



# Mischtechnik

## Mixing Technology

## Wellenkonfigurationen

Zwei höhenversetzte Mischwellen mit ineinandergreifenden Paddeln und einem starken Motor. Mit einer Auslaufklappe an der unteren Mischwanne, sowie optional einer zweiten Klappe an der oberen Wanne. Ein Antrieb mit einer (optional zwei) Auslaufklappe(n).

Runde verstärkte Paddelspitzen zum schonenden Mischen als Option erhältlich. Partikelgröße des Mischguts ca. 5 bis 100 x 100 x 100 [mm]

Zwei ineinandergreifende Mischwellen auf gleichem Höhenniveau. Der Paddelmischer für flüssige Produkte, Mischwellen auf einem Höhenniveau mit Dampfdufen und Bodensitzventil zum Entleeren in Pump- / Rohrleitungssystem

Zwei Schneckenwellen mit zwei unabhängigen Antrieben und Auslaufklappen. Für hochviskose Massen

Zwei parallel arbeitende Mischwellen (Spiralen, Paddel oder Spiral-Paddelkombination), zwei unabhängige Antriebe und Auslaufklappen oder mit Ventilen und Rohrverbindung. Für viskose Massen und Produkte bis zu einer Partikelgröße von ca. 150x150x150 [mm] sowie für gekochte flüssige Produkte



## Shaft Configurations

Two mixing shafts on different levels with interlocking paddles with one strong motor. The single outlet flap at the lower mixer vessel can be supplemented by a second flap at the higher vessel. One drive with one (optionally two) outlet flap(s). Reinforced round paddle tips for a gentle mixing are available as option. Particle size of the product approx. 5 to 100 x 100 x 100 [mm]

Two mixing shafts, same level, intermeshing. The paddle mixer for liquid products. Mixing shafts on one level with steam nozzles and tank bottom valve for discharge in a pump / pipeline system

Two screw shafts with two independent drives and outlet flaps. For high viscous doughs

Two parallel mixing shafts (ribbons, paddles or ribbon-paddle combination) with two independent drives and two outlet flaps or outlet valves for a pipeline connection. For viscous products with a particle size up to 150 x 150 x 150 [mm] and for cooked and liquid products

## 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

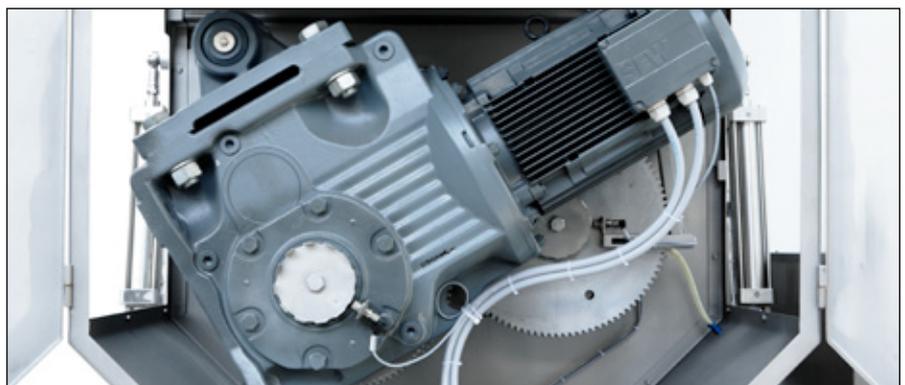
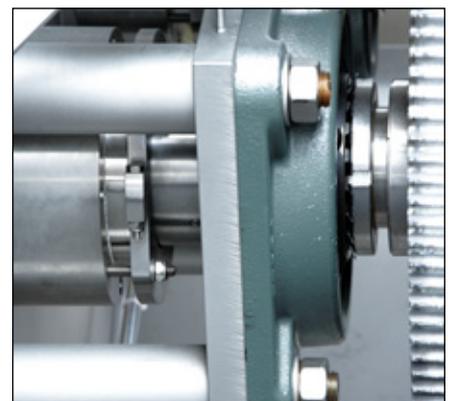
Optimized discharge for the higher level of the mixer vessel

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



# Optionen und Zubehör für Ihr Produkt und Ihren Prozess

## Options and accessories for your product and process



Benutzerbasierte Bedienungsführung, 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. produktspezifisch programmierbar  
INOTEC Mixer for shortest mixing times. Mixing directions, times, intervals, resting times etc. programmable according to your product



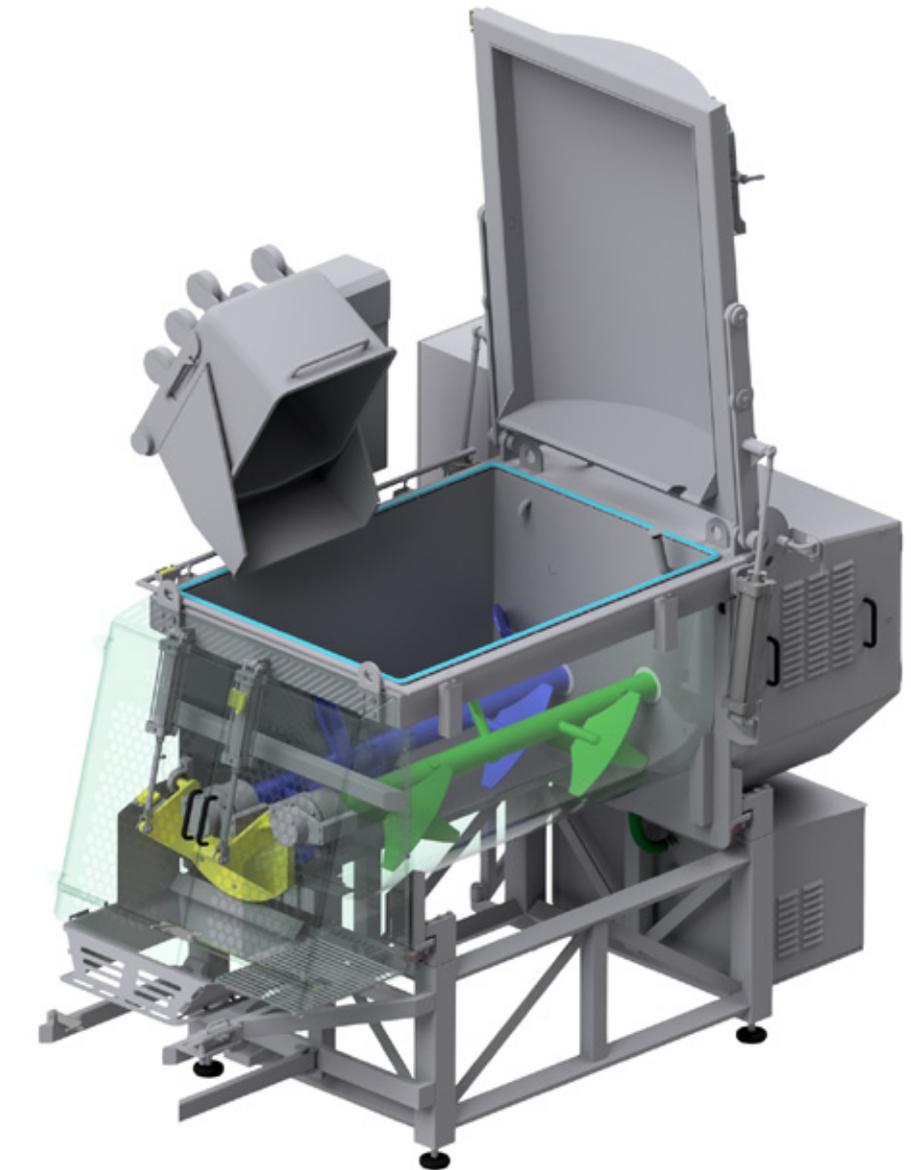
Patentiertes Cam View System von INOTEC zur visuellen Prozessüberwachung während des laufenden Prozesses  
INOTEC patented Cam View System for visual control during the process



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 kryogene 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



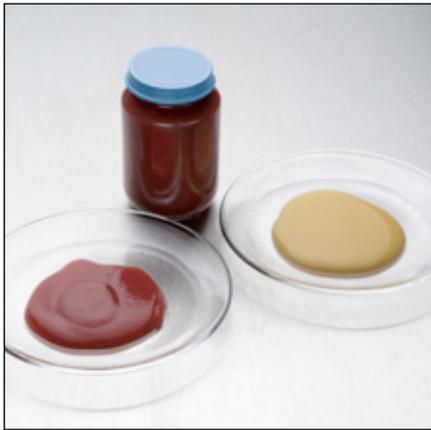
Offenes System, Datentransfer zu kundenseitigen Systemen optional  
Open system, data transfer to customer systems are optionally available



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

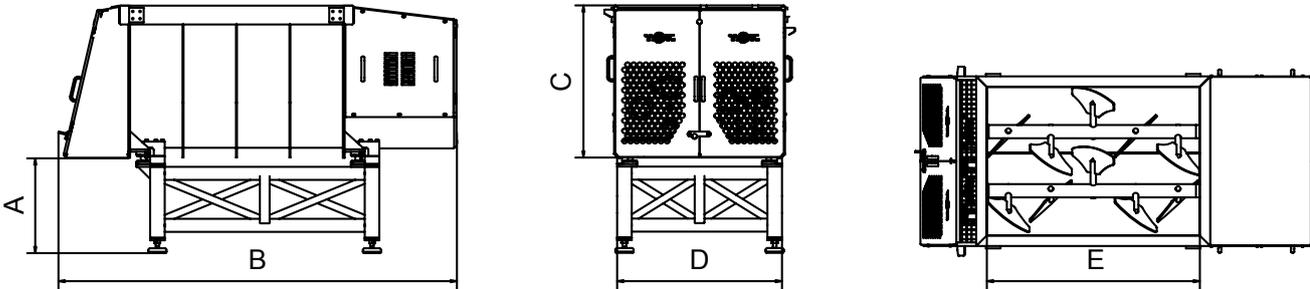


Hygienisches Design für leichte Reinigung, Option: CIP Vorbereitung  
Hygienic design, CIP preparation as option



**INOTEC. Ihr Produkt verdient den richtigen Mischer.  
INOTEC. Your product deserves the most suitable mixer.**

## Technische Daten / Technical data



	Nutzvol. Usable vol. [Liter]	Gesamtvol. Total Vol. [Liter]	A [mm] *	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]	Antrieb (**) Drive (***) [kW]
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, Maschinenentwicklung und Vertrieb

Firmensitz: Dieselstraße 1 | 72770 Reutlingen | fon 07121-585960 | fax 07121-585958 | inotec@inotecgmbh.de

Niederlassung: Ränderholz 6-8 | 33442 Herzebrock-Clarholz | fon 05245-18665 | fax 05245-3083 | Nord@inotecgmbh.de

### INOTEC sarl

Pôle tertiaire de la licorne | 4, rue d'Otterswiller | F-67700 SAVERNE | tél +33 (0)3 88 02 11 30 | fax +33(0)3 88 02 11 31 | inotec@inotecsarl.fr

[www.inotecgmbh.de](http://www.inotecgmbh.de)