



## MISCELATORE HANDTMANN INOTEC IM

MISCELATORE A 2 ALBERI PER LA  
MISCELAZIONE DI IMPASTI



Prodotti di wurstel e carne, prodotti a base di verdura e frutta, alimenti per bambini, prodotti lattiero-caseari, dolciumi, specialità gastronomiche, prodotti a base di pesce e frutti di mare, prodotti vegani e vegetariani, prodotti sostituti della carne, prodotti a base di patate e di verdure, prodotti a base di pasta, cibo per animali, Non-Food

La tecnologia di miscelazione Handtmann Inotec si adatta in modo ottimale alla miscelazione rapida e omogenea di impasti da viscosi ad altamente viscosi nella produzione di alimenti e cibi per animali. Viene utilizzata tanto in soluzioni di linea quanto come macchina indipendente. I diversi modelli con alberi a palette, a spirale o a vite senza fine si adattano in modo ottimale alle rispettive applicazioni. Nell'ambito di ogni applicazione le medie imprese e le industrie beneficiano di una miscelazione rapida e ottimale con un facile svuotamento tramite le alette di scarico dei miscelatori.

### I VOSTRI VANTAGGI

- Risultati di miscelazione ottimali e costanti per impasti da liquidi ad altamente viscosi attraverso fasi di processo che possono essere adattate individualmente al prodotto
- Ampia gamma di applicazioni grazie alle diverse configurazioni dei miscelatori e a diverse opzioni per il riscaldamento/la cottura, il raffreddamento, il sottovuoto e l'aggiunta con dosaggio
- Sicurezza di produzione attraverso il monitoraggio dell'intero processo con l'aiuto del comando integrato del flusso di processo e la memorizzazione di tutti i parametri del prodotto e della produzione
- Elevata efficienza economica grazie al sistema compatto e chiuso con tempi di miscelazione estremamente brevi
- Funzionamento semplice e intuitivo e comando del flusso di processo supportato da immagini con monitoraggio del processo di miscelazione
- Eccellenti condizioni igieniche di produzione grazie al sistema chiuso in design igienico

### GEOMETRIA EFFICIENTE DI MISCELAZIONE PER UN GUSTO PERFETTO

#### Tecnologia di miscelazione flessibile per qualsiasi applicazione

I miscelatori Handtmann Inotec offrono la configurazione ottimale dell'albero per ogni sostanza da miscelare. Alberi a palette sfalsati in altezza per impasti più morbidi, alberi a palette paralleli per prodotti più duri e impasti maggiormente viscosi, alberi a spirale paralleli per impasti a viscosità elevata o alberi a vite senza fine paralleli per impasti estremamente duri: la geometria di miscelazione ottimale e la miscelazione regolabile in modo variabile da delicata a intensiva garantiscono sempre un risultato di miscelazione ottimale.

#### Una vasta gamma di opzioni per un campo di applicazione esteso

Grazie alla possibilità di riscaldare i prodotti direttamente (iniezione) o indirettamente (doppio mantello) oppure di raffreddarli, viene data la possibilità di lavorare impasti tanto freddi quanto caldi. Durante il processo in corso è possibile realizzare, tramite collegamenti aggiuntivi, l'aggiunta con dosaggio di liquidi e sostanze secche. Inoltre le celle di pesatura offrono un'ulteriore sicurezza di processo. La consistenza del prodotto può essere personalizzata tramite singole fasi di processo: sottovuoto, direzione di miscelazione, tempo di miscelazione, intervallo di miscelazione e tempi di pausa. Il comando di processo integrato può essere adattato individualmente a una varietà di prodotti.

#### Economico. Compatibile. Facile da usare.

Con un volume utile da 50 a 6.000 litri, i miscelatori sono disponibili per soddisfare qualsiasi volume di produzione. Sono perfette come macchine individuali ma sono anche facili da integrare in impianti di processo esistenti. L'interfaccia utente facile da utilizzare con inserimento intuitivo dei parametri di miscelazione e il comando centrale dell'intero processo sono controllati e monitorati mediante il comando del flusso di processo. Lo svuotamento avviene in modo facile e rapido attraverso una o due alette di scarico.



## CONFIGURAZIONI:

- Sistema sottovuoto per miscelare sotto vuoto
- Ugelli di vapore per iniezione di vapore per riscaldare/cuocere
- Doppio mantello per riscaldare/raffreddare
- Sistema di spruzzatura per gas criogenici per il raffreddamento
- Predisposizione CIP/WIP
- Caricamento tramite dispositivo di sollevamento e ribaltamento, viti senza fine di alimentazione o nastri

## DATI TECNICI:

Categoria	Prestazioni
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modello IM: alberi delle palette sfalsati in altezza</li> <li>■ Modello IM P: alberi a palette paralleli</li> <li>■ Modello IM S: alberi a spirale paralleli</li> <li>■ Modello IM SK: alberi a vite senza fine paralleli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carne macinata, preinsacco</li> <li>■ Impasti freddi e viscosi</li> <li>■ Impasti altamente viscosi</li> <li>■ impasti estremamente duri</li> </ul>
Volume utile	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ IM: 200 a 6.000 litri</li> <li>■ IM P, IM S, IM SK: 50 a 6.000 litri</li> </ul>
Comando	Comando a tocco 15,6"
Potenza di azionamento	a seconda del volume e della dotazione
Tensione	400 V / 50 Hz (opzionale 440 V / 60 Hz)
Peso e dimensioni	a seconda del volume e della dotazione