



HANDTMANN INOTEC MISCHER IM

2-WELLEN-MISCHER FÜR DIE
DURCHMISCHUNG VON PRODUKTMASSEN



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

Die Handtmann Inotec Mischtechnik ist optimal für die schnelle und homogene Durchmischung von viskosen bis hochviskosen Produktmassen in der Lebensmittel- und Tiernahrungsproduktion geeignet. Sie findet sowohl Anwendung in Linienlösungen als auch als Einzelmaschine. Die verschiedenen Modelle mit Paddel-, Spiral- oder Schneckenwellen sind optimal auf die jeweilige Anwendung angepasst. Mittel- und Industriebetriebe profitieren bei jeder Anwendung vom schnellen und optimalen Mischen mit einfachem Entleeren über die Auslaufklappen der Mischer.

IHRE VORTEILE

- Optimale, konstante Mischergebnisse für Produktmassen von flüssig bis hochviskos durch individuell an das Produkt anpassbare Prozessschritte
- Großer Anwendungsspielraum durch unterschiedliche Mischer-Konfigurationen und vielfältige Optionen wie Erwärmen/Kochen, Kühlen, Vakuum und Zudosieren
- Produktionssicherheit durch Gesamtprozessüberwachung mit Hilfe der integrierten Prozessablaufsteuerung sowie Speicherung aller Produkt- und Produktionsparameter
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch kompaktes, geschlossenes System mit äußerst kurzen Mischzeiten
- Einfache, intuitive Bedienung und bildunterstützte Prozessablaufsteuerung mit Überwachung des Mischprozesses
- Exzellente hygienische Produktionsbedingungen durch geschlossenes System im Hygienic Design

EFFIZIENTE MISCHGEOMETRIE FÜR PERFEKTEN GESCHMACK

Flexible Mischtechnologie für jede Anwendung

Die Handtmann Inotec Mischer bieten für jedes Mischgut die optimale Wellenkonfiguration. Höhenversetzte Paddelwellen für weichere Produktmassen, parallele Paddelwellen für steifere Produkte und hochviskose Massen, parallele Spiralwellen für hochviskose Massen oder parallele Schneckenwellen für extrem steife Massen – die optimale Mischgeometrie und das variabel anpassbare Mischen von sanft bis intensiv sorgen immer für ein optimales Mischergebnis.

Vielfältige Optionen für einen erweiterten Anwendungsspielraum

Mit der Möglichkeit, Produkte direkt (Injektion) zu erhitzen oder indirekt (Doppelmantel) zu erwärmen bzw. zu kühlen, ist die Verarbeitung sowohl kalter als auch heißer Produktmassen gegeben. Das Zudosieren von Flüssigkeiten und Trockenstoffen während des laufenden Prozesses ist über zusätzliche Anschlüsse möglich. Zudem bieten Wiegezellen weitere Prozesssicherheit. Die Produkttextur kann durch individuelle Prozessschritte, Vakuum, Mischrichtung, -zeit, -intervall und Pausenzeiten spezifisch gestaltet werden. Die integrierte Prozesssteuerung lässt sich individuell an eine Vielzahl von Produkten anpassen.

Wirtschaftlich. Kompatibel. Bedienfreundlich.

Mit einem Nutzvolumen von 50 bis 6.000 Liter sind die Mischer passend für jedes Produktionsvolumen verfügbar. Sie sind perfekt als Einzelmaschine aber auch einfach in bestehende Prozessanlagen zu integrieren. Die bedienfreundliche Benutzeroberfläche mit intuitiver Eingabe der Mischparameter und die zentrale Steuerung des Gesamtprozesses wird mittels der Prozessablaufsteuerung kontrolliert und überwacht. Das Entleeren erfolgt einfach und schnell über eine bzw. zwei Auslaufklappen.



KONFIGURATIONEN:

- Vakuumsystem zum Mischen unter Vakuum
- Dampfdüsen zur Dampf-injektion zum Erwärmen/Kochen
- Doppelmantel zum Erwärmen/Kühlen
- Einspritzsystem für cryogen Gase zur Kühlung
- CIP-/WIP-Vorbereitung
- Beschickung durch Hebe-Kippvorrichtung, Zufuhrschnecken oder Bänder

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsausprägung
<ul style="list-style-type: none"> ■ Modell IM: Paddelwellen höhenversetzt ■ Modell IM P: Paddelwellen parallel ■ Modell IM S: Spiralwellen parallel ■ Modell IM SK: Schneckenwellen parallel 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hackfleisch, Vorbrät ■ Kalte, viskose Produktmassen ■ Hochviskose Produktmassen ■ Extrem steife Produktmassen
Nutzvolumen	<ul style="list-style-type: none"> ■ IM: 200 – 6.000 Liter ■ IMP, IMS, IMSK: 50 – 6.000 Liter
Steuerung	15,6" Touch-Steuerung
Antriebsleistung	abhängig von Volumen und Ausstattung
Spannung	400 V / 50 Hz (optional 440 V / 60 Hz)
Gewicht & Abmessungen	abhängig von Volumen und Ausstattung