



INOTEC MISCHER VARIOMIX IVM

*DIE EINZIGARTIG FLEXIBLE MISCHTECHNIK
FÜR VIELFÄLTIGE PRODUKTMASSEN.*



Wurst- und Fleischprodukte, Molkereiprodukte, Süßwaren, Backwaren,
Fisch- und Meeresfrüchteprodukte, Fleischersatzprodukte, Kartoffel- und
Gemüseprodukte, Tiernahrung, Non-Food

Die einzigartige und vielseitige Mischtechnik des Inotec VarioMix mit voneinander unabhängig steuerbaren Spiralwellen ist optimal für zahlreiche Anwendungsgebiete in der mittleren und industriellen Lebensmittelverarbeitung. Eine schonende Mischtechnik mit äußerst kurzen Mischzeiten, die Funktionen Erhitzen und Kühlen und eine extrem schnelle Entleerung zeichnen den VarioMix IVM aus. Das Mischen vielerlei Produktmassen, auch empfindlicher, und das Einmischen von Einlagen machen ihn zum Allrounder in modernen Produktionsprozessen.

IHRE VORTEILE

- Optimale Produktqualität durch individuell an das Produkt anpassbaren Knet-, Massier- oder Mischvorgang
- Großer Anwendungsbereich durch optionale Funktionen wie Mischen unter Vakuum, Einmischen, Erhitzen und Kühlen
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch kurze Mischzeiten, kontinuierlichen und reproduzierbaren Prozess dank digitaler Prozessüberwachung
- Leistungsstark in industriellen Hochleistungsprozessen durch großes Nutzvolumen und langlebige, hochwertige Komponenten
- Intuitiv bedienbare und bildunterstützte Inotec Prozessablauf- Steuerung mit Einstellung und Speicherung aller Produkt- und Produktionsparameter
- Exzellente hygienische Produktion durch Hygienic Design und Spülmöglichkeit der Spiralwellen und -lager im Mischtrog

INNOVATIVE MISCHTECHNIK: SCHNELL – SCHONEND – SAUBER – UNIVERSELL

Flexibel anpassbares Mischen an vielfältige Produkte

Das besonders effiziente und schonende Inotec VarioMix-Mischsystem ist einzigartig durch seine ineinander liegenden, voneinander unabhängig steuerbaren Spiralwellen. Es erlaubt sowohl sanftes als auch hochintensives Mischen und lässt sich damit optimal an die verschiedensten Produkte anpassen aus den Anwendungen Fleisch, Molkerei, Feinkost, Teige und pulverförmige oder körnige Produkte und mehr.

Schnell, stark und langlebig

Das Nutzvolumen des VarioMix reicht von 350 bis 4000 Liter und ist damit hervorragend für eine große Produktvielfalt mit kleinen Chargen, aber auch für das Massieren großer Fleischstücke geeignet. Zusätzlich ist der VarioMix durch seine hochwertigen Komponenten für den Dauereinsatz in der industriellen Hochleistungsproduktion ausgelegt. Äußerst kurze Mischzeiten, die einfache Bedienung über die Inotec Prozessablauf-Steuerung und das patentierte CamView System zur visuellen Prozessüberwachung sichern einen kontinuierlichen und wirtschaftlichen Prozess.

Modular mit vielfältigen Optionen wie Erhitzen und Kühlen

Mischen unter Vakuum, das automatische Dosieren von Wasser und Pulver sowie die Möglichkeiten, die Produkte direkt (Injektion) oder indirekt (Doppelmantel) zur erhitzen bzw. zu kühlen, sind wertvolle Optionen für kalte und heiße Produktmassen.



KONFIGURATIONEN:

- Antriebskonfiguration / Standard, erhöhte Geschwindigkeit, verstärkte Version
- Vakuumsystem zum Mischen unter Vakuum
- Dampfdüsen zur Dampfeinspritzung zum Erwärmen/Kochen
- Doppelmantel zum Erwärmen
- Einspritzsystem für cryogene Gase zur Kühlung
- Zugabemodul für flüssige oder feste Zutaten
- CIP-Vorbereitung
- Hebe- und Kippvorrichtung zur Beschickung
- Wiegezellen zur Überwachung des Beladeprozesses und des Füllstandes



PRODUKTBEISPIELE:

- Wurst- und Fleischprodukte
- Gemüse- und Obstprodukte
- Babynahrung
- Molkereiprodukte
- Süßwaren
- Backwaren
- Feinkost
- Fisch- und Meeresfrüchteprodukte
- Vegane und vegetarische Produkte
- Fleischersatzprodukte
- Teigwaren
- Kartoffel- und Gemüseprodukte
- Tiernahrung
- Non-Food



TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Produktparameter
Nutzvolumen	350 bis 4000 Liter
Antriebsleistung	2,2 bis 30,0 kW (je nach Produkt und Mischerkonfiguration)
Spannung	400 V / 50 Hz
Druckluft	ca. 100 Liter / min. 6 bar
Gewicht	abhängig von Volumen und Ausstattung
Abmessungen	abhängig von Volumen und Ausstattung