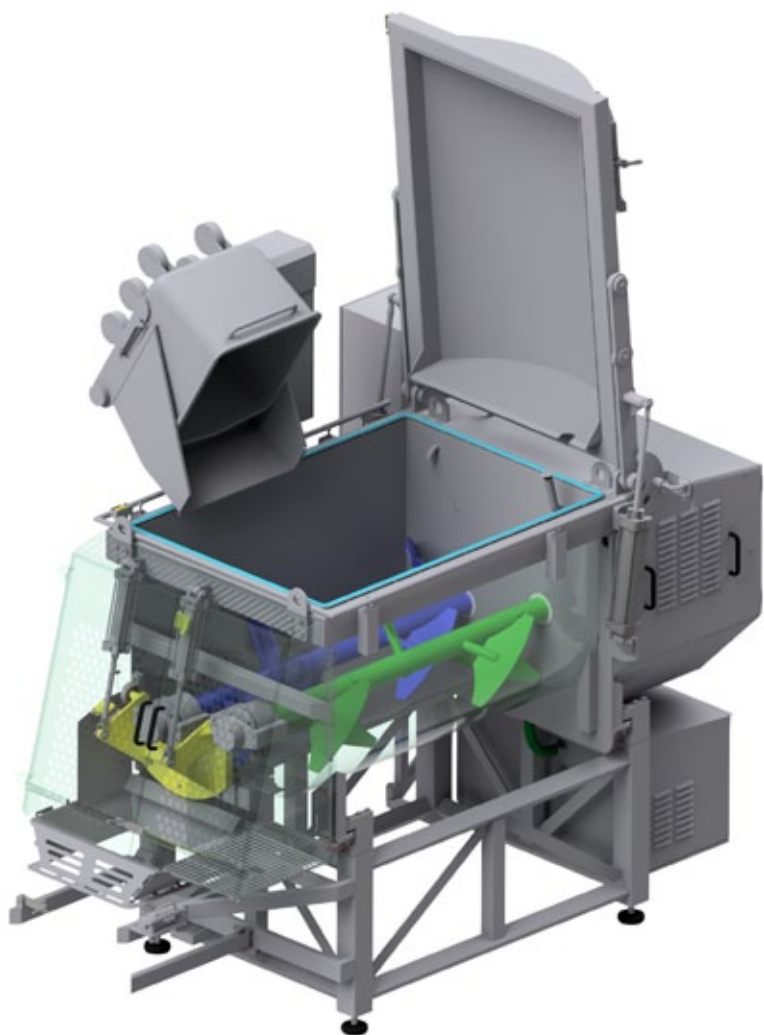




TECHNIQUE DE MÉLANGE/TECNOLOGÍA DE MEZCLADO

Mélangeurs avec deux arbres
Mezcladores con dos ejes



Options et accessoires pour votre produit et votre process

Opciones y accesorios para su producto y su proceso



Commande à base de photos pour l'introduction des paramètres de mélange et l'affichage des messages d'erreurs

Guía del operador basado en ilustraciones e fotografías para entrar los parámetros de mezclado y para evaluar mensajes de errores



Contrôle des sequences de process INOTEC pour une commande adaptée à votre process spécifique

INOTEC Process Sequence Control como superficie de control universal e intuitivo para sus procesos



INOTEC, pour des cycles de mélange très courts. Sens, temps de mélange, intervalles, temps de pause etc. sont programmables en fonction du produit.

INOTEC, para tiempos mínimos de proceso. Dirección, tiempo e intervalo de mezclado, tiempos de reposo etc. son programables específicamente para cada producto



INOTEC système breveté de vision par caméra pour la surveillance du process pendant le fonctionnement

INOTEC Sistema Cam View (patentado) para el control visual del proceso en curso



Option: Buses d'injection de vapeur directe pour la cuisson de vos produits. Double enveloppe pour le réchauffement

Opción: Toberas de vapor para la inyección directa de vapor para calentar o cocinar el producto. Doble jaqueta para calentar



Option: Injection de gaz cryogénique pour un refroidissement rapide de vos produits. Double enveloppe pour le refroidissement

Opción: Sistema de inyección de gas criogénico para la refrigeración rápida de sus productos. Doble jaqueta de refrigeración



En option, possibilité d'adjonction de liquides ou ingrédients secs avec systèmes de dosage ou pieds pesons

Sistemas de dosificación en opción para todos tipos de aditivos líquidos y sólidos



Système ouvert, transfert des données vers votre système de supervision interne en option

Sistema abierto, transferencia de datos hacia sistemas informáticos del cliente en opción



Capteurs de niveau par laser pour le mélangeur et la trémie en aval

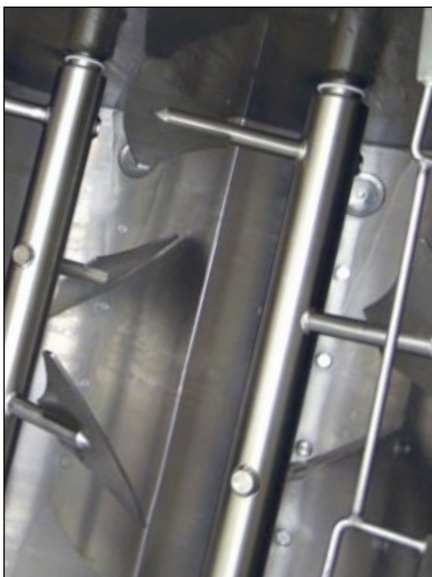
Sensores láser para medir el nivel de llenado, para la cuna del mezclador y para silos previos y posteriores



Conception hygiénique pour faciliter le nettoyage. Option Préparation NEP

Diseño higiénico para una limpieza facil, en opción: Preparación para la limpieza CIP

Votre process - votre mélangeur
Su proceso - su mezcladora



La meilleure configuration d'arbres pour chaque mélange

IM

Arbres de mélange à palettes interpénétrants à une hauteur différente, une trappe de sortie – pour la standardisation de mélange et viandes hachées.

IM P

Deux arbres de mélange à palettes au même niveau, parallèles, une ou deux trappes de sortie ou vidange en fond de cuve pour produits liquides. Pour des produits froids et de haute viscosité disponible avec deux entraînements et deux trappes de sortie.

IM S

Deux arbres de mélange à ruban, une ou deux trappes de sortie – pour produits visqueux et standardisation de mélange de fromages.

IM SK

Deux arbres de mélange avec vis sans fin, une ou deux trappes de sortie – pour mélanges fermes et cuisson de fromages fondus.

La mejor configuración de los ejes para cada mezcla

IM

Dos ejes de paletas intercaladas en dos niveles, una compuerta de salida – el estándar para premezclas de productos emulsionados y carne picada.

IM P

Dos ejes de paletas en un nivel, paletas paralelas o intercaladas, una o dos compuertas de salida o descargas por válvulas en el fondo para productos líquidos. Para productos fríos y de alta viscosidad disponible con dos motores y dos compuertas de descarga.

IM S

Dos ejes paralelos, una o dos compuertas de descarga – para productos de alta viscosidad, también para la estandarización de mezclas de queso.

IM SK

Dos ejes paralelos de sin fin, una o dos compuertas de descarga – para productos firmes y para fundir queso procesado.

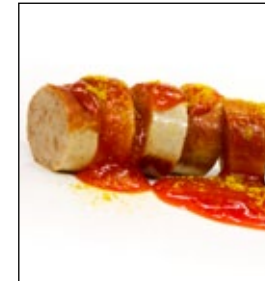


La différence réside dans les détails

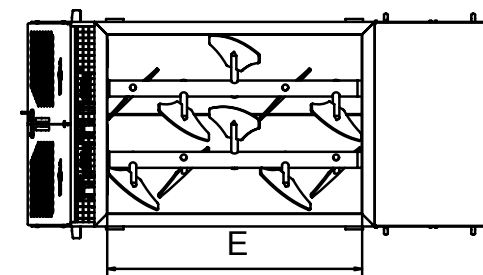
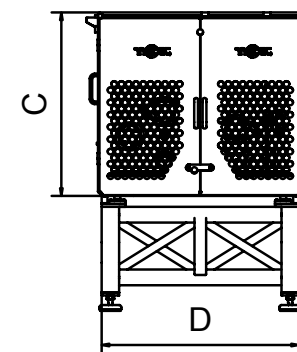
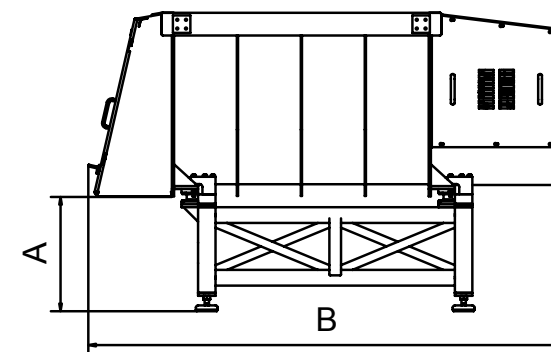
Cadre de sécurité
Couvercle en une ou deux sections, avec gouttière
Vidange optimal de l'auge supérieure
Vérin pneumatique tout inox pour les trappes de sortie et le couvercle
Joint de couvercle et de trappes faciles à nettoyer, étanchéité par presse-étoupe réglable pour les arbres de mélanges
Entraînement des arbres avec réserve de puissance

El detalle marca la diferencia

Marco de seguridad
Ejecución de la tapa en una o dos partes, tapas siempre con un borde antigoteo
Descarga optimizada para la parte superior de la cuna
Todos cilindros neumáticos en acero inoxidable (descarga y tapa)
Sellos de fácil limpieza (descarga y tapa)
Sellos tipo prensaestopa para los ejes, libres de mantenimiento
Siempre suficientemente reservas de potencia gracias a generosamente diseñados motores y ejes de mezclado



	Volume utile [Litres] <i>Volumen util [Litros]</i>	Volume total [Litres] <i>Volumen total [Litros]</i>	A [mm] *	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]	Puissance [kW] (**) <i>Potencia [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	



* Autres hauteurs de sortie en option / *Otras alturas de descarga en opción* ** Puissance moteur adaptée à votre produit / *Capacidad de los motores adaptada a su producto*

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

Données techniques
Datos técnicos

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

