



HANDTMANN INOTEC MISTURADOR IM

MISTURADOR DE 2 EIXOS PARA MISTURAR
MASSAS DE PRODUTO



Produtos embutidos e produtos de carne, produtos de legumes e frutas, alimentos para bebês, laticínios, doces, produtos finos, charcutaria, produtos de peixe e frutos do mar, produtos veganos e vegetarianos, substitutos de carne, produtos de batatas e legumes, massas alimentícias, alimentos para animais, Non-Food

A tecnologia do processo de mistura Handtmann Inotec é recomendada para a mistura rápida e homogênea de massas de produto viscosas até altamente viscosas na produção de alimentos e rações para animais. Ela é aplicada tanto em soluções de linha como na forma de máquina individual. Os diversos modelos de eixos com pás, eixos espiralados ou eixos tipo rosca são ajustados de modo ideal para a respectiva aplicação. As empresas de médio porte e indústrias se beneficiam em cada aplicação da mistura ideal e rápida com esvaziamento simplificado através das tampas de descarga nos misturadores.

AS SUAS VANTAGENS

- Resultados de mistura ótimos e constantes para massas de produto desde líquidas a altamente viscosas por meio de etapas de processo individualmente ajustáveis ao produto
- Grande leque de aplicação com base em diversas configurações do misturador e inúmeras opções tais como aquecer/cozinhar, resfriar, vácuo e adição
- Segurança de produção garantida graças ao monitoramento do processo global com ajuda do controle das etapas de processo integrado bem como salvamento de todos os parâmetros do produto e da produção
- Alta rentabilidade com base no sistema compacto e fechado com tempos de mistura extremamente curtos
- Operação simples e intuitiva e controle das etapas de processo de operação apoiado por imagens com monitoramento do processo de mistura
- Excelentes condições higiênicas de produção com base no sistema fechado num design higiênico

GEOMETRIA DE MISTURA EFICIENTE PARA UM SABOR PERFEITO

Tecnologia de mistura flexível para cada aplicação

os misturadores Handtmann Inotec oferecem a configuração de eixo ideal para cada produto a ser misturado. Eixos com pás em alturas deslocadas para massas de produto mais macias, eixos com pás em paralelo para produtos mais duros ou massas altamente viscosas, eixos espiralados em paralelo para massas altamente viscosas ou eixos tipo rosca em paralelo para massas extremamente rígidas – a geometria de mistura ideal e a ação de mistura com reajuste variável, desde suave a intensa sempre proporcionam um resultado ótimo de mistura.

Diversidade de opções para um leque de aplicação ampliado

Pela possibilidade de aquecer os produtos diretamente (por injeção) ou indiretamente (revestimento duplo) ou resfriar, podem ser processados tanto produtos de massas frias como também quentes. A adição de líquidos e substâncias secas é realizada durante o processo em andamento através de conexões adicionais. Células de carga oferecem confiabilidade adicional do processo. A textura do produto pode ser conformada de modo específico com base em etapas de processo individuais, a vácuo, pela direção e pelo tempo de mistura, pelos tempos de intervalos e pausas. O controle de processo integrado pode ser ajustado individualmente a uma diversidade de produtos.

Econômico. Compatível. Prático para o usuário.

Com um volume útil de 50 até 6.000 litros, os misturadores estão disponíveis na forma ideal para qualquer volume de produção. Elas podem ser integradas perfeitamente como máquinas individuais, mas também de modo bem simples em instalações de processamento já existentes. A superfície de usuário prática com inserção intuitiva dos parâmetros de mistura e o comando central do processo global é controlado e monitorado com base no controle das etapas de processo. O esvaziamento é realizado de modo simples e rápido por meio de uma ou de duas tampas de descarga.



CONFIGURAÇÕES:

- Sistema a vácuo para misturar sob vácuo
- Bicos de vapor para injeção de vapor para aquecimento/cozimento
- Revestimento duplo para aquecimento/resfriamento
- Sistema de injeção de gases criogênicos para resfriamento
- Preparação CIP/WIP
- Alimentação por meio de dispositivo de braço elevador e basculante, roscas alimentadoras ou esteiras

DADOS TÉCNICOS:

Categoria	Característica de rendimento
<ul style="list-style-type: none"> ■ Modelo IM: Eixos de pás em alturas deslocadas ■ Modelo IM P: Eixos de pás em paralelo ■ Modelo IM S: Eixos de espirais em paralelo ■ Modelo IM SK: Eixos tipo rosca em paralelo 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Carne picada, preparo de carne de enchido ■ Massas de produto frias e viscosas ■ Massas de produto altamente viscosas ■ Massas de produto extremamente rígidas
Volume útil	<ul style="list-style-type: none"> ■ IM: 200 a 6.000 litros ■ IM P, IM S, IM SK: 50 a 6.000 litros
Comando	Comando táctil de 15,6"
Potência de acionamento	Depende do volume e do equipamento
Tensão	400 V/50 Hz (opcional 440 V/60 Hz)
Peso e dimensões	Depende do volume e do equipamento