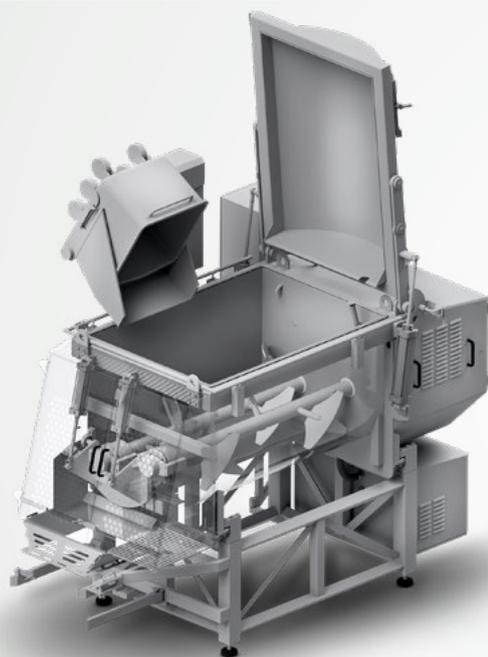




Handtmann Group



СМЕСИТЕЛЬ HANDTMANN INOTEC IM

СМЕСИТЕЛЬ С 2-МЯ ВАЛАМИ ДЛЯ
СМЕШИВАНИЯ МАСС ПРОДУКТОВ



Колбасные и мясные продукты, продукты из овощей и фруктов, детское питание, молочные продукты, кондитерские изделия, деликатесные продукты, рыбные продукты и морепродукты, вегетарианские и веганские продукты, заменители мяса, картофельные и овощные продукты, хлебобулочные изделия, изделия из теста, кормы для животных, непищевые продукты

Технология смешивания Handtmann Inotec — это оптимальное решение для быстрого и гомогенного смешивания масс продуктов с низкой и высокой вязкостью при производстве продуктов питания и кормов для животных. Смеситель на базе этой технологии применяется как в производственных линиях, так и в качестве автономной машины. Различные модели с лопастными, спиральными и червячными валами оптимально адаптированы к соответствующим применениям. Применение в производстве быстрого и оптимального смешивания с простым опорожнением через разгрузочные клапаны смесителей — это выгодное преимущество для средних компаний и промышленных предприятий.

ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Оптимальные повторяемые результаты смешивания масс продуктов разной консистенции, от жидкой до высоковязкой, за счет индивидуальной адаптации производственных этапов
- Широкий спектр применений благодаря различным конфигурациям смесителей и многочисленным опциям для нагрева/охлаждения, вакуумирования и дозирования
- Высокая надежность производства благодаря контролю всех этапов процесса с помощью встроенной системы управления производственным процессом, а также сохранению параметров продукции и производства
- Высокая рентабельность за счет применения компактной системы закрытой конструкции с максимально коротким периодом смешивания
- Простое интуитивное управление с помощью графической системы управления производственным процессом с контролем процесса смешивания
- Превосходные гигиенические условия благодаря закрытой конструкции системы и гигиеническому дизайну

ПРЕВОСХОДНАЯ ГЕОМЕТРИЯ СМЕШИВАНИЯ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО ВКУСА

Гибкая технология смешивания для различных областей применения

Смесители Handtmann Inotec с оптимальной конфигурацией валов справляются с любой смесью. Оптимальная геометрия смешивания — расположенные на разной высоте лопастные валы для мягких масс продуктов, параллельные лопастные валы для более жестких продуктов и вязких масс, параллельные спиральные валы для высоковязких масс и параллельные червячные валы для особо жестких масс — в сочетании с возможностью варьировать режим смешивания от мягкого до интенсивного всегда обеспечивает наилучший результат.

Разнообразные опции для расширенного спектра применений

Благодаря возможности непосредственного (впрыскивание) или опосредованного (двойная оболочка) нагрева или охлаждения можно осуществлять обработку как холодных, так и горячих масс продуктов. Добавление жидкостей и сухих веществ во время производственного процесса возможно через дополнительные соединения. Кроме того, датчики нагрузки обеспечивают повышенный уровень производственной безопасности. Текстуру продукта можно настроить отдельно за счет применения специальных технологических этапов, вакуума, направления, времени и интервалов смешивания, а также установки длительности пауз. Встроенная система производственного управления индивидуально адаптируется к параметрам широкого спектра продуктов.

Экономичность. Совместимость. Удобство в обслуживании.

Смесители с диапазоном полезного объема 50–6000 литров пригодны для производства любых партий продуктов. Они идеально применяются в качестве автономных машин, а также просто встраиваются в имеющиеся производственные системы. Удобный пользовательский интерфейс с интуитивно понятным вводом параметров смешивания и центральной системой управления позволяет контролировать все этапы производственного процесса. Опорожнение выполняется легко и быстро через один или два разгрузочных клапана.



КОНФИГУРАЦИЯ:

- Вакуумная система для смешивания в вакууме
- Паровые сопла для впрыскивания пара для нагрева/варки
- Двойная оболочка для нагрева/охлаждения
- Система впрыскивания криогенных газов для охлаждения
- Подготовка к безразборной мойке
- Загрузка подъемно-опрокидывающим устройством, подающим шнеком или транспортерами

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Категория	Мощностные характеристики
<ul style="list-style-type: none"> ■ Модель IM: Лопастные валы, расположенные на разной высоте ■ Модель IM P: Параллельные лопастные валы ■ Модель IM S: Параллельные спиральные валы ■ Модель IM SK: Параллельные червячные валы 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Мясной фарш, мясной шрот ■ Холодные, вязкие массы продуктов ■ Высоковязкие массы продуктов ■ Особо жесткие массы продуктов
Полезный объем	<ul style="list-style-type: none"> ■ IM: 200–6000 литров ■ IM P, IM S, IM SK: 50–6000 литров
Управление	Сенсорная система управления 15,6"
Мощность привода	в зависимости от объема и комплектации
Напряжение	400 В / 50 Гц (опция 440 В / 60 Гц)
Вес и размеры	в зависимости от объема и комплектации