



VarioMix
Technique de mélange
VarioMix
Tecnología de mezclado



VarioMix IKVM 500 VAC

L'excelence pour la technique de mélange
La última tecnología de mezclado con cuna volcable



L'excellence pour la technique de mélange avec cuve basculante

La última tecnología de mezclado con cuna volcable



Cycles de mélange très courts
Ciclos de mezclado extremadamente cortos



Entraînement des arbres avec réserve de puissance
Siempre suficientemente reservas gracias a motores potentes



Principe de basculement breveté pour une vidange optimale
Volcado patentado para descargar cada producto de mejor manera



Paramètres de mélange programmables
Parámetros de mezclado programables



Deux spires indépendantes –adaptées à tous types de produit
Dos espirales abiertos e independientes, aptos para cada producto



Système de vision breveté par caméra pour le contrôle du process
Sistema Cam View (patentado) para el control visual del proceso



Niveau du vide réglage pour chaque pas du process
Nivel de vacío ajustable para cada paso de proceso



Vidange optimale par racleurs démontables pour un minimum de restes
Óptima descarga – cuna limpia por una rasgador extraíble



INOTEC VarioMix

La combinaison parfaite entre l'efficacité de la technique de mélange du VarioMix et la vidange optimale par basculement de la cuve de mélange

Temps de mélange rapide, process ménageant le produit et homogénéité optimale - la gamme VarioMix d'INOTEC atteint tous ces objectifs mieux que tout autre principe de mélange.

Le VarioMix d'INOTEC avec sa cuve basculante est idéalement adapté à une grande diversité des produits. Le basculement de cuve, jusqu'à un angle 120°, combiné aux racleurs démontables assurent une vidange efficace, ménageant le produit quel que soit la viscosité du mélange.

L'écran tactile basé sur le concept clair et illustré du Touch iT d'INOTEC permet de sélectionner le produit.

Avec une commande conçue pour l'opérateur, un guidage intuitif vers les paramètres de mélange et un affichage des messages d'erreurs.

Le contrôle des séquences du process d'INOTEC est une commande universelle et intuitive pour accéder à votre process spécifique

INOTEC VarioMix tecnología

La armonía perfecta entre la tecnología de mezclado de alta eficiencia INOTEC VarioMix y la simple y suave descarga por una cuna volcable

Tiempos de mezclado rápidos, preparación suave y homogeneidad óptima - el INOTEC VarioMix logra estos objetivos mejor que cualquier otro sistema de mezclado.

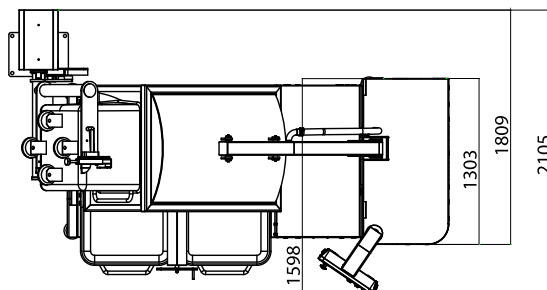
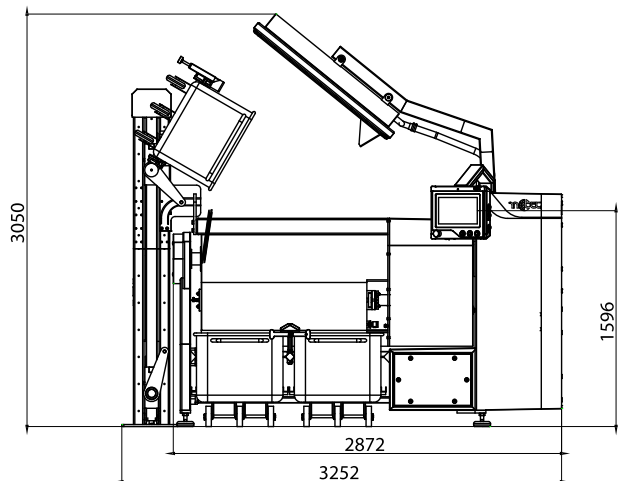
El INOTEC VarioMix con cuna volcable es ideal para producciones con una gran diversificación de productos. La inclinación de la tova patentada hasta un ángulo máximo de 120° junto con el raspador extraíble facilitan la más suave y la mejor descarga para todas las viscosidades del producto mezclado.

Una pantalla táctil con el control INOTEC Touch iT de operación fácil, ilustrada e intuitiva facilita todos los ajustes. Con una guía del operador basado en ilustraciones e fotografías para entrar los parámetros de mezclado y para evaluar mensajes de errores.

El INOTEC Process Sequence Control es una plataforma de control universal e intuitivo para sus procesos específicos.



Définition du produit
Definición del producto

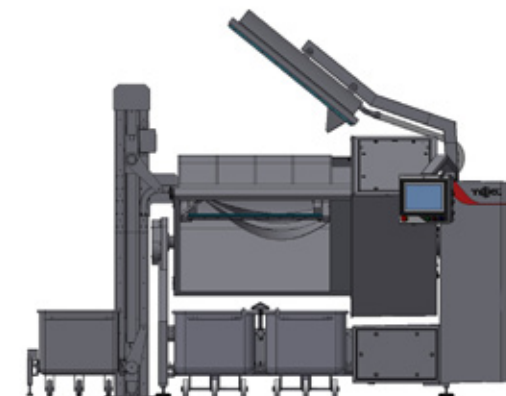
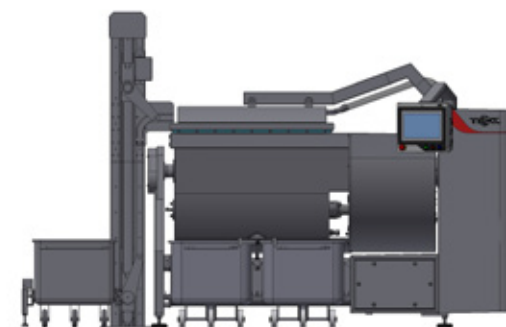
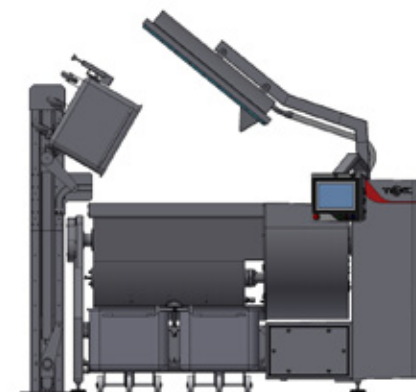


Volume total [Litres]	<i>Volumen total [Litros]</i>	750
Volume utile [Litres]	<i>Volumen util [Litros]</i>	500
Commande	<i>Control</i>	INOTEC Touch iT, 15,6", Process Sequence Control 20 programmes mémorisés / <i>Memoria para 20 productos</i>
Poids [kg]	<i>Peso [kg]</i>	2.600
Alimentation électrique*	<i>Alimentación eléctrica</i>	3 / PE / 400 V / 50 Hz *
Moteur de spire intérieure	<i>Motor espiral interno</i>	3,5 kW
Moteur de spire extérieure	<i>Motor espiral externo</i>	5,5 kW
Moteur de basculement de cuve	<i>Motor inclinación cuna</i>	1,1 kW
Pompe à vide à anneaux liquides SIHI	<i>Bomba de vacío por anillo de agua SIHI</i>	2,2 kW
Protection	<i>Pre-fusible</i>	3 x 50 A
Alimentation 400 V	<i>Cable alimentación 400 V</i>	4 x 10 mm ²
Air comprimé	<i>Aire comprimido</i>	100 Liter / min. 6 bar
Construction tout inox	<i>Construcción en acero inoxidable</i>	CE (89/392/CEE)
Vidange dans 2 chariots de 200 Litres**	<i>Descarga en 2 carros estandar **</i>	200 L

* Alimentations électriques différentes sur demande / *solicite p.f. otros voltajes*

** Hauteurs de sortie différentes en option / *otras alturas de descarga en opción*

Images et photos semblables, sous réserve de modifications techniques et d'erreurs / *Fotos e imagenes son similares, errores y modificaciones técnicas reservados*



Données techniques

Datos técnicos

Mélange intensif et délicat – avec un même équipement

Domaine d'applications du VarioMix par exemple: mélange pour salami, viande hachée, pâtes fines avec marquants, fromage frais, pâtes à pains ainsi que des produits en poudre et granuleux. Mélange optimal pour tous les produits sensibles (tels que poissons, fruits de mer, pommes de terre, légumes ou pâtes) et les préparations de produits élaborés.

Aucun principe de vidange ne ménage plus le produit qu'une cuve basculante; de ce fait, ce type de mélangeur est idéalement adapté aux barattages de grosses pièces de viande.



Mezclar de forma agresiva y suave – todo en un equipo

Campos de aplicación son todos los alimentos como todos tipos de salami / chorizo, productos de carne picada, añadir elementos decorativos como dados en productos, mezclas de queso fresco, todas pastas y masas, alimentos en grano y polvo, ensaladas deli. Especialmente productos delicados y sensibles (como pescado y mariscos, patatas y pastas) tal y como los múltiples productos de platos preparados son tratados cuidadosamente.

Ninguna descarga es más suave que la que se realiza sobre una cuna de mezclado inclinada. Este equipo es óptimo para el amasado de trozos grandes de carne por esta misma razón.

Votre produit mérite le mélangeur adapté

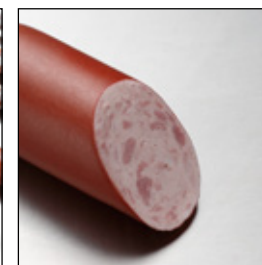
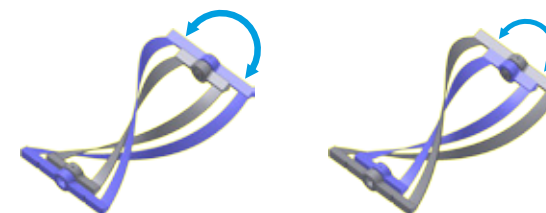
Spires interpénétrantes, chaque spire dispose de son propre entraînement avec vitesse variable. Adaptation unique à votre produit et votre process.

Inclinaison réglable de la cuve jusqu'à 120° et principe de racleur démontable breveté pour une vidange optimale.

Su producto merece la mezcladora correcta

Espirales interactivas, cada espiral tiene un motor independiente con velocidad ajustable para una adaptación óptima a su producto y su proceso.

Inclinación de la cuna grande de 120° y ajustable y raspador extraíble patentado para la descarga más limpia.



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

