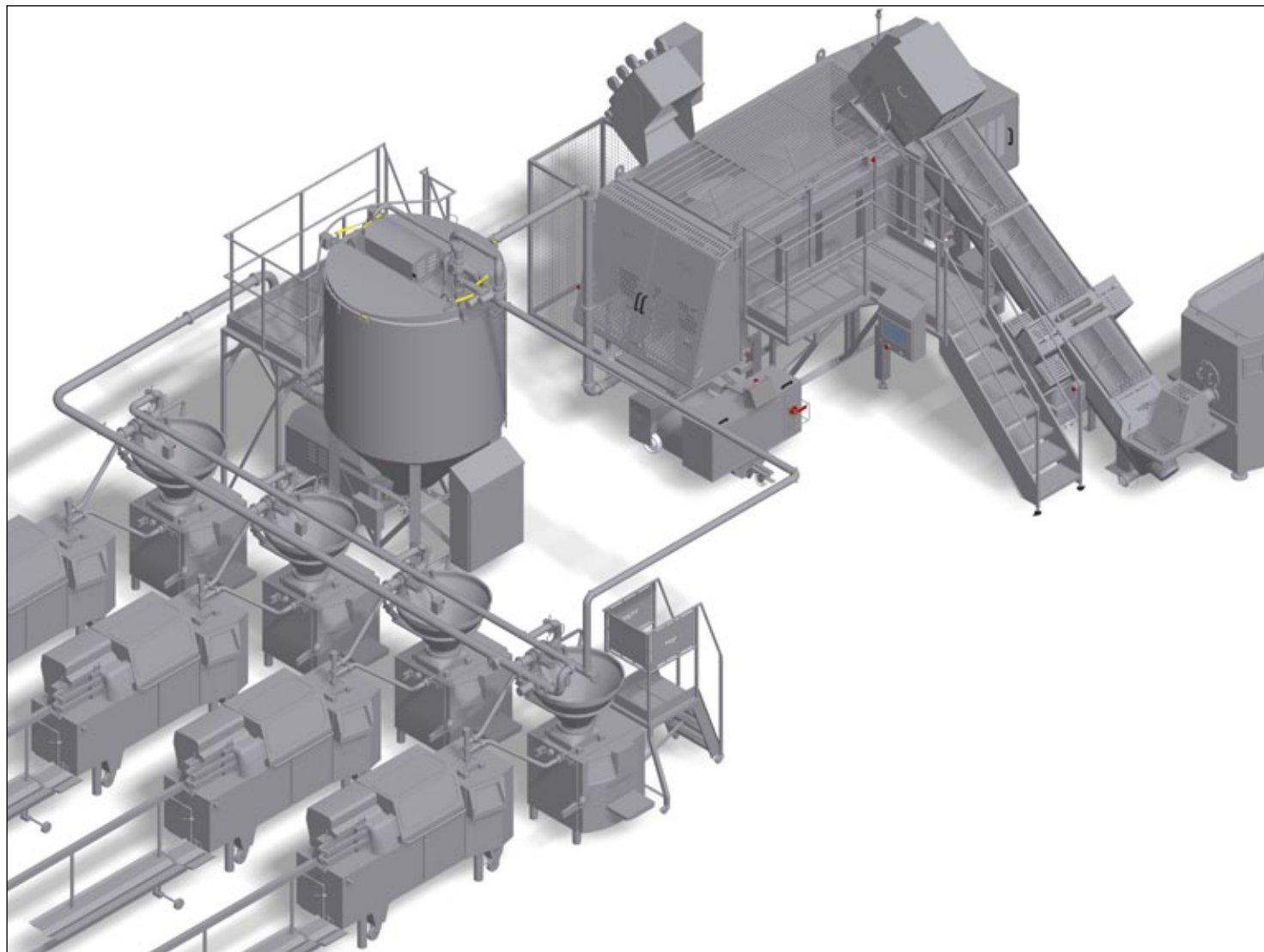
Сырье и сухие ингредиенты подаются в смесители с помощью подъемника. Данная линия со смесителями INOTEC VarioMix предоставляет полную гибкость для производства тонкоизмельченных продуктов, колбасных изделий из грубоизмельченного фарша, салями и рубленых мясopодуlков, и даже варенной ветчины. Весь процесс производства мясных и колбасных композиций можно выполнить быстро и экономично с помощью «мини линии» INOTEC. В зависимости от продукта можно использовать передвижной эмульсификатор INOTEC с открытым накопителем или выгружать продукт из смесителей в стандартные выкатные тележки.

The raw material and dry ingredients are fed by hoist elevator into the mixers. This line with INOTEC VarioMix mixers gives the fully flexibility for the production of fine minced products, coarse sausage products, salami and minced meat products and even cooked ham. The complete production of meat and sausage preparations can be handled fast and cost effective with the INOTEC "mini line". The movable INOTEC emulsifier with open hopper may be used depending on the product or the mixers can unload into standard trolleys.



Эмульсификатор I140/175/225iT можно легко встраивать в производственные линии

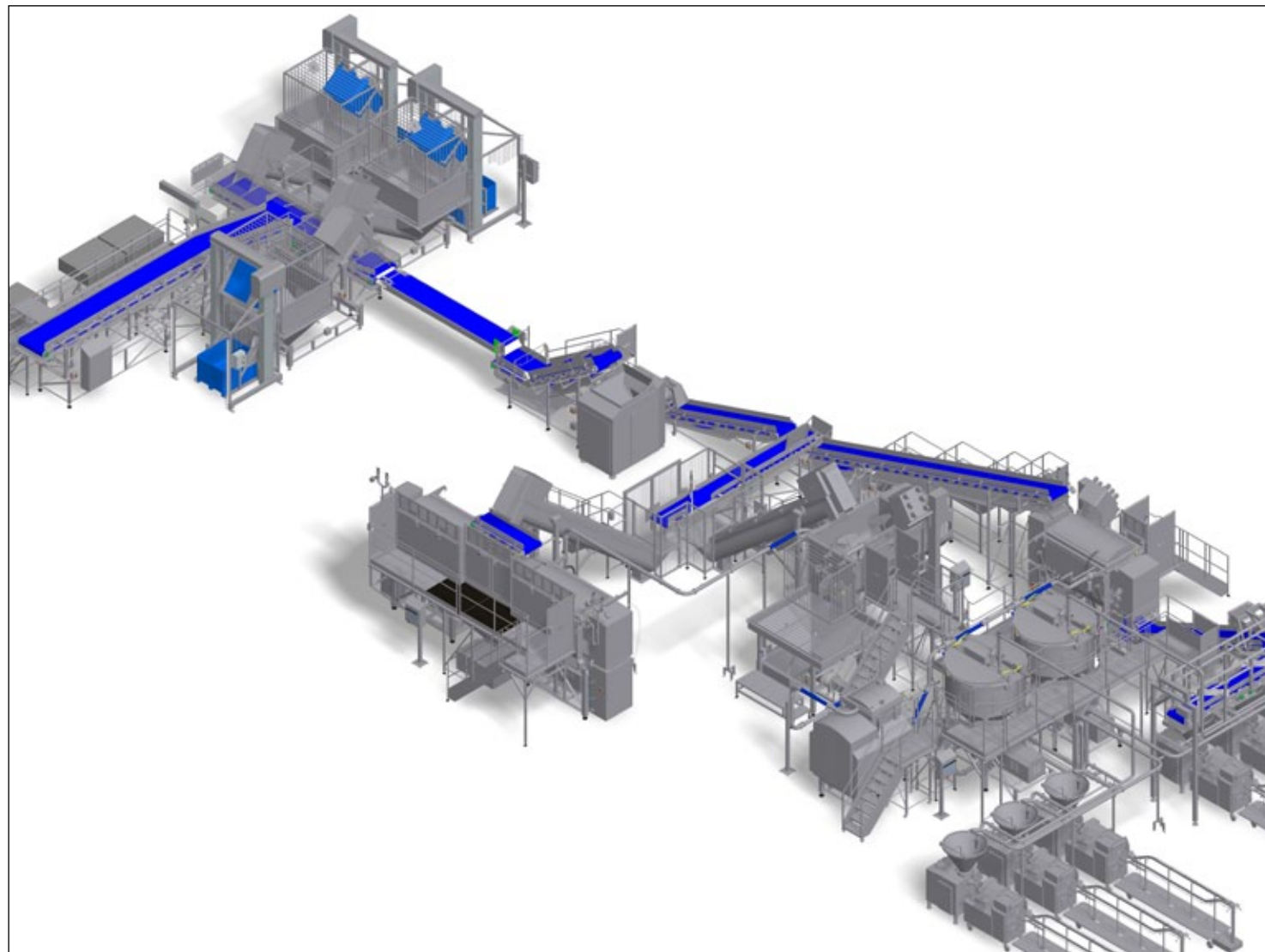
INOTEC emulsifier I140/175/225iT can be easily integrated into production lines



INOTEC – линия с открытым эмульсификатором для производства хот-догов и колбасных изделий
INOTEC - Production line for hot dogs and sausage products with open emulsifier

Сложные процессы выполняются легко и эффективно: от сырья до готового изделия, такого как варенная ветчина, мясные композиции и колбасные изделия.

Complex processes simple and effective: from raw material to finished product like cooked ham, meat preparations and sausage products



Производственная линия INOTEC для различных продуктов
INOTEC Processing line for multiple products

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

