



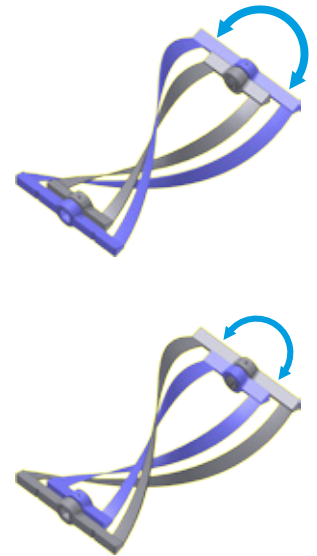
Vario Mix – ultimative Mischtechnik
Vario Mix – ultimate mixing technology

INOTEC Vario Mix – schnell – schonend – sauber – universell

INOTEC Vario Mix – fast – gentle – clean – universal



IVM Welle: ineinander liegende, sich voneinander unabhängig bewegende Spiralwellen - jede Spirale mit separatem Antrieb und per Frequenzumrichter stufenlos regelbar. Einzigartige Anpassung an Ihr Produkt und Ihren Prozess.



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

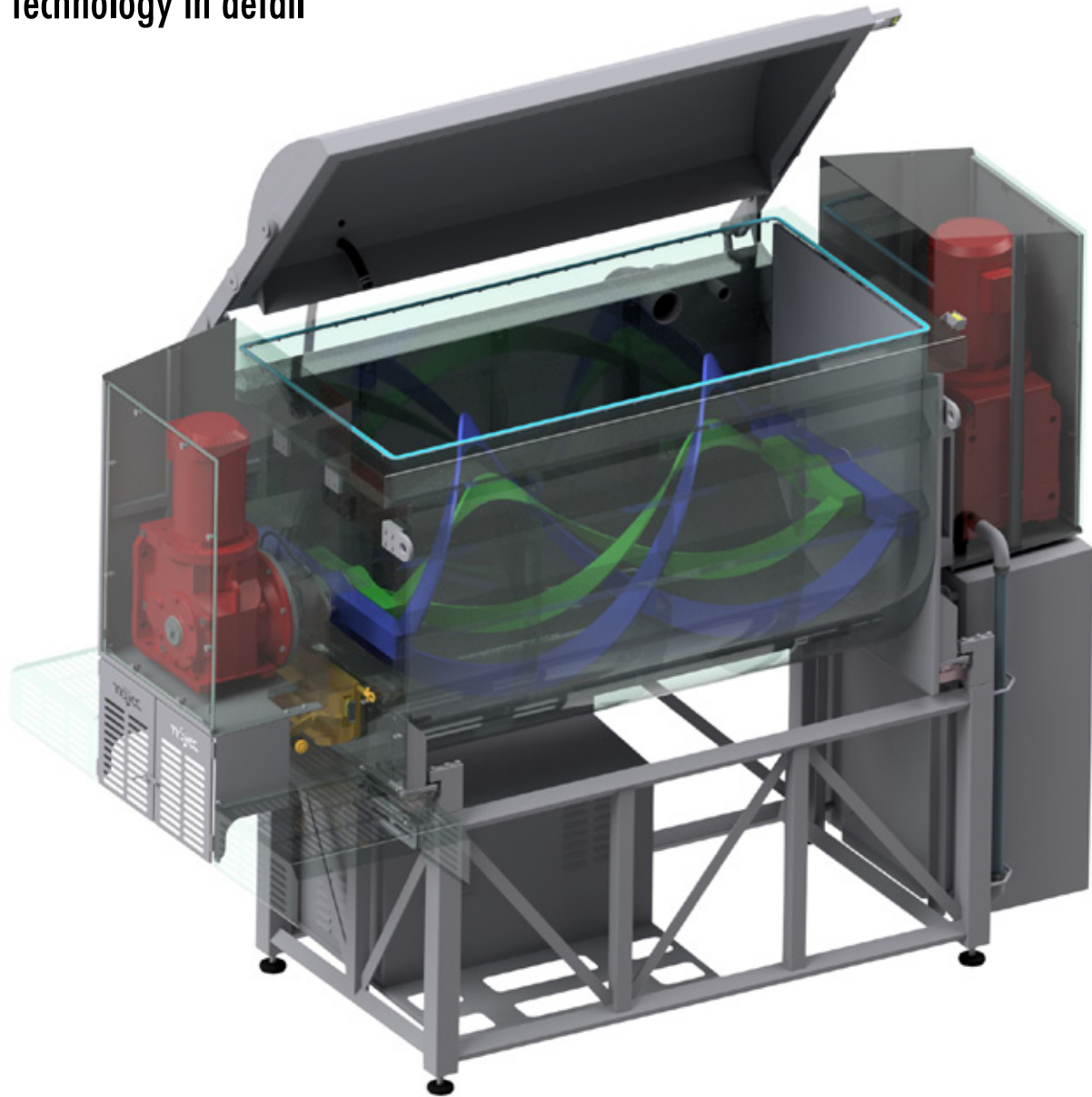
Wegen seiner einzigartigen, schonenden Mischtechnik ist der Vario Mix ideal für zahlreiche Anwendungsgebiete z.B. für Lebensmittel: Salami- und Hackfleischprodukte, Feinbrätmassen / Einmischen von Einlagen, Schmelz- und Frischkäsemischungen, Teige und Massen sowie pulverförmige und körnige Produkte. Vor allem empfindliche Produkte (z.B. Fisch und Meeresfrüchte, Kartoffeln oder Nudeln) und vielfältige Convenience- und Non Food Produkte lassen sich optimal mischen.

Schnelle Mischzeiten, schonende Verarbeitung, optimale Homogenität, kleinste Restmengen und eine extrem schnelle Entleerung - die INOTEC Vario Mix Serie erreicht diese Ziele besser als andere Mischsysteme.

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.

Unsere Technik im Detail Our technology in 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.

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.

INOTEC offers an integrated vacuum system as option for the Vario Mix range.

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

Optionen und Zubehör für Ihr Produkt und Ihren Prozess

Options and accessories for your product and process



Foto- und bildbasierte Bedienung zur Eingabe der Mischparameter und zum Auslesen von Fehlermeldungen
Photo and image based operator guidance for entering mixing parameters and reading out messages of irregularities



INOTEC Process Sequence Control als universelle, intuitive Bedienoberfläche für Ihre individuellen Prozesse
INOTEC Process Sequence Control as a universal, intuitive interface for your individual processes



INOTEC Vario Mix für kürzeste Mischzeiten. Mischrichtung, -zeit, -intervall, Pausenzeiten usw. produktspezifisch programmierbar
INOTEC Vario Mix for shortest mixing times. Mixing directions, times, intervals, resting times etc. are programmable according to your product



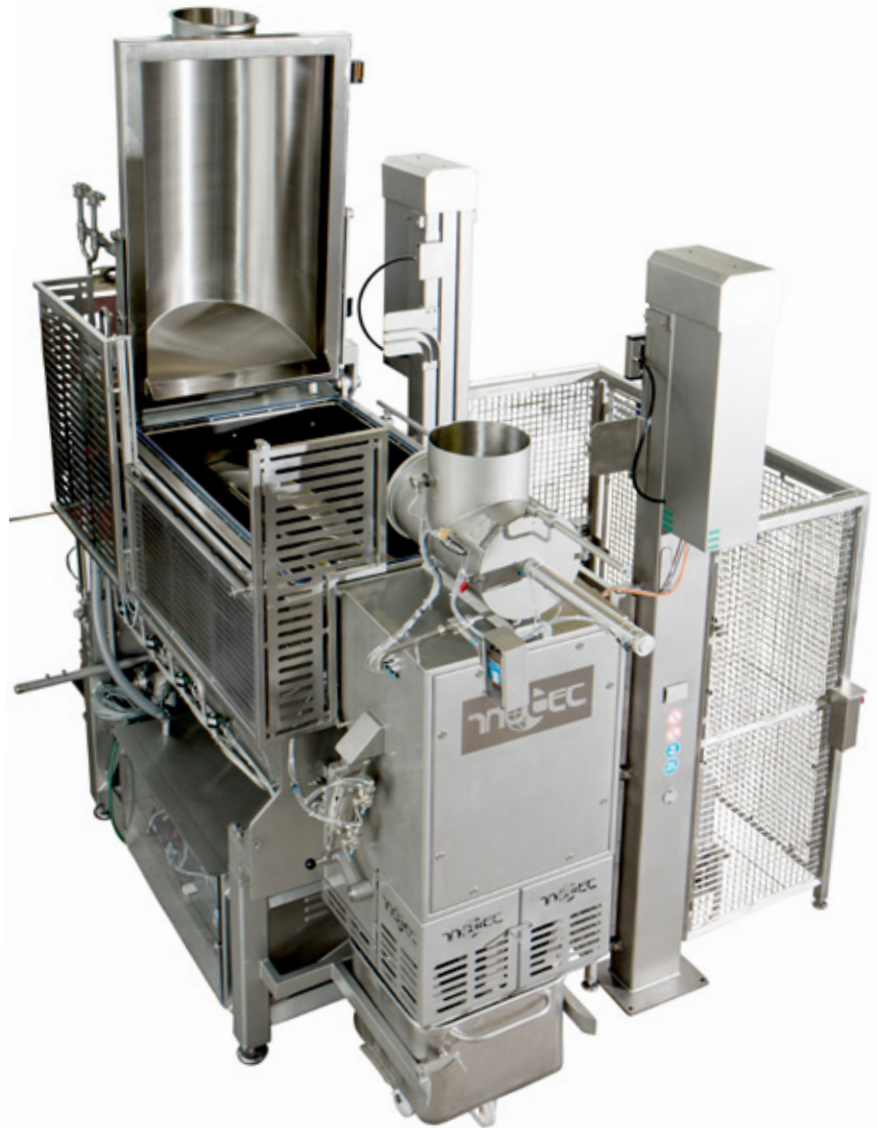
INOTEC patentiertes Cam View System zur visuellen Prozessüberwachung während des laufenden Prozesses
INOTEC patented Cam View System for visual control during the process



Option: Dampföfen für direkte Dampfeinspritzung zur Erwärmung oder zum Kochen Ihrer Produkte. Doppelmantel zum Erwärmen
Option: Steam nozzles for direct steam injection for heating or cooking of your products. Double jacket for heating



Option: Einspritzsystem für cryogene Gase zum schnellen Kühlen Ihrer Produkte. Doppelmantel zum Kühlen
Option: Injection of cryogenic gas for quick cooling of your products. Double jacket for cooling



Optionale Zugabemöglichkeiten für sämtliche flüssigen oder festen Zutaten mit Dosiersystemen oder Wiegezellen
Optional addition of any liquid or solid ingredient via dosing systems or load cells



Offenes System, Datentransfer zu kundenseitigen Systemen optional erhältlich
Open system, data transfer to customer systems are optionally available



Optionale Lasersensoren zur Füllstandsmessung, für Misch-, sowie vor- und nachstehende Behälter
Optional laser monitoring of filling levels, for the mixer vessel and previous and subsequent silos



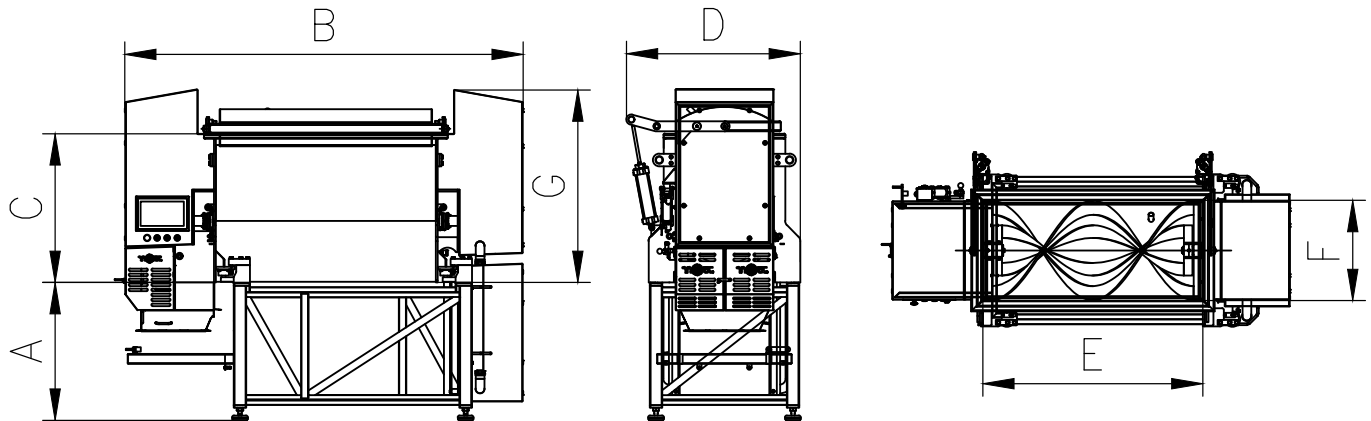
Hygienisches Design zur leichten Reinigung, Option: CIP Vorbereitung
Hygienic design, CIP preparation as option



**Vario Mix - Ihr Produkt verdient den besten Mischer.
Vario Mix - your product deserves the best mixer.**

Technische Daten - Vario Mix

Technical data - Vario Mix



Vario Mix 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, Maschinenentwicklung und Vertrieb

Firmensitz: Dieselstraße 1 | 72770 Reutlingen | fon 07121-585960 | fax 07121-585958 | inotec@inotecgmbh.de

Niederlassung: Ränderholz 6-8 | 33442 Herzebrock-Clarholz | fon 05245-18665 | fax 05245-3083 | Nord@inotecgmbh.de

INOTEC sarl

Pôle tertiaire de la licorne | 4, rue d'Otterswiller | F-67700 SAVERNE | tél +33 (0)3 88 02 11 30 | fax +33(0)3 88 02 11 31 | inotec@inotecsarl.fr

www.inotecgmbh.de