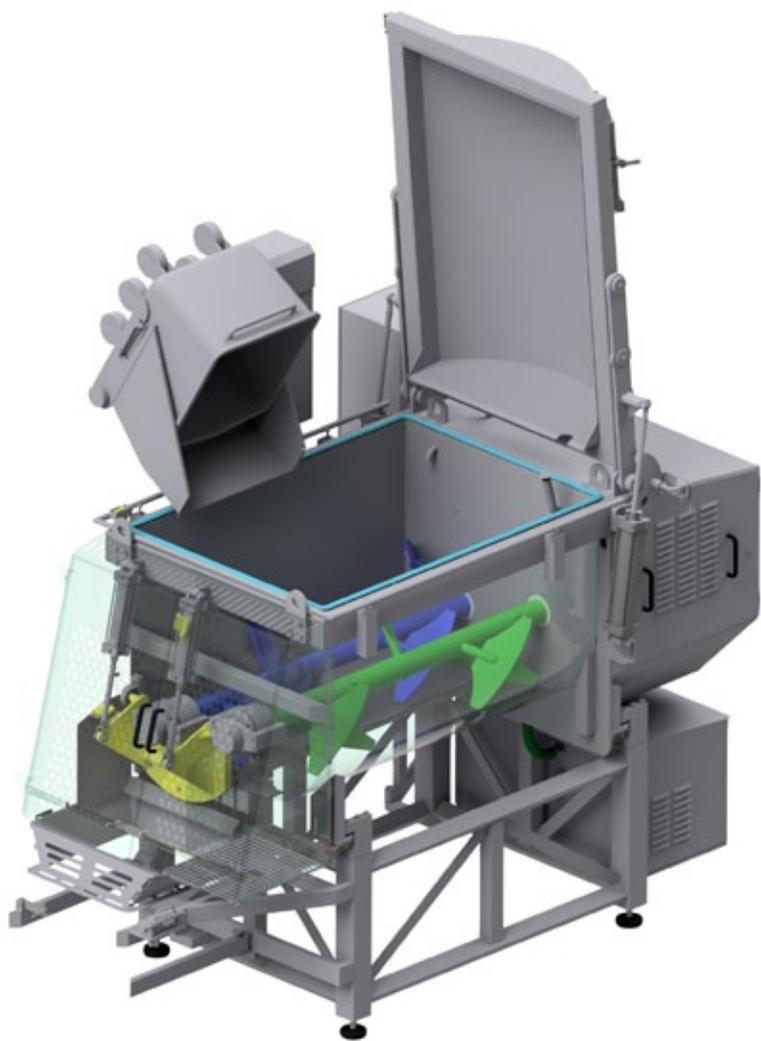




MISCHTECHNIK / MIXING TECHNOLOGY

Mischer mit zwei Wellen
Mixers with two shafts



Optionen und Zubehör für Ihr Produkt und Ihren Prozess

Options and accessories for your product and process



Benutzerbasierte Bedienung, intuitive Eingabe der Mischparameter und zum Auslesen von Fehlermeldungen
Photo and image based operator guidance for entering mixing parameters and reading out messages of irregularities



INOTEC Process Sequence Control als universelle, intuitive Bedienoberfläche für Ihre individuellen Prozesse
INOTEC Process Sequence Control as a universal, intuitive interface for your individual processes



INOTEC Mischer für kürzeste Mischzeiten. Mischrichtung, -zeit, -intervall, Pausenzeiten usw. produkt-spezifisch programmierbar
INOTEC Mixer for shortest mixing times. Mixing directions, times, intervals, resting times etc. programmable according to your product



Patentiertes Cam View System von INOTEC zur visuellen Prozessüberwachung während des laufenden Prozesses
INOTEC patented Cam View System for visual control during the process



Optionen: Dampfdüsen für direkte Dampfeinspritzung zur Erwärmung oder zum Kochen Ihrer Produkte, Doppelmantel zum Erwärmen
Options: Steam nozzles for direct steam injection for heating or cooking of your products, double jacket for heating



Option: Einspritzsystem für cryogene Gase zum schnellen Kühlen Ihrer Produkte. Doppelmantel zum Kühlen
Option: Injection of cryogenic gas for quick cooling of your products. Double jacket for cooling



Optionale Zugabemöglichkeiten für sämtliche flüssigen oder festen Zutaten mit Dosiersystemen oder Wiegezellen
Optional addition of any liquid or solid ingredient via dosing systems or load cells



Offenes System, Datentransfer zu kundenseitigen Systemen optional
Open system, data transfer to customer systems are optionally available

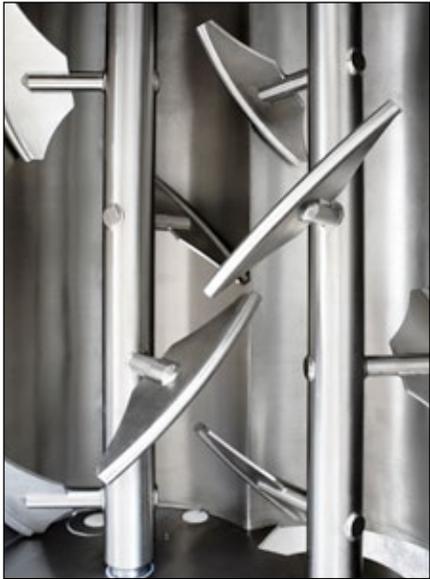


Lasersensoren zur Füllstandsmessung, für Misch-, sowie vor- und nachstehende Behälter
Laser monitoring of filling levels, for the mixer vessel and previous and subsequent silos



Hygienisches Design für leichte Reinigung, Option: CIP Vorbereitung
Hygienic design, CIP preparation as option

Ihr Prozess – Ihr Mischer
Your process – your mixer



Die beste Wellenkonfiguration für jedes Mischgut

IM

Ineinergreifende, höhenversetzte Paddelwellen, eine Auslaufklappe – der Standard für Vorbrät- und Hackfleischmischungen.

IM P

Zwei Paddelwellen auf einem Höhenniveau, parallel, eine oder zwei Auslaufklappe(n) oder Entleerung über Bodensitzventile. Für kalte, viskose Produkte erhältlich mit zwei unabhängigen Antrieben und Auslaufklappen.

IM S

Zwei parallele Spiralwellen, eine oder zwei Auslaufklappen – für hoch viskose Massen, u.a. auch für die Standardisierung von Käsemassen.

IM SK

Zwei parallele Schneckenwellen, eine oder zwei Auslaufklappen – für extrem steife Massen und zum Kochen von Schmelzkäsemassen.

The best shaft configuration for any product

IM

Interleaving paddle shafts on two levels, one outlet flap – the standard for preblends of emulsified products and minced meat.

IM P

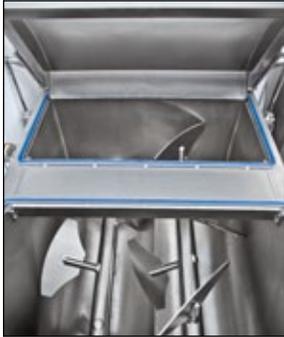
Two paddle shafts on one level, parallel, one or two outlet flaps or discharge via bottom valves. For cold, viscous products with two independent drives and outlet flaps.

IM S

Two parallel spiral shafts, one or two outlet flap(s) – for high viscosity products, also for the standardization of cheese blends.

IM SK

Two parallel screw shafts, one or two outlet flaps – for extremely stiff products and for cooking of processed cheese.

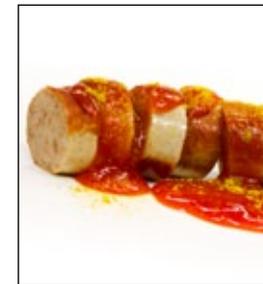
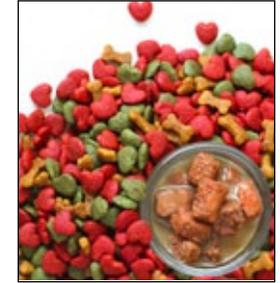
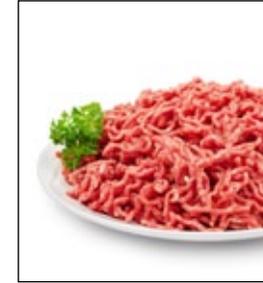


Der Unterschied liegt im Detail

Sicherheitsschaltrahmen
 Deckelausführung ein- oder zweiteilig, immer mit Tropfkante
 Optimierte Entleerung für obere Troghälfte
 Druckluftzylinder in Edelstahl für Auslaufklappen und Deckel
 Leicht zu reinigende Klappen- und Deckeldichtungen
 Wartungsfreie, nachstellbare Packungsdichtungen für die Mischwellen
 Immer genug Leistungsreserven dank großzügig ausgelegter Mischwellenantriebe

Our details make the difference

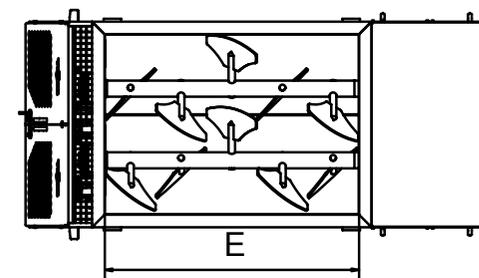
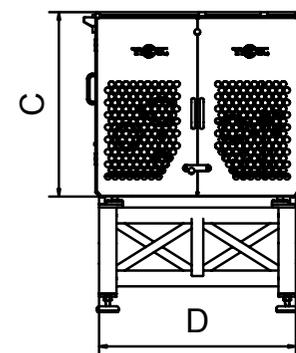
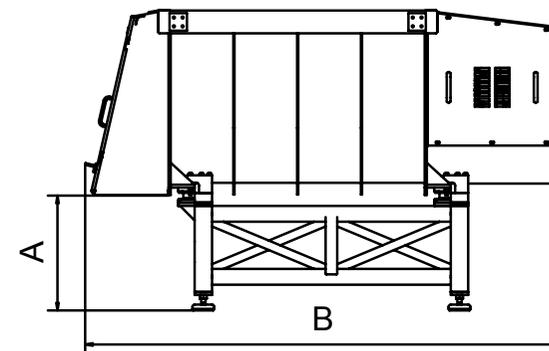
Safety switch frame
Cover execution in one or two parts, always with drip stop edge
Optimized discharge for the higher level of the mixer vessel
Compressed air cylinders in stainless steel for outlet flap(s) and cover(s)
Flap and cover sealings easy to clean
Maintenance free package sealings for the mixing shafts
Always enough performance reserve thanks to generously designed drives for the mixing shafts



Technische Details
Technical details

Anwendungen
Applications

	Nutzvol. <i>Usable vol. [Liter]</i>	Gesamtvol. <i>Total Vol. [Liter]</i>	A [mm] *	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]	Antrieb (**) <i>Drive (***) [kW]</i>
IM	200	460	725/920	2193	603	743	1013	3,0
	500	900	725/920	3030	942	950	1500	5,5
	750	1200	725/920	3030	1058	1100	1500	7,5
	1000	1450	725/920	3120	1018	1194	1570	7,5
	1500	2230	725/920	3420	1253	1390	1750	11,0
	2000	2780	725/920	3970	1253	1390	2200	15,0
	2500	3410	725/920	4070	1323	1516	2300	18,5
	3000	3900	725/920	4120	1405	1625	2350	22,0
	4500	5870	725/920	4770	1500	1744	3000	30,0
	6000	7810	725/920	5322	1608	1914	3322	37,0
IMS IMSK IMP	50	110	725/920	1750	500	750	650	1,5+1,5
	200	420	725/920	2180	745	880	1000	3+3
	500	890	725/920	2830	870	1132	1300	5,5+5,5
	750	1250	725/920	3030	935	1260	1500	7,5+7,5
	1000	1640	725/920	3250	985	1360	1700	11+11
	1500	2360	725/920	3670	1055	1500	2000	11+11
	2000	2950	725/920	3870	1135	1660	2100	15+15
	2500	3690	725/920	4070	1195	1780	2300	18,5+18,5
	3000	4190	725/920	4270	1215	1820	2500	22+22
	4500	6220	725/920	4620	1350	2088	2850	30+30
6000	7990	725/920	5100	1450	2292	3100	37+37	



* Andere Auslaufhöhen als Option / *Other discharge heights as option* ** Antriebsleistung angepasst an Ihr Produkt / *Motor power adapted to your product*
 Bilder und Abbildungen ähnlich, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten / *Images and pictures similar, subject to technical modifications and errors*

INOTEC GmbH, Germany

Firmensitz:
Dieselstraße 1
72770 Reutlingen
fon +49 7121-585960
fax +49 7121-585958
inotec@inotecgmbh.de

Niederlassung:
Ründerholz 4
33442 Herzebrock-Clarholz
fon +49 5245-18665
fax +49 5245-3083
nord@inotecgmbh.de

INOTEC France

20, rue d'Otterswiller
F-67700 SAVERNE
tél +33 3 88 02 11 30
fax +33 3 88 02 11 31
inotec@inotecsarl.fr

