



## MEZCLADORA HANDTMANN INOTEC IM

MEZCLADORA DE 2 EJES PARA LA MEZCLA  
DE MASAS DE PRODUCTO



Productos cárnicos y de embutido, productos de verdura y fruta, alimentos para bebés, productos lácteos, dulces, productos selectos, productos de pescado y marisco, productos veganos y vegetarianos, productos sustitutivos de la carne, productos de patata y verdura, productos panificados, pasta alimenticia, comida para animales, productos no alimentarios

La técnica de mezclado Handtmann Inotec es óptima para la mezcla rápida y homogénea de masas de producto viscosas hasta altamente viscosas en la producción de alimentos y comida para animales. Su utiliza como máquina individual e integrada en soluciones en línea. Los diferentes modelos con ejes de paletas, en espiral o sin fin están adaptados perfectamente a la respectiva aplicación. Las empresas con producciones medianas e industriales se benefician de una mezcla rápida y óptima con un vaciado sencillo a través de las trampillas de salida de la mezcladora.

### VENTAJAS PARA USTED

- Resultados de mezcla óptimos y constantes para masas de proceso líquidas a altamente viscosas con pasos de proceso adaptables individualmente al producto
- Amplio espectro de aplicaciones con distintas configuraciones de las mezcladoras y numerosas opciones, como calentamiento/cocción, enfriamiento, vacío y dosificación
- Monitorización del proceso completo para una alta seguridad de producción con ayuda del controlador de procesos integrado y memorización de todos los parámetros de producto y de producción
- Sistema compacto y cerrado para una alta rentabilidad con tiempos de mezcla extremadamente cortos
- Manejo sencillo e intuitivo y controlador secuencial de procesos basado en imágenes con monitorización del proceso de mezcla
- Excelentes condiciones higiénicas de producción gracias al sistema cerrado con diseño higiénico

### EFICIENTE GEOMETRÍA DE MEZCLADO PARA UN SABOR PERFECTO

#### Tecnología de mezclado flexible para cada aplicación

Las mezcladoras Handtmann Inotec ofrecen la configuración de ejes óptima para cualquier material de mezcla. Ejes de paletas a diferente altura para masas de producto más blandas, ejes de paletas paralelos para productos más rígidos y masas de mayor viscosidad, ejes en espiral paralelos para masas altamente viscosas o ejes sin fin paralelos para masas extremadamente rígidas: la geometría óptima y el mezclado, desde suave a intenso, garantizan siempre un resultado perfecto.

#### Opciones versátiles para un mayor espectro de aplicaciones

La posibilidad de calentar los productos a muy alta temperatura de forma directa (inyección) o a menores temperaturas de forma indirecta (camisa doble), así como de enfriarlos permite procesar tanto masas frías como calientes. Es posible la adición dosificada de líquidos y secantes mientras discurre el proceso a través de conexiones adicionales. Células de pesaje ofrecen además seguridad adicional en el proceso. La textura del producto puede configurarse como se desee mediante pasos de proceso individuales, mediante la aplicación de vacío, adaptando el sentido, el tiempo y el intervalo de mezcla, así como ajustando tiempos de pausa. El controlador de procesos integrado puede adaptarse individualmente a una gran variedad de productos.

#### Rentables. Compatibles. Fáciles de usar.

Con un volumen útil de 50 a 6000 litros, las mezcladoras pueden utilizarse para cualquier volumen de producción. Son perfectas utilizadas como máquinas independientes, pero pueden integrarse también fácilmente en las instalaciones de proceso existentes. La interfaz de usuario de fácil manejo con entrada intuitiva de los parámetros de mezcla y el control central del proceso completo se controlan y monitorizan a través del controlador secuencial de procesos. El vaciado se realiza de forma rápida y sencilla mediante una o dos trampillas de salida.



## CONFIGURACIONES:

- Sistema de vacío para mezcla bajo vacío
- Boquillas de inyección de vapor para calentar/cocinar
- Camisa doble para calentar/enfriar
- Sistema de inyección de gases criogénicos para enfriar
- Preparación para limpieza CIP/WIP
- Alimentación mediante dispositivo de elevación y volcado, husillos transportadores o cintas

## DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Características funcionales
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modelo IM: Ejes de paletas a diferente altura</li> <li>■ Modelo IM P: Ejes de paletas paralelos</li> <li>■ Modelo IM S: Ejes en espiral paralelos</li> <li>■ Modelo SK: Ejes sin fin paralelos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carne picada, masa prepicada</li> <li>■ Masas de producto frías, viscosas</li> <li>■ Masas de producto muy viscosas</li> <li>■ Masas de producto extremadamente rígidas</li> </ul>
Volumen útil	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ IM: 200 a 6000 litros</li> <li>■ IM P, IM S, IM SK: 50 a 6000 litros</li> </ul>
Control	Control táctil de 15,6"
Potencia motriz	En función del volumen y del equipamiento
Tensión	400 V / 50 Hz (440 V / 60 Hz opcional)
Peso y dimensiones	En función del volumen y del equipamiento