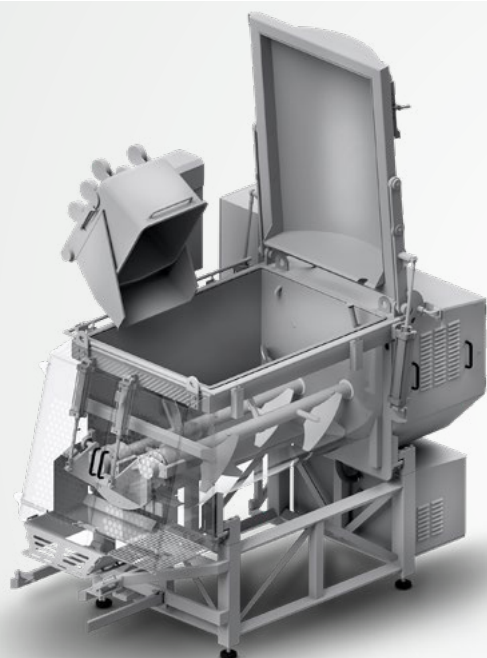




Handtmann Group



## MÉLANGEUR HANDTMANN INOTEC IM

MÉLANGEUR À DEUX ARBRES POUR LE  
MÉLANGE DE MASSES DE PRODUITS



Produits à base de saucisses et de viande, produits à base de légumes et de fruits, aliments pour bébé, produits laitiers, confiseries, épicerie fine, produits à base de poisson et de fruits de mer, produits végétariens et végétaliens, produits à base de substituts de viande, produits à base de pommes de terre et de légumes, pâtes alimentaire, nourriture pour animaux, produits non-alimentaires

La technologie de mélange Handtmann Inotec est idéale pour le mélange rapide et homogène de masses de produits visqueuses à très visqueuses dans la production d'aliments et de nourriture pour animaux. Elle s'utilise aussi bien dans la production dans une chaîne qu'en isolé. Les différents modèles avec des arbres à pales, à spirale ou à vis sont parfaitement adaptés à chaque utilisation. Les entreprises moyennes et industrielles bénéficient d'un mélange rapide et optimal lors de chaque utilisation, avec un vidage simple via le clapet d'écoulement du mélangeur.

### LES AVANTAGES POUR VOUS

- Résultats de mélange optimaux et constants pour des masses de produits liquides à très visqueuses grâce à la possibilité d'adapter les étapes de processus
- Large spectre d'applications grâce à différentes configurations de mélangeur ainsi que diverses options telles que le réchauffage/la cuisson, le refroidissement, le vide ou l'ajout dosé
- Sécurité de production grâce à la surveillance du processus global à l'aide de la commande de déroulement du processus intégrée ainsi qu'à l'enregistrement de tous les paramètres des produits et de la production
- Rentabilité élevée grâce à un système compact et fermé avec des temps de mélange extrêmement courts
- Utilisation simple et intuitive et commande de flux de processus assistée par imagerie avec surveillance du processus de mélange
- Conditions de production excellentes et hygiéniques grâce au système fermé au design hygiénique

### UNE GÉOMÉTRIE DE MÉLANGE EFFICACE POUR UN GOÛT PARFAIT

#### Une technologie de mélange flexible adaptée à chaque application

les mélangeurs Handtmann Inotec offrent une configuration optimale des arbres adaptée à chaque mélange. Des arbres à pales étagés pour les masses de produits molles, des arbres à pales parallèles pour les produits plus rigides et les masses plus visqueuses, des arbres à spirale parallèles pour les masses très visqueuses ou des arbres à vis parallèles pour les masses extrêmement rigides – la géométrie de mélange optimale et l'intensité réglable du mélange, de délicat à intensif, garantissent un résultat toujours optimal.

#### De multiples options pour un spectre d'application plus large

La possibilité de faire chauffer des produits directement (injection) ou bien de les réchauffer ou de les refroidir indirectement (double enveloppe) permet de travailler aussi bien des masses de produits froides que chaudes. L'ajout dosé de liquides et de matières sèches lors du processus est réalisable via des raccordements supplémentaires. De plus, les cellules de pesage offrent une sécurité supplémentaire du processus. Il est possible de personnaliser la texture des produits grâce à des étapes de processus individuelles, au vide, mais également au sens, au temps et à l'intervalle de mélange ainsi qu'aux temps de pause. La commande de processus intégrée s'adapte à une multitude de produits.

#### Économique. Compatible. Convivial.

Avec un volume utile de 50 à 6 000 litres, les mélangeurs sont disponibles dans des dimensions adaptées à chaque volume de production. Ils sont parfaits lorsqu'ils sont utilisés seuls mais sont également faciles à intégrer dans des installations existantes. L'interface utilisateur est conviviale avec saisie intuitive des paramètres de mélange. La commande de flux de processus permet de contrôler et de surveiller la commande centralisée de l'ensemble du processus. Le vidage est rapide et simple grâce à un ou deux clapets d'écoulement.



## CONFIGURATIONS :

- Système de vide pour le mélange sous vide
- Buses de vapeur pour l'injection de vapeur pour réchauffer/cuire
- Double enveloppe pour réchauffer/refroidir
- Système d'injection de gaz cryogéniques pour le refroidissement
- Préparation nettoyage CIP/WIP
- Alimentation grâce à un dispositif de levage-basculement, des vis d'alimentation ou des tapis

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

| Catégorie   | Caractéristiques de performance  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modèle IM : arbres à pales étagés</li> <li>■ Modèle IM P : arbres à pales parallèles</li> <li>■ Modèle IM S : arbres à spirale parallèles</li> <li>■ Modèle IM SK : arbres à vis parallèles</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Viande hachée, chair</li> <li>■ Masses de produits froides, visqueuses</li> <li>■ Masses de produits très visqueuses</li> <li>■ Masses de produits extrêmement rigides</li> </ul> |
| Volume utile  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ IM : 200 à 6 000 litres</li> <li>■ IM P, IM S, IM SK : 50 à 6 000 litres</li> </ul>   |
| Commande  | Commande tactile de 15,6"  |
| Puissance absorbée  | dépend du volume et de l'équipement  |
| Tension   | 400 V / 50 Hz (440 V / 60 Hz en option)  |
| Poids et dimensions   | dépend du volume et de l'équipement  |